**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.07 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование дисциплины, МДК | Форма пром. аттестации | Учебная нагрузка |
| Макси-мальная | Самосто-ятельная | Аудитор-ная |
|  | **1 курс** |  | **1320** | **1160** | **160** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ | 72 | 60 | 12 |
| ОГСЭ.02 | История | З | 72 | 60 | 12 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З | 63 | 53 | 10 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ДЗ | 336 | 330 | 6 |
| ОГСЭ.05 | Введение в специальность | З | 75 | 65 | 10 |
| ОГСЭ.06 | Русский язык и культура речи | З | 54 | 44 | 10 |
| ЕН.01 | Математика | З | 60 | 48 | 12 |
| ЕН.03 | Химия | Э | 356 | 298 | 58 |
| ЕН.04 | Информатика | ДЗ | 75 | 65 | 10 |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ДЗ | 78 | 66 | 12 |
| ПМ.01 | МДК.01.01Технология приемки и первичной обработки мол-го сырья | - | 67 | 63 | 4 |
| ОП.05 | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
| ОП.12 | Безопасность жизнедеятельности (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
|  | **2 курс** |  | **1180** | **1020** | **160** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З | 63 | 53 | 10 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | З | 48 | 38 | 10 |
| ОП.01 | Инженерная графика | ДЗ | 138 | 118 | 20 |
| ОП.02 | Техническая механика | Э | 78 | 62 | 16 |
| ОП.05 | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов | Э | 185 | 167 | 18 |
| ОП.08 | Метрология и стандартизация | Э | 90 | 78 | 12 |
| ОП.12 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 96 | 86 | 10 |
| ОП.13 | Процессы и аппараты | Э | 108 | 92 | 16 |
| ОП.17 | Основы проектирования | ДЗ | 54 | 44 | 10 |
| ПМ.01 | МДК.01.01Технология приемки и первичной обработки мол-го сырья | Э | 134 | 114 | 20 |
| ПМ.02 | МДК.02.01Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | З | 174 | 160 | 14 |
| ОП.06 | Автоматизация технологических процессов (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
| ОП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга (УЗ) | - | 6 | 4 | 2 |
|  | **3 курс** |  | **1078** | **918** | **160** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | З | 63 | 53 | 10 |
| ОП.03 | Электротехника и эл.техника | ДЗ | 64 | 48 | 16 |
| ОП.06 | Автоматизация технологических процессов | Э | 62 | 50 | 12 |
| ОП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ДЗ | 75 | 63 | 12 |
| ОП.18 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ | 54 | 44 | 10 |
| ПМ.02 | МДК.02.01Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | Э | 348 | 322 | 26 |
| ПМ.03 | МДК.03.01.Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты | Э | 198 | 172 | 26 |
| ПМ.04 | МДК.04.01.Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки | ДЗ | 151 | 113 | 38 |
| ПМ.06 | МДК.06.01.ВРП «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов» | Э | 63 | 53 | 10 |
|  | **4 курс** |  | **958** | **798** | **160** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ДЗ | 63 | 53 | 10 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ | 90 | 76 | 14 |
| ОП.09 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ | 54 | 44 | 10 |
| ОП.11 | Охрана труда | Э | 54 | 44 | 10 |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности | ДЗ | 54 | 44 | 10 |
| ОП.15 | Управление качеством и безопасностью на предприятиях пищевой промышленности | ДЗ | 54 | 44 | 10 |
| ОП.16 | Эргономическое обеспечение предприятий молочной промышленности | З | 54 | 44 | 10 |
| ПМ.04 | МДК.04.01.Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки | Э/КР | 200 | 168 | 32 |
| ПМ.05 | МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации | Э/КР | 203 | 169 | 34 |
| ПМ.07 | МДК.07.01. Технология производства молочных консервов и сухих детских продуктов | Э | 132 | 112 | 20 |
|  | **ИТОГО по курсам** |  | **4536** | **3896** | **640** |
|  | **Практическое обучение:**УП.1.1. Учебная практика "Лаборант бакхиманализа"УП.1.2. Учебная практика "Оператор МХО"ПП.1.1. Производственная практика по приемке и первичной обработке молочного сырьяПП.2.1. Производственная практика по пр-ву цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктовПП.3.1. Производственная практика по пр-ву сливочного масла и продуктов из пахтыПП.6.1. Производственная практика по выполнению работ по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов"ПП.4.1. Производственная практика по пр-ву сыра и продуктов из молочной сывороткиУП.5.1. Учебная практика по управлению структурным подразделениемПП.7.1. Производственная практика по производству молочных консервов и сухих детских продуктовПреддипломная практика | 2 недели2 недели7,5 недель4,5 недели4 недели1,5 недели1 неделя1,5 недели1 неделя4 недели |  |  |  |
|  | **Государственная итоговая аттестация** | **6 недель** |  |  |  |

Примечание: УЗ – установочное занятие; З – зачет; ДЗ – зачет с оценкой; Э – экзамен; КР – курсовая работа.