

1-3 кудр

# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

Согласовано  
 Заместитель Министра образования  
 Республики Мордовия  
 И.К. Дугушкин  
 2022 г.



Утверждаю  
 Директор ГБПОУ РМ «ТКММП»  
 Ю.В. Тутуков  
 2022 г.



## ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
 Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия  
 «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»  
 по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

Согласовано  
 Директор ООО «МОЛОКО»  
 «Молоко» В.В. Лисюшкин  
 2022 г.



Квалификация: Старший техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 4 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный



### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	38	1	1	0	1	0	11	52
III курс	35,5	4	0	0	1,5	0	11	52
IV курс	20,5	5	14	0	2,5	0	10	52
V курс	25	2	2	4	2	6	2	43
Всего	158	12	17	4	9	6	45	251

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)									
				самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		
					всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 14,5 нед.	6 сем. 21 нед.	7 сем. 11,5 нед.	8 сем. 9 нед.	9 сем. 14,5 нед.	10 сем. 10,5 нед.
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл	0/11/4	210 6	702	1404	982	422	0	0	32	40	594	810	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.01	Русский язык	·,Э2с	117	39	78	78	0	0	0	8	12	34	44	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.02	Литература	·,ДЗ	176	59	117	117	0	0	0	0	0	48	69	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.03	Иностранный язык	·,ДЗ	176	59	117	0	117	0	0	0	0	68	49	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.04	Математика	·,Э2с	234	78	156	136	20	0	0	16	20	66	90	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.05	История	·,ДЗ	176	59	117	117	0	0	0	0	0	68	49	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.06	Физическая культура	·,ДЗ	175	58	117	0	117	0	0	0	0	68	49	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.07	ОБЖ	·,ДЗ	105	35	70	28	42	0	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.П.08	Информатика	·,ДЗ	150	50	100	60	40	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.09	Физика	·,ДЗ	145	48	97	75	22	0	0	8	8	46	51	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.П.10	Химия	·,Э2с	162	54	108	86	22	0	0	0	0	54	54	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.11	Обществознание: вкл. экономику и право	·,ДЗ	162	54	108	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.П.12	Биология	·,Э1с	108	36	72	62	10	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.13	География	·,ДЗ	108	36	72	52	20	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.Б.14	Экология	·,ДЗ	54	18	36	32	4	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0
УД.15	Астрономия	·,ДЗ	58	19	39	31	8	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4/6/0	978	326	652	78	574	0	0	0	0	0	0	146	86	108	82	48	34	90	58
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	48 36/12	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	36	12	0	0	0	0	0	0	48 36/12	0	0	0	0	0	0	0

ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ	72	24	48	4	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 4/44	0
ОГСЭ.04	Иностранный язык	ДЗ	357	119	238	0	238	0	0	0	0	0	0	33	43	30	41	24	17	20	30	
ОГСЭ.05	Физическая культура	ДЗ	357	119	238	2	236	0	0	0	0	0	0	33 2/31	43	30	41	24	17	22	28	
ОГСЭ.В.00	<b>Вариативная часть</b>	1/0/0	48	16	32	0	32	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.В.06	История и методология науки о пище	3	48	16	32	0	32	0	0	0	0	0	0	32 0/32	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	1/2/0	456	152	304	96	208	0	0	0	0	0	0	108	196	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	14	26	0	0	0	0	0	0	40 14/26	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	48	16	32	10	22	0	0	0	0	0	0	0	32 10/22	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	ДЗ(ЕН.3+ЕН.В.04)	228	76	152	52	100	0	0	0	0	0	0	68 26/42	84 26/58	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.В.00	<b>Вариативная часть</b>	-/1/-	120	40	80	20	60	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.В.04	Химия пищи	ДЗ	120	40	80	20	60	0	0	0	0	0	0	0	80 20/60	0	0	0	0	0	0	0
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	4/25/14	4992	1664	3328	884	2374	70	0	0	0	0	0	322	510	414	674	366	290	432	320	
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	4/16/5	2208	736	1472	350	1122	0	0	0	0	0	0	234	298	72	260	164	28	300	116	
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	72	24	48	0	48	0	0	0	0	0	0	48 0/48	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	Э.3	72	24	48	18	30	0	0	0	0	0	0	48 18/30	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	72	24	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	48 24/24	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ(ОП.04+ОП.05)	129	43	86	26	60	0	0	0	0	0	0	38 12/26	48 14/34	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ДЗ	168	56	112	38	74	0	0	0	0	0	0	0	112 38/74	0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	Э.6с	75	25	50	10	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50 10/40	0	0	0	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	60	20	40	10	30	0	0	0	0	0	0	0	0	40 10/30	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Экономика организации	ДЗ	84	28	56	14	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28 8/20	28 6/22	0	0	0
ОП.09	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	ДЗ	72	24	48	6	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 6/42	0	0	0	0

ОП.10	Управление персоналом	ДЗ	63	21	42	6	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42 6/36	0	0	0	
ОП.11	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	3	48	16	32	10	22	0	0	0	0	0	0	0	0	32 10/22	0	0	0	0	0	
ОП.12.	Правовые основы предпринимательской деятельности	3	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 4/28	0	
ОП.13.	Охрана труда	3	51	17	34	4	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34 4/30	0	
ОП.14.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68 20/48	0	0	0	0	
<b>ОП.В.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>1/8/3</b>	<b>1092</b>	<b>364</b>	<b>728</b>	<b>160</b>	<b>568</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>142</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>116</b>
ОП.В.15	Процессы и аппараты пищевых производств	Э3с	150	50	100	28	72	0	0	0	0	0	0	100 28/72	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.16	Основы теплохладотехники	ДЗ	135	45	90	30	60	0	0	0	0	0	0	0	90 30/60	0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.17	Зарубежный опыт переработки молока	3	69	23	46	14	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46 14/32	0	0	0	0	
ОП.В.18	Финансовая грамотность	ДЗ	48	16	32	8	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 8/24	0	0	0	0	
ОП.В.19	Технология трудоустройства	ДЗ	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 4/28	0	
ОП.В.20	Основы научных исследований	ДЗ	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 4/28	0	0	0	0	
ОП.В.21	Основы биотехнологии	ДЗ	48	16	32	6	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 6/26	0	0	0	0	
ОП.В.22	Основы проектирования молочных продуктов с заданными свойствами и составом	Э,7	69	23	46	8	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46 8/38	0	0	0	
ОП.В.23	Технология производства молока содержащих продуктов	Э,9	117	39	78	8	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78 8/70	0	
ОП.В.24	Инновационные технологии в молочной отрасли	Э10с	114	38	76	6	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38 6/32	38 0/38	
ОП.В.25	Совершенствование технологических процессов производства и хранения молочных продуктов	ДЗ	69	23	46	14	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46 14/32	0	
ОП.В.26	Технология производства продуктов на основе биологической обработки сырья	ДЗ	123	41	82	12	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40 12/28	42 10/32	
ОП.В.27	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ДЗ	48	18	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>- /9/9ЭЖ</b>	<b>2784</b>	<b>928</b>	<b>1856</b>	<b>534</b>	<b>1252</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>212</b>	<b>342</b>	<b>414</b>	<b>202</b>	<b>262</b>	<b>132</b>	<b>204</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка и первичная обработка молочного сырья</b>	<b>- 1/1ЭЖ, 4с</b>	<b>303</b>	<b>101</b>	<b>202</b>	<b>70</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ДЗ	303	101	202	70	132	0	0	0	0	0	0	88 28/60	114 38/76	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36			0	0	0	0	0	0	18	18	0	0	0	0	0	0	

ПП.01	Производственная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	<b>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>	- /1/1ЭК, 8с	465	155	310	98	182	30	0	0	0	0	0	0	46	82	90	38	54	0	0
МДК.02.0 1	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ДЗ	465	155	310	98	182	30	0	0	0	0	0	0	46 16/30	82 26/58	90 28/62	38 26/12	54 0/54	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ			144				0	0	0	0	0	0	0	36	36	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			180				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.03	<b>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	- /1/1ЭК, 8с	255	85	170	50	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	110	0	0
МДК.03.0 1	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	ДЗ	255	85	170	50	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60 26/34	110 24/8 6	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			72				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	<b>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	- /1/1ЭК, 8с	540	180	360	120	220	20	0	0	0	0	0	0	0	118	138	56	48	0	0
МДК.04.0 1	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	ДЗ	540	180	360	120	220	20	0	0	0	0	0	0	0	118 58/60	138 34/10 4	56 18/38	48 10/3 8	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ			108				0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			216				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0
ПМ.05	<b>Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства молочной продукции</b>	- /1/1ЭК, 10с	201	67	134	30	104	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	84
МДК.05.0 1	Управление структурным подразделением организации и организацией в целом	ДЗ	201	67	134	30	104	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50 10/4 0	84 20/6 4
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.06	<b>Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов</b>	- /1/1ЭК, 10с	303	101	202	62	120	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	120
МДК.06.0 1	Технология производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов	ДЗ	303	101	202	62	120	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82 26/5 6	120 36/8 4
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	- /1/1ЭК, 8с	147	49	98	12	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	50	0	0

МДК.07.01	Профессиональная подготовка по рабочей профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	-ДЗ	147	49	98	12	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 8/40	50 4/46	0	0	
УП.07	Учебная практика	ДЗ			36			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ			36			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	
ПМ.В.00	Вариативная часть	- /2/2ЭК	570	190	380	92	288	0	0	0	0	0	0	0	52	142	186	0	0	0	0		
ПМ.В.08	Производство мороженого	- /1/1ЭК, 5с	290	96	194	58	136	0	0	0	0	0	0	0	52	142	0	0	0	0	0		
МДК.В.08.01	Технология производства мороженого (64,36,36)	-ДЗ	290	96	194	58	136	0	0	0	0	0	0	52 16/36	142 42/100	0	0	0	0	0	0		
ПМ.В.09	Производство продуктов функционального и специального назначения	- /1/1ЭК, 6с	280	94	186	34	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	0	0	0	0		
МДК.В.09.01	Технология производства продуктов функционального и специального назначения (58,36,36)	ДЗ	280	94	186	34	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186 34/152	0	0	0	0		
	Теоретическое обучение	9/44/19	8532	2844	5688	2040	3578	70	0	0	0	612	792	576 174/420	792 226/548	522 244/296	756 158/580	414 106/326	324 44/262	522 92/448	378 74/286		
УП.00	Учебная практика		432		432	0	0	0	0	0	0	0	0	18	18	72	72	180	0	72	0		
ПП.00	Производственная практика		612		612	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	504	0	72		
ПДП.00	Преддипломная практика		144		144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144		
	Всего	9/44/19	9720	2844	6876	2040	3578	70	0	0	0	612	792	594	846	594	828	594	828	594	594		
	Учебные сборы				35												35						
	Факультатив «Россия – Моя история»										32												
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (недель)																				6		
Консультации на учебную группу не более 4 часов на 1 человека													612	792	594	774	540	738	432	306	540	360	
Государственная (итоговая) аттестация																							
1. Программа обучения по специальности																							
1.1. Дипломный проект (работа)																							
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед.)													0	0	0	36	0	0	0	504	0	72	
Защита дипломного проекта (работы) с 15.06.по 28.06. (всего 2 нед.)																							144
Выполнение демонстрационного экзамена																							
1.2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) –, перечислить наименования: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04													1	3	2	1	1	2	1	4	1	3	
													1	10	3	5	3	5	2	6	3	6	
													0	0	1	2	1	2	0	1	2	0	

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
1	<b>Кабинеты:</b>
2	литературы и русского языка
3	истории
4	физики
5	социально-экономических дисциплин
6	иностранного языка
7	информационных технологий в профессиональной деятельности
8	экологических основ природопользования
9	инженерной графики
10	технической механики
11	технологии молока и молочных продуктов
12	технологического оборудования молочного производства
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
4	метрологии и стандартизации
5	микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Спортивной комплекс:</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий экспериментальный учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности» разработан 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 от 22.04.2014 г. №378(зарегистрировано в Минюсте России 18.06.2014. № 32771) и в соответствии с приказом Министерства образования Республики Мордовия от 30.01.2020 года № 87 «О присвоении статуса республиканской инновационной площадки ГБПОУ РМ «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности» по теме «Подготовка кадров для инновационного социально-ориентированного развития перерабатывающих предприятий Республики Мордовия».

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов углубленной подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 4 года 10 месяцев с присвоением квалификации «старший техник-технолог».

Максимальный объем аудиторной 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. Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 19.12.2014 №06-1225).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ - общие в объеме 772 часа, по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях в объеме 593 часа и дополнительные по выбору обучающихся «Введение в специальность» в объеме 39 часов.

В учебный план включен факультатив «Россия – Моя история» в количестве - 32 часа, для обучающихся 1 курсов на основании письма Министерства образования РМ №4892 от 26.08.2022 года

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

Знания, умения и полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО (ППССЗ), таких циклов, как - «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии или специальности.

Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык» и «Математика» письменно, по общеобразовательным дисциплинам, изучаемым углубленно с учетом получаемой специальности СПО «Химия» и «Биология»- устно.

Образовательное учреждение совместно с другими участниками образовательных отношений разрабатывает рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и спецификой ППССЗ.

В рабочих программах уточняются содержание обучения, в том числе изучаемое углубленно с учетом его значимости для освоения ППССЗ и специфики конкретной специальности; последовательность изучения материала, распределение часов по разделам и темам, лабораторные и практические занятия, тематику рефератов, самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся, включая выполнение индивидуальных проектов, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия и др.

При реализации ППССЗ используются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме зачета дифференцированного зачета проводится за счет времени отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по

очной форме получения образования не превышает 8, количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (в данное количество не входят зачеты по физической культуре).

На промежуточную аттестацию предусмотрено 9 недель за все время освоения ППССЗ и включает в себя 9 зачетов, 44 дифференцированных зачетов, 19 экзаменов. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

ППССЗ теоретического обучения по специальности состоит из учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной и вариативной части. Вариативная часть обязательной аудиторной нагрузки ППССЗ в количестве 1296 часов распределена на увеличение объема времени на:

	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:</b>	<b>32</b>	Вариативная часть
	История и методология науки о пище	32ч.	Триальное обучение
	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл:</b>	<b>80ч.</b>	
	Химия пищи	80ч.	Триальное обучение
	<b>Профессиональный цикл 1184 час.:</b>	<b>1184ч</b>	
	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>784</b>	Триальное обучение
	Процессы и аппараты пищевых производств	100	Триальное обучение
	Основы теплохладотехники	90	Триальное обучение
	Зарубежный опыт переработки молока	46	Триальное обучение
	Бюджетная грамотность	32	Триальное обучение
	Технология трудоустройства	32	Триальное обучение
	Основы научных исследований	32	Триальное обучение
	Основы биотехнологии	32	Триальное обучение
	Основы проектирования молочных продуктов с заданными свойствами и составом	46	Триальное обучение
	Технология производства молока содержащих продуктов	78	Триальное обучение
	Инновационные технологии в молочной отрасли	76	Триальное обучение
	Совершенствование технологических процессов производства и хранения молочных продуктов	46	Триальное обучение
	Технология производства продуктов на основе биологической обработки сырья	82	Триальное обучение
	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	36	Триальное обучение
	Учебная дисциплина ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов увеличена на 56 час. Введен раздел «Физико-химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов»	56	Триальное обучение
	<b>Профессиональные модули</b>	<b>400</b>	Триальное обучение
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	20	Триальное обучение
	Производство мороженого	194	Триальное обучение
	Производство продуктов функционального и специального назначения	186	Триальное обучение
	<b>Итого</b>	<b>1296</b>	<b>1296</b>

Консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. На весь период обучения запланировано выполнение трех курсовых проектов по профессиональным модулям: «Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания» - 30 часов, «Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки» - 20 часов, «Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов» - 20 часов.

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). 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.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделен 85 % от объема учебных циклов образовательной программы. Учебная и производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика в объеме 12 недель проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 17 недель реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено. Преддипломная практика в объеме 4 недель проводится концентрированно на выпускном курсе после завершения теоретической и практической подготовки.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается и утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

### СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий

Сиркина Л.И. Сиркина

Зюкова Е.Н.Зюкова

Зам.директора по учебной работе Разгуляева Н.Д. Разгуляева

Зам.директора по производственному обучению Савоськина Л.П.Савоськина

Начальник отдела СПО Министерства  
образования Республики Мордовия  
Куршева Е.А. Куршева

28.08.2022