

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

### по использованию вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» с учетом региональных особенностей и требований работодателей

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки специалистов, определяемой содержанием обязательной части, получения соответствующих компетенций, знаний и умений.

С целью удовлетворения потребностей регионального рынка труда и запросов работодателей в ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов» дополнительно введена следующая дисциплина: МДК.01.02 Основы производства молочного животноводства, а также увеличен объем времени, отведенный на следующие профессиональные модули за счет времени, отведенного на вариативную часть:

ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья.

ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.

ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 1350 часов максимальной учебной нагрузки (900 часов обязательных учебных занятий) вариативной части циклов данной образовательной программы распределены следующим образом:

Наименование дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья	378	252
МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	186	124
МДК.01.02 Основы производства молочного животноводства	192	128
ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	312	200
МДК.02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	312	200
ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	220	146
МДК.03.01 Технология производства сливочного	220	146

масла и продуктов из пахты		
ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	270	182
МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	270	182
ПМ.06 Выполнение работ по профессиям: «Изготовитель творога»	170	120
МДК.06.01 Изготовитель творога	170	120
<b>ИТОГО</b>	<b>1350</b>	<b>900</b>

**Обоснование:** введение дополнительной дисциплины и расширение профессиональных модулей способствует более углубленному изучению профессиональных модулей, их отдельных разделов и тем, и направлено на приобретение и закрепление необходимых в работе техника-технолога знаний и умений, а также расширение возможности его трудоустройства.

СОГЛАСОВАНО:



«Организация» ПАО МК Воронежский  
начальник производства Масл Митрохин А.В.  
 «25» июня 2019 года

«Организация»

« » июня 2019 года