

Пояснения

Рабочий учебный план по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов разработан на - на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 260201 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного Приказом Министерством образования и науки России от 15.06.2010 № 616, зарегистрированного Министерством юстиции 29.07.2010 № 17992.

Организация учебного процесса предполагает:

начало учебных занятий 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса;

продолжительность учебной недели – 6 дней;

максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы,

максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю, общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10–11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами)

по дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

лабораторные и практические занятия по общепрофессиональным дисциплинам и по МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

на промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 7 недель, в течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

по завершении изучения дисциплин, междисциплинарных курсов формой промежуточной аттестации являются зачёты, дифференцированные зачёты, экзамены; все зачёты проводятся за счёт часов, отведённых на изучение дисциплины и междисциплинарного курса;

при завершении освоения программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проведения которого выносится решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

консультации предусмотрены в объёме 100 часов на учебную группу на каждый год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов среднего профессионального образования сформирован с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике и профильным дисциплинам общеобразовательного цикла, которые выбирается обучающимся или образовательным учреждением. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной форме.

Профессиональная подготовка:

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы. Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Для подгрупп девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 25 недель учебной и производственной практики, в том числе: учебная практика – 14 недель, практика по профилю специальности – 11 недель; преддипломная практика – 4 недели.

На выполнение выпускной квалификационной работы (дипломный проект) отводится 4 недели. Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты дипломного проекта, на которую отводится 2 недели.

В 6 семестре предусмотрен комплексный квалификационный экзамен по двум профессиональным модулям: ПМ.02 «Производство цельномолочных продуктов жидких и пастообразных продуктов детского питания», ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

На основании акта согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом: введены учебные дисциплины - в общий гуманитарный социально-экономический цикл (ОГСЭ) в объеме 88 часов - в профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины и ПМ)- 324 часа увеличен математический и общий естественно-научный цикл – 40 часов профессиональный цикл - общепрофессиональные учебные дисциплины- 204 часа: увеличены часы профессиональные модули и междисциплинарные курсы профессиональных модулей в объеме 244 часа.

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов предусматривается выполнение курсового проекта на 4 курсе по: ПМ.06 Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.

Проректор по УР

С.В.Ларионов

Директор Краснокутского филиала

П.И. Осипов

