

1 к/гр. 2021-2022
2 к/гр. 2022-23
3 к/гр. 2023-2024

Директор БАЭЖ им. С.Турсунова

Директор БАЗК им. С.Турсунова
Омуров Н.Б.

от "19" 08 2021 г.

по специальности: 260303 "Технология молока и молочных продуктов"

Квалификация - Техник-технолог

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования - 1 год 10 мес;
на базе основного общего образования - 2 года 10 мес.

Форма обучения: Очная

		Г. График учебного процесса																																II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
к	у	р	с	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

исследовательская

Қ Қаниқулы

Государственная
аттестация

Д. Подготовка дипломной
работы

	Наименование дисциплин и видов учебной работы студента	Распределение учебного времени по видам занятий						Форма отчетности			Распределение часов по семестрам							
		Кредиты	Всего часов	аудиторные	Из них:				Экзамен	Зачет или итоговая оценка	СРС или контрольная	I курс			II курс			
					лекция-урок	практические	лабораторные	курсовые работы				Самостоятельная работа	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ООД Общеобразовательные дисциплины (10-11 кл.)																		
1	Кыргызский язык (русский) язык			80		80				2	1		2		40	40		
2	Кыргызская (русская) литература			80	80					2	1		1		40	40		
3	Совершенствование кыргызского (русского) языков			40	40					2	1		2		20	20		
4	Мировая литература			40	40						1		1		40			
5	Иностранный язык			80		80					1,2		2		40	40		
6	Мировая история			40	40					2			1		40			
7	Человек и общество			40	40						1				40			
8	Математика			200		200				2	1		2		110	90		
9	Физика			120	90		30				1,2		2		60	60		
10	Астрономия			20	20						2				20			
11	Биология			40	34		6				1		1		40			
12	Химия			60	36		24				1,2		2		30	30		
13	География			40	40						2		1			40		
14	История Кыргызстана			40	40						1		1		40			
15	Допризывная подготовка			80		80					1,2				40	40		
16	Физическая культура			80		80					1,2				40	40		
	Итого:			1080	500	520	60	0		10	18	0	18	0	580	500	0	0
Вариативдик болук																		
1	Русский язык			20		20				2						20		
2	Кыргызский язык			20		20				2						20		
3	Информатика			40		40					1				40			
4	Химия			56	20		36				1				56			
5	Биология			56	20		36				2					56		

[illegible]

СПО 1.1 Базовая часть 15 кредитов ($15 \cdot 30 = 450$ ч)

СПО 1.1. Базовая часть 13 кредитов (IS*30=450 ч)														
1	Кыргызский язык и литература	3	90	54	0	54								
2	Русский язык	3	90	54	0	54								
3	История Кыргызстана	4	120	72	72								54	
4	Иностранный язык	3	90	54	0	54							72	
5	Манасоведение	2	60	36	36								54	
	Всего	15	450	270	108	162	0	0	0	0	0	0	180	90
													0	0

СПО 1.1 Вариативная часть 3 кредита (3*30=90 ч)

Средств государственной части с кредита (З"30=90 ч)															
1	Философия	2	60	36	36			24	3					36	
2	Социальная психология	1	30	30	30				3					30	
	Всего	3	90	66	66	0	0	24	6	0	0	0	0	66	0
	Итого СПО 1:	18	540	336	174	162	0	0	204	11	0	0	0	246	90

СПО 2. Математический и естественнонаучный цикл 6 кредитов ($6 \cdot 30 = 180$ ч)

СПО 1.2 Базовая часть 4 кредитов ($4 \cdot 30 = 120$ ч)

[illegible]

СПО 2.1 Вариативная часть 2 кредита (2*30=60 ч)

		СПО 2: 1 вариативная часть 2 кредита (2*30=60 ч)													
	Основы экологии и География Кыргызстана	2	60	36	36										
	Всего	2	60	36	36	0	0	24	0	0	0	0	0	36	0
	Итого СПО 2:	6	180	108	56	36	16	0	72	2	0	0	36	72	0
V	СПО3: Профессиональная подготовка (75 часов)														

СПОЗ. Профессиональный цикл 75 кредитов (75*30=2250ч)

СПОЗ.1 Базовая часть 60 кредитов ($60 \cdot 30 = 1800$ ч)

[illegible]

3	У	Электротехника и электроника	3	90	54	28	12	14		36	3						54			
4	У	Химические методы анализа пищевых продуктов (органическая, аналитическая и физиколидная химия)	7	210	126	64		62		84	3						126			
5		Микробиология молока и молочных продуктов	3	90	54	28	12	14		36	3						У 54			
6		Процессы и аппараты пищевых производств	3	90	54	28	26			36	4						У 54			
7		Технология и организация молока и молочных продуктов	10	300	180	84	20	46	30	120	4,5,6						У 60	60	60	30
8		Автоматизация процессов переработки молока	3	90	54	30	16	8		36	5								54	
9		Технология производства сыра	5	150	90	32	22	12	24	60	5								66	
10		Управление качеством. Метрология, стандартизация и сертификация	9	270	162	62		100		108	4,5,6							60	42	60
11		Технологическое оборудование	7	210	126	84	42			84	5,6								72	54
12		Технология производства масла	3	90	54	34	4	16		36	6									54
		Всего	60	1800	1080	502	238	286	54	720	16	0	0	0	0	0	360	174	294	198
СПО 3.2. Вариативная часть 15 кредитов (15*30=450 ч)																				
1		Экономика отрасли	2	60	36	20	16			24	5									
2		Основы предпринимательства	3	90	54	24	30			36	6								36	
3		Технология производства молочных консервов и продуктов из вторичного сырья	3	90	54	28	16	10		36	5									54
4		Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов	2	60	36	20	16			24	4						У		54	
5		Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	60	36	18		18		24	5						36		36	
6		Пищевая биохимия	3	90	54	28		26		36	4							54		
		Всего	15	450	270	138	78	54	0	180	5	0	0	0	0	0	90	126	54	3

ИТОГО по СПО.3		75	2250	1350	640	316	340	54	900	21	0	0	0	0	360	264	420	252
Общий итог с 3 по 6 сем:		99	2970	1794	870	514	356	54	1176	34	0	0	0	0	642	426	420	252
СПО 4. Практика 15 кредитов (15*30=450 ч)																		
1	Учебная практика	4	120								4					120		
2	На овладение первичными профессиональными навыками	6	180								5						180	
3	Преддипломная практика	5	150								6							150
Итого по СПО. 4		15	450	0					0		3					120	180	150
СПО 5. Итоговая государственная аттестация 6 кредитов (6*30=180ч)																		
1	Государственный экзамен по Истории Кыргызстана	1	30	18					12	4						18		
2	Подготовка и защита дипломной работы, Государственная аттестация	5	150	90					60	6								90
Итого по СПО. 5		6	180	108					72	2						18	0	90
СПО 6. Физическая культура																		
6.1	Физическая культура	в неделю 2 часа в 3,4,5 семестре																
ВСЕГО с 3 по 6 сем :		120	3600	1902	870	514	356	60	1248	34	3	0	0	0	642	564	600	492
Курсовые работы																		
	Название	сем	часы															
1	Технология производства сыра	5	24															
2	Технология и организация молока и молочных продуктов	6	30															

Примерный перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. по специальности 260303 "Технология молока и молочных продуктов"			
Кабинеты	лаборатории	спортивный комплекс	
социально-экономических дисциплин	технической механики	спортивный зал	открытый стадион широкого профиля
русского языка и литературы	электротехники и электроники		
математики	информационных технологий		
информатики	ТХК хлебопекарного производства		
инженерной графики	химии(органической, физколлоидной)		
экономики отрасли и менеджмента	аналитической химии		
иностранного языка			
метрологии, стандартизации и сертификации			
процессов и аппаратов			
технологии и организации производства			
технологии кондитерского производства			
технологического оборудования			
экологии, БЖД и охраны труда			
автоматизации технологических процессов			
методический			
курсового проектирования			
формы завершения обучения			
Дипломная работа			
Текущие экзамены (1 курса)			
согласно учебного плана			

Пояснение к учебному плану

- 1 Начало занятий на всех курсах 1 сентября. Обучение завершается по графику учебного процесса.
- 2 Группы студентов, принятые на базе общего среднего образования, приступают к обучению начиная со 2 курса.
- 3 Студентам по окончании колледжа выдается диплом государственного образца.
- 4 Планирование интенсивности изучения предметов (не более 8 часов) в неделю осуществляется учебным заведением, исходя из межпредметных связей с учетом характера и сложности предметов.
- 5 Контрольные работы, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение предмета.
- 6 Форма проведения консультаций, предусмотренных учебным планом (групповые, индивидуальные, письменные и т. д.) определяются учебным заведением.
- 7 Учебно-ознакомительную практику по усмотрению учебного заведения можно проводить концентрировано или путем чередования ее с Производственной и преддипломная практика проводятся концентрированно. Выпускники завершают обучение защитой дипломной работы или государственной аттестацией.
- 9 Физическая культура является обязательной и в расчет кредитов-часов - входит. Занятия проводятся в расписании.

Учебный план составлен на основе ГОС СПО КР, утвержденного приказом МОиН КР №567/1 от 15.05.2019 г.
Учебный план рассмотрен на заседании педагогического Совета колледжа, Протокол № 5 от 26.02.2021 г.

Зам директора по УР БАЭК

Методист БАЭК



Омбаева Н.Р.

Топонова В.Ш.

