

*Государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

Рассмотрено
на совете учреждения
(протокол от 09.06.2020 № 5)
Рассмотрено
на педагогическом совете
(протокол от 17.06.2020 № 9)

Утверждено
приказом ГПОУ ТО «НТПБ»
от 03.07.2020 № 106-осн

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **19.01.10 мастер производства молочной продукции**

2020-2024 г.г

Квалификация: **аппаратчик пастеризации, мастер
производства ц/м и к/м продукции, маслодел-
мастер, сыродел-мастер**
Форма обучения-**очная**
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 г. 10мес.
на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	1	0	1	0	11	52
II курс	34	5	0	2	0	11	52
III курс	18	6	16	1	0	11	52
IV курс	6	5	25	3	2	2	43
Всего	97		58	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр 17/0/0 нед	2 семестр 22/1/0/1 нед	3 семестр 17/0/0 нед	4 семестр 17/5/0/2 нед	5 семестр 14/3/0 нед	6 семестр 4/3/16/1 нед	7 семестр 6/1/9/1	8 семестр 0/4/16/2+ 2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	2/17/3	3078	1026	2052	975	579	643	394	326	110	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	171	57	114	100	34	22	34	24	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ	256	85	171	150	34	44	34	59	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	256	85	171	150	34	66	34	37	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	-, ДЗ, -, Э	428	143	285	89	68	66	68	83	0	0	0	0
ОУД.05	История	-, ДЗ	257	86	171	98	102	69	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3, ДЗ	256	85	171	161	51	66	54	0	0	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	108	36	72	10	50	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, Э	162	54	108	53	68	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физика	-, ДЗ	270	90	180	22	102	78	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Химия	-, -, ДЗ	171	57	114	37	0	46	68	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, ДЗ	257	86	171	40	0	66	52	53	0		0	0
ОУД.12	Биология	ДЗ	54	18	36	8	36	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	География	-, -, ДЗ	108	36	72	12	0	22	50	0	0	0	0	0
ОУД.14	Экология	-, ДЗ	54	18	36	4	0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Астрономия	-, -, ДЗ	54	18	36	6	0	0	0	36	0	0	0	0
ОУД.16	История Тульского края	-, -, -, ДЗ	54	18	36	7	0	0	0	16	20	0	0	0
ОУД.17	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	-, -, -, ДЗ	54	18	36	4	0	0	0	18	18	0	0	0
ОУД.18	Эффективное поведение на рынке труда	-, -, -, ДЗ	54	18	36	12	0	0	0	0	36	0	0	0
ОУД.19	Родная литература	-, -, -, ДЗ	54	18	36	12	0	0	0	0	36	0	0	0
	Индивидуальный проект													
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/9/2	769	256	513	182	0	100	102	187	56	32	36	0

ОП.01	Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов	-, ДЗ	66	22	44	16	0	44	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	82	26	56	20	0	56	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	96	32	64	23	0	0	0	0	56	8	0	0
ОП.04	Основы менеджмента	-, -, -, -, ДЗ, ДЗ	90	30	60	21	0	0	0	0	0	24	36	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	102	34	68	24	0	0	34	34	0	0	0	0
ОП.06	ТХБК учет и отчетность	-, -, Э	102	34	68	24	0	0	34	34	0	0	0	0
ОП.07	Биохимия молока	-, -, ДЗ	102	34	68	24	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.08	Оборудование	-, ДЗ, Э	127	42	85	30	0	0	34	51	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-/7/7	3355	422	2933	303	34	80	119	248	416	788	528	720
ПМ.00	Профессиональные модули	-/7/7	1267	422	845	303	34	44	119	68	308	104	168	-
ПМ.01	Механическая и термическая обработка молока	-/2/1	441	39	402	28	34	80		72		216		
МДК.01.01	Технология механической обработки молока	ДЗ	51	17	34	12	34	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Технология термической обработки молока и сливок	-, ДЗ	66	22	44	16	0	44	0	0	0	0	0	0
УП.01		-	108		108		0	36	0	72	0	0	0	0
ПП.01		-	216		216		0	0	0	0	0	216	0	0
ПМ.02	Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции	-/1/2	748	93	655	67			119	176		360		
МДК.02.01	Технология производства цельномолочной и кисломолочной продукции	-, ДЗ, Э	280	93	187	67	0	0	119	68	0	0	0	0
УП.02		-	108		108			0	0	108	0	0	0	0
ПП.02		-	360		360			0		0	0	360		
ПМ.03	Изготовление различных видов сливочного масла	-/2/1	678	82	596	59					248	24	324	
МДК.03.01	Технология производства различных видов сливочного масла	-, -, -, ДЗ, ДЗ	246	82	164	59	0	0	0	0	140	24	0	0
УП.03		-	108		108			0	0	0	108	0	0	0
ПП.03		-	324		324			0	0	0	0	0	324	0
ПМ.04	Изготовление различных видов сыров	-/2/1	840	124	716	89					168	188	36	324
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыров	-, -, -, ДЗ, ДЗ	372	124	248	89	0	0	0	0	168	80	0	0
УП.04		-	144		144			0	0	0	0	108	36	0
ПП.04		-	324		324			0	0	0	0	0	0	324

ПМ.05	Обеспечение работы производственной смены	-/-/2	648	84	564	60							168	396	
МДК.05.01	Методы обеспечения работы производственной смены	-, -, -, -, -, Э	252	84	168	60	0	0	0	0	0	0	168	0	
УП.05		-	144		144		0	0	0	0	0	0	0	144	
ПП.05		-	252		252		0	0	0	0	0	0	0	252	
ФК.00	Физическая культура	- , -, -, 3, 3, 3, ДЗ	164	82	82	66	0	0	0	34	28	8	12	0	
Всего			5/33/12	7366	1786	5580	1526	613	823	615	795	610	828	576	720
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа						Всего	Дисципли н и МДК	613	787	615	615	502	144	216	-
							учебной практики	-	36	-	180	108	108	36	144
							производ практики	-	-	-	-	-	576	324	576
							экзамен	-	1	-	5	-	2	2	2
							дифф. зачетов	2	8	5	6	6	4	2	-
							зачетов	1	1	-	1	1	1	-	-

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

№	Наименование
кабинеты	
1	Технологии производства молочной продукции
2	Технологического оборудования молочного производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
лаборатории	
4	Микробиологии, санитарии и гигиены
5	Технохимического контроля производства молока и молочных продуктов
6	Выработки кисломолочных продуктов
спортивный комплекс	
7	Спортивный зал
8	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
9	Стрелковый тир или место для стрельбы
залы	
10	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
11	Актовый зал

