

1-3 кейрр

# 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  
**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

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

**Согласовано**  
 Исполнительный директор ТП ООО  
 «МПК «Атяшевский»  
 П.Н. Девяткин  
 2022 г.



## График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24 ноя - 30 ноя	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-31 авг
I									16,5																22,5																											
II	4,6	15,5																																																		
III	4,3	15																																																		
IV	6	13,5																																																		
V	2,8	13,5																																																		

**Обозначения:**

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы

- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (пoredипломная)
- ◊ Лабораторно-практические занятия

- Δ Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- \* Неделя отсутствует

### 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 курсам)
			по профилю профессии/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	34	2	3	0	2	0	11	52
III курс	36,5	3,5	0	0	1	0	11	52
IV курс	27	3,5	9	0	2,5	0	10	52
5 курс	21,5	3	5	4	1,5	6	2	43
<b>Всего</b>	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						По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		V курс		
					всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 15,5 нед.	4 сем. 18,5 нед.	5 сем. 15, нед.	6 сем. 21,5 нед.	7 сем. 13,5 нед.	8 сем. 13,5 нед.	9 сем. 13,5 нед.	10 сем. 8 нед.
						в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0/11/4</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>982</b>	<b>422</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>594</b>	<b>810</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
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	8	12	68	88	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	34	36	0	0	0	0	0	0	0	0			
ОУД.П.08	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	60	40	0	0	0	0	34	66	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	8	8	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			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>4/9/0</b>	<b>1026</b>	<b>342</b>	<b>684</b>	<b>142</b>	<b>542</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>72</b>	<b>142</b>	<b>84</b>	<b>56</b>	<b>52</b>	<b>136</b>	<b>30</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	48 0/12	0	0	0	0	0			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	36	12	0	0	0	0	0	0	48 6/6	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 18/2 4			

ОГСЭ.04	Иностранный язык	-.ДЗ,- ДЗ,- ДЗ	357	119	238	0	238	0	0	0	0	0	0	0	32 26/6	36 24/12	31 25/6	42 36/6	28 9/15	26 10/1 5	28 10/1 5	15 8/15
ОГСЭ.05	Физическая культура	-.З,- З,-З, -ДЗ,	357	119	238	2	236	0	0	0	0	0	0	0	32 0/32	36 24/12	31 25/6	42 30/1 2	28 9/15	26 10/1 5	28 10/1 5	15 8/15
ОГСЭ.В.00	Вариативная часть	1/1/0	96	32	64	12	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	32	0
ОГСЭ.В.06	История культуры мордовского края	3	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 10/1 8	0
ОГСЭ.В.07	История и методология науки о пище	ДЗ	48	16	32	8	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 12/1 2	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/2/1	456	152	304	96	208	0	0	0	0	0	0	108	116	80	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	14	26	0	0	0	0	0	0	40 20/6	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 16/6	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	-.ДЗ	228	76	152	52	100	0	0	0	0	0	0	68 36/1 2	84 40/12	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.В.00	Вариативная часть	-/1/-	120	40	80	20	60	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0	0	0
ЕН.В.04	Химия пищи	Э5с	120	40	80	20	60	0	0	0	0	0	0	0	0	80 0/60	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	5/24/1 5	5028	1676	3352	856	2426	70	0	0	0	0	0	338	534	318	690	430	434	350	258	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5/17/9	1842	586	1964	532	1432	0	0	0	0	0	0	184	424	128	454	280	166	204	124	
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	72	24	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	48 48/0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	72	24	48	18	30	0	0	0	0	0	0	0	48 24/6	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	0	48 0/24	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э4с	135	45	90	26	64	0	0	0	0	0	0	32 12/1 8	58 18/16	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Э3с	78	26	52	4	48	0	0	0	0	0	0	52 30/1 8	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Э4с	186	62	124	34	90	0	0	0	0	0	0	0	124 72/18 )	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	75	25	50	10	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50 10/3 0	0	0	0	0	0

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	60	20	40	10	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40 18/1 2	0	0	0	0
ОП.09	Экономика организации	ДЗ	84	28	56	14	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56 14/2 8	0	0
ОП.10	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	ДЗ	72	24	48	12	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 6/30	0	0	0
ОП.11.	Управление персоналом	ДЗ	63	21	42	4	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42 12/2 4
ОП.12.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	З	48	16	32	10	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 10/1 2	0	0	0	0
ОП.13.	Правовые основы предпринимательской деятельности	З	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 2/24	0
ОП.14.	Охрана труда	З	51	17	34	4	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34 0/28	0
ОП.15.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68 30/1 8	0	0	0	0
<b>ОП.В.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>1/8/6</b>	<b>1644</b>	<b>548</b>	<b>1096</b>	<b>324</b>	<b>772</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>80</b>	<b>264</b>	<b>232</b>	<b>110</b>	<b>138</b>	<b>82</b>	
ОП.В.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ЭЗс	102	34	68	20	48	0	0	0	0	0	0	68 40/8	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.17	Основы теплохладотехники	ДЗ	134	44	90	30	60	0	0	0	0	0	0	0	90 60/0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.18	Основы научных исследований	З	68	22	46	4	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46 6/36	0	0	0	0
ОП.В.19	Финансовая грамотность	ДЗ	48	16	32	8	24	0	0	0	0	0	0	32 20/4	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.В.20	Внутриотраслевое проектирование предприятий	З	72	24	48	18	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 6/24	0	0	0
ОП.В.21	Основы биотехнологии	ДЗ	66	22	44	8	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44 24/1 2	0	0	0	0
ОП.В.22	Технология трудоустройства	ДЗ	48	16	32	4	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32 4/24
ОП.В.23	Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья	-,ЭЗс	300	100	200	60	140	0	0	0	0	0	0	0	0	80 30/3 0	120 46/3 4	0	0	0	0	0
ОП.В.24	Пищевые добавки и ингредиенты	-,ДЗ	150	50	100	20	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50 10/1 2	50 34/2 4	0	0
ОП.В.25	Инновационные технологии в мясной отрасли	-,ЭЗс	236	78	156	38	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54 10/2 8	42 10/3 0	60 18/2 2	0	0
ОП.В.26	Основы проектирования мясных продуктов с заданными свойствами и составом	ЭЗс	84	28	56	16	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56 8/32	0	0	0



ПП.04	Производственная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.05	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	- /1/1Э К10	368	122	246	48	178	20				0	0	0	0	0	0	0	0	100	84	62
МДК.05.01	Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья	-,ДЗ	368	122	246	48	178	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100 36/1 4	84 50/1 6	62 38/2 4
УП.05	Учебная практика	ДЗ			72				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			144				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	- /1/1Э К8	118	40	78	18	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	30	0	0
МДК.06.01	Профессиональная подготовка по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	-,ДЗ	118	40	78	18	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48 18/1 8	30 0/24	0	0
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			36				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
	Теоретическое обучение	10/44/ 20	8532	2844	5688	2062	3556	70	0	0	0	612	792	558 280/ 134	666 380/ 12	540 180 196	774 348/ 214	486 86/ 2	486 196/ 154	486 142/ 248	288 96/ 80	
УП.00	Учебная практика		432		432				0	0	0	0	0	36	36	54	72	108	18	108	0	
ПП.00	Производственная практика		612		612				0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	324	0	180	
ПДП.00	Преддипломная практика		144		144																144	
	Всего	10/44/ 20	9720	2844	6876	2062	3556	70	0	0	0	612	792	594	810	594	846	594	810	594	612	
	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 чел. Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Дипломный проект Выполнение дипломного проекта с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с 15.06.по 28.06. (всего 2 нед.)		Всего	дисциплин и МДК										612	792	558	666	540	774	486	486	486	288
			учебной практики										0	0	36	36	54	72	108	18	108	0
			производств.практики										0	0	0	108	0	0	0	324	0	180
			преддипломн. практики										0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
			экзаменов										1	3	2	3	1	1	1	4	1	3
			дифф. зачетов										0	11	3	6	3	5	2	6	2	6
			зачетов										0	0	0	2	0	3	1	1	3	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 мяса и мясных продуктов
12	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии
2	мясного и животного сырья и продукции
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
6	микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Спортивный 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 «Горбеевский колледж мясной и молочной промышленности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №279 (зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014. № 33389) 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 19.02.08 Технология мяса и мясных 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 «Астрономия» 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 зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, 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», письменно, «Математика» устно и письменно и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой специальности СПО «Химия» - 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 10 зачетов, 44 дифференцированных зачетов, 20 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>64</b>	Вариативная часть
История и методология науки о пище	32ч.	Триальное обучение
История культуры мордовского края	32ч.	
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл:</b>	<b>80ч.</b>	
Химия пищи	80ч.	Триальное обучение
<b>Профессиональный цикл 1152 часов:</b>	<b>1152ч</b>	
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1152</b>	
Процессы и аппараты пищевых производств	68	Триальное обучение
Основы теплохладотехники	90	Триальное обучение
Основы научных исследований	46	Триальное обучение
Финансовая грамотность	32	Триальное обучение
Внутриотраслевое проектирование предприятий	48	Триальное обучение
Основы биотехнологии	44	Триальное обучение
Технология трудоустройства	32	Триальное обучение
Технология производства мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья	200	Триальное обучение
Пищевые добавки и ингредиенты	100	Триальное обучение
Инновационные технологии в мясной отрасли	156	Триальное обучение
Основы проектирования мясных продуктов с заданными свойствами и составом	56	Триальное обучение
Производство функциональных мясных продуктов	70	Триальное обучение
Производство специализированной мясной продукции	68	Триальное обучение
Совершенствование технологических процессов производства и хранения мясных продуктов	50	Триальное обучение
Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	36	Триальное обучение

	Включить в учебную дисциплину ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов раздел «Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов»	56	Триальное обучение
	<b>Итого</b>	<b>1296</b>	<b>1264</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: «Обработка продуктов убоя» - 20 часов, «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» - 30 часов, «Производство продуктов длительного хранения из животного сырья» - 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 выделено 77,2% 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


 Л.И. Сиркина

 Е.Н. Шугаева

Зам.директора по учебной работе  Н.Д. Разгуляева

Зам.директора по производственному обучению  Л.П. Савоськина

Начальник отдела СПО Министерства  
образования Республики Мордовия

 Е.А. Куршева

