

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»  
(ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»)

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
ООО «Молзавод Авангард»



С.В. Курышова

\_\_\_\_\_ 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО  
ВАТ «Холмогорка»



И.И. Малахова

\_\_\_\_\_ 2019 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
(программы подготовки специалистов среднего звена)**

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»

по специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППСЗ – 3 года 10мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования —  
естественно-научный

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ОПОП СПО (ППССЗ)

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов государственного бюджетного образовательного учреждения Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка» (далее – Техникум) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", законом Московской области от 27.07.2013г. № 94/2013-ОЗ «Об образовании», на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014г., Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного от 17 мая 2012г. № 413, приказа Министерства образования и науки России от 29 декабря 2014г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413, приказа Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089", приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, Устава ГБОУ МО «ВАТ «Холмогорка», а также локальных актов, утвержденных директором Техникума.

### 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом образовательной программы.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Консультации для студентов предусмотрены из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации основной программы среднего общего образования. Консультации проводятся в групповой, индивидуальной, письменной, устной форме.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия сгруппированы по два академических часа по одной дисциплине или профессиональному модулю.

Продолжительность учебной недели — шестидневная.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Выполнение курсовой работы в количестве 30 часов рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ 02 «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по учебным циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Учебный план ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- *общеобразовательный;*
  - *общий гуманитарный и социально-экономический;*
  - *математический и общий естественнонаучный;*
  - *профессиональный*
- и разделов:
- *учебная практика;*
  - *производственная практика (по профилю специальности);*
  - *производственная практика (преддипломная);*
  - *промежуточная аттестация;*
  - *государственная итоговая аттестация.*

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Профессиональный цикл предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы

ОПОП СПО (ППССЗ) предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Для освоения студентами в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии определена профессия рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

### **1.3 Формирование общеобразовательного цикла**

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. Общеобразовательный цикл ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов сформирован с учетом технического профиля получаемого среднего профессионального образования.

Срок освоения ППССЗ увеличен на 52 недели (1 год) из расчета:

<i>теоретическое обучение</i>	— 39 нед.
<i>промежуточная аттестация</i>	— 2 нед.
<i>каникулярное время</i>	— 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ. На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Общеобразовательный цикл содержит 11 учебных дисциплин и предусматривает изучение одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области: филология, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности, из них 3 учебные дисциплины (профильные) изучаются углубленно.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты — за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык» и «Математика» - в письменной форме, по профильной дисциплине «Химия» - в устной форме.

### **1.4 Формирование вариативной части ОПОП СПО (ППССЗ)**

ГБОУ МО «ВАТ «Холмогорка» самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, определив перед этим ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей.

За счет объема времени, отведенного на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличен объем времени, отведенный на общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули обязательной части. Согласно приказу Министерства образования Московской области от 25.06.2015г., № 3309 «Об использовании результатов научно-исследовательских работ 2014 года по организации профориентационной деятельности государственными профессиональными организациями и государственными образовательными организациями высшего образования, подведомственными Министерству образования Московской области, введены 2 новые дисциплины: Способы поиска работы и Основы предпринимательства.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

### ***1.5 Порядок аттестации студентов***

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм обучения. На промежуточную аттестацию в форме экзамена отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения — 36 часов (1 неделя).

В процессе промежуточной аттестации предусмотрены комплексный дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.02, ПМ.03 и ПМ.06, комплексный дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.04 и ПМ.05.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году (в том числе экзамена (квалификационного), количество зачетов и дифференцированных зачетов – не более 10. Экзаменационные сессии проводятся согласно графику учебного процесса.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы. Обязательное требование — соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## 2. 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
			по профилю специальности	преддипломная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	36	3			2		11	52
III курс	26	3	11		2		10	52
IV курс	22	4	4	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	лаб. и практ. Занятий	Курсовых работ (проектов)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	13	14
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0/8/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>604</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>	<b>0/6/2</b>	<b>1471</b>	<b>490</b>	<b>981</b>	<b>452</b>	<b>0</b>	<b>408</b>	<b>573</b>						
ОДБ.01	Русский язык	-,Э	117	39	<b>78</b>	26		34	44						
ОДБ.02	Литература	-,ДЗ	176	59	<b>117</b>			50	67						
ОДБ.03	Иностранный язык	-,ДЗ	175	58	<b>117</b>	117		51	66						
ОДБ.04	Математика	-,Э	351	117	<b>234</b>	120		102	132						
ОДБ.05	История	-,ДЗ	264	88	<b>176</b>	50		68	108						
ОДБ.06	Физическая культура	-,ДЗ	175	58	<b>117</b>	105		51	66						
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	159	53	<b>106</b>	28		52	54						
ОДБ.08	Астрономия	-,ДЗ	54	18	<b>36</b>	6			36						
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>	<b>0/2/1</b>	<b>635</b>	<b>212</b>	<b>423</b>	<b>152</b>		<b>204</b>	<b>219</b>						
ОДП.01	Физика	-,ДЗ	180	60	<b>120</b>	40		68	52						
ОДП.02	Химия	-,Э	234	78	<b>156</b>	60		68	88						
ОДП.03	Биология	-,ДЗ	221	74	<b>147</b>	52		68	79						

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>7/4/-</b>	<b>648</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>352</b>				<b>112</b>	<b>44</b>	<b>62</b>	<b>114</b>	<b>68</b>	<b>32</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	6	48	8							48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	54	6	48	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, 3, -, 3, -, ДЗ	204	36	168	168				32	22	30	34	34	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	336	168	168	168				32	22	32	32	34	16
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/2/1</b>	<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>60</b>				<b>144</b>	<b>80</b>				
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	12				40					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	6				32					
ЕН.03	Химия	-, Э	228	76	152	42				72	80				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/23/11</b>	<b>3552</b>	<b>1184</b>	<b>2368</b>	<b>1291</b>	<b>30</b>			<b>320</b>	<b>596</b>	<b>370</b>	<b>390</b>	<b>436</b>	<b>256</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/12/3</b>	<b>1521</b>	<b>507</b>	<b>1014</b>	<b>578</b>				<b>178</b>	<b>352</b>	<b>168</b>	<b>68</b>	<b>186</b>	<b>62</b>
ОП.01	Инженерная графика	-, ДЗ	120	40	80	80				40	40				
ОП.02	Техническая механика	Э	90	30	60	28					60				
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-, ДЗ	123	41	82	42				36	46				
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, Э	144	48	96	60				54	42				
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	-, Э	165	55	110	50					50	60			
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	84	28	56	28					56				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	40						60			
ОП.08	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	24								48	
ОП.09	Правовые основы профессиональной	ДЗ	72	24	48	20						48			

	деятельности														
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	87	29	58	16				58					
ОП.11	Охрана труда	ДЗ	72	24	48	16			48						
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48						68			
ОП.13	Коммуникативный практикум	ДЗ	93	31	62	30								62	
ОП.14	Способы поиска работы	ДЗ	48	16	32	16								32	
ОП.15	Основы предпринимательства	ДЗ	159	53	106	80								106	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/11/8</b>	<b>2031</b>	<b>677</b>	<b>1354</b>	<b>713</b>	<b>30</b>			<b>142</b>	<b>244</b>	<b>202</b>	<b>322</b>	<b>250</b>	<b>194</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка и первичная обработка молочного сырья</b>	<b>-, Э</b>	<b>363</b>	<b>121</b>	<b>242</b>	<b>120</b>				<b>142</b>	<b>100</b>				
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	-, Э	363	121	242	120				142	100				
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ			72					36	36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			72							72			
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>	<b>-, Э</b>	<b>426</b>	<b>142</b>	<b>284</b>	<b>142</b>	<b>30</b>				<b>144</b>	<b>140</b>			
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	-, Э	426	142	284	142	30				144	140			
УП.02	Учебная практика	-, ДЗ			72						36	36			
ПП.02	Производственная практика				144								144		
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	<b>Э</b>	<b>345</b>	<b>115</b>	<b>230</b>	<b>120</b>							<b>230</b>		
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и	ДЗ	345	115	230	120							230		



	продуктов из пахты														
ПП.03	Производственная практика			144								144			
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	<b>-, Э</b>	<b>387</b>	<b>129</b>	<b>258</b>	<b>129</b>							<b>168</b>	<b>90</b>	
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	-, ДЗ	387	129	258	129							168	90	
УП.04	Учебная практика	-, ДЗ			108								72	36	
ПП.04	Производственная практика				108										108
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Э</b>	<b>279</b>	<b>93</b>	<b>186</b>	<b>124</b>							<b>82</b>	<b>104</b>	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-, ДЗ	279	93	186	124							82	104	
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36								36		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			36										36
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>	<b>Э(к)</b>	<b>231</b>	<b>77</b>	<b>154</b>	<b>78</b>						<b>62</b>	<b>92</b>		
МДК 06.01	Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ДЗ	231	77	154	78						62	92		
УП.06	Учебная практика	-, ДЗ			72							36	36		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			36								36		
	<b>Всего</b>	<b>7/37/15</b>	<b>6642</b>	<b>2214</b>	<b>4428</b>	<b>2307</b>	<b>30</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>720</b>	<b>432</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>288</b>
	<b>Недельная нагрузка</b>							<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
ПДП	Преддипломная практика														144
ГИА	Государственная итоговая аттестация														
Консультации в объеме 4 часа на 1 студента на каждый учебный год				<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК			<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>720</b>	<b>432</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>288</b>
Государственная итоговая аттестация (6 нед.)					Учебной					<b>36</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>36</b>

				практики									
Выпускная квалификационная работа				Производственно й практики					72	324		144	
Выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (4 недели)				Преддипломной практики								144	
Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня (2 недели)				Экзаменов			3		4	3	3	2	
				Дифференцирова нных зачетов			7	4	5	4	5	4	6
				Зачетов				-	1	-	1		

#### **4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

*Кабинеты:*

русского языка и литературы;  
математики;  
иностранного языка;  
истории и обществознания;  
физики;  
социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
инженерной графики и технической механики;  
технологии молока и молочных продуктов;  
технологического оборудования молочного производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

*Лаборатории:*

химии;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

*Спортивный комплекс:*

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир.

*Залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.