

# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

Согласовано  
Первый заместитель Министра образования  
Республики Мордовия  
Ю.В. Грызулина  
2025 г.



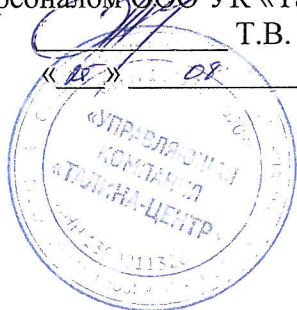
Утверждаю  
Директор ГБПОУ РМ «Торбеевский  
колледж мясной и молочной  
промышленности им. Ю.В. Тутукова»  
Н.Д. Разгуляева  
2025г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия  
«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности им. Ю.В. Тутукова»  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Согласовано  
Директор департамента по работе с  
персоналом ООО УК «Талина-Центр»  
Т.В. Брейтер  
2025г.



Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 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		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)			
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41	0	0	0	-	11	52
II курс	26	5	10	0	-	11	52
III курс	31	5	6	0	-	10	52
IV курс	20	2	9	4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>118</b>	<b>12</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 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)							
				Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 13 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 13 нед.	7 сем. 9 нед.	8 сем. 9 нед.	
				всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК												
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
<b>ООД</b>	<b>Блок ООД</b>	<b>0/10/4</b>	<b>1476</b>	<b>1458</b>	<b>692</b>	<b>766</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>607</b>	<b>851</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ООД.01	Русский язык	Э 2с	72	68	32	36	0	0	4	36	32	0	0	0	0	0	0
ООД.02	Литература	-, ДЗ	108	108	12	96	0	0	0	40	68	0	0	0	0	0	0
ООД.03	Математика	-, Э2с	196	192	146	46	0	0	4	104	88	0	0	0	0	0	0
ООД.04	Иностранный язык	-, ДЗ	72	72	0	72	0	0	0	48	24	0	0	0	0	0	0
ООД.05	Информатика	ДЗ	144	144	58	86	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0
ООД.06	Физика	ДЗ	108	108	84	24	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ООД.07	Химия	-, Э2с	144	139	45	94	0	0	5	88	51	0	0	0	0	0	0
ООД.08	Биология	-, ДЗ	144	144	84	60	0	0	0	56	88	0	0	0	0	0	0
ООД.09	История	Э1с	136	131	115	16	0	0	5	131	0	0	0	0	0	0	0
ООД.10	Обществознание	-, ДЗ	108	108	56	52	0	0	0	40	68	0	0	0	0	0	0
ООД.11	География	ДЗ	72	72	38	34	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ООД.12	Физическая культура	-, ДЗ	72	72	0	72	0	0	0	32	40	0	0	0	0	0	0
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	68	22	46	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0
ООД.14	Основы проектной деятельности	ДЗ	32	32	0	32	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>6/0/0</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>140</b>	<b>292</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>98</b>	<b>30</b>	<b>188</b>
СГ.01	История России	3	38	38	38	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	72	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	3	68	68	40	28	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	0
СГ.04	Физическая культура	3	178	178	10	168	0	0	0	0	0	20	26	32	30	30	40
СГ.05	Основы бережливого производства	3	40	40	28	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
СГ.06	Основы финансовой грамотности	3	36	36	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>3/0/2</b>	<b>432</b>	<b>420</b>	<b>180</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>190</b>	<b>134</b>	<b>56</b>	<b>40</b>

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)							
				Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 13 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 13 нед.	7 сем. 9 нед.	8 сем. 9 нед.	
				всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК												
					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
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3	40	40	26	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
ОП.02	Процессы и аппараты	3	98	98	56	42	0	0	0	0	0	0	0	98	0	0	0
ОП.03	Метрология и стандартизация	3	40	40	28	12	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э 5с	98	92	32	60	0	0	6	0	0	0	0	92	0	0	0
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Э 7с	156	150	38	112	0	0	6	0	0	0	0	0	94	56	0
<b>ДПБ 1</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок образовательной организации</b>	<b>3/0/0</b>	<b>244</b>	<b>244</b>	<b>70</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>152</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.06	Биохимия мяса	3	68	68	20	48	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0
ОП.07	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	3	104	104	30	74	0	0	0	0	0	0	104	0	0	0	0
ОП.08	Промышленная санитария и гигиена	3	72	72	20	52	0	0	0	0	0	24	48	0	0	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>11/0/3+ 9ЭК</b>	<b>2076</b>	<b>2028</b>	<b>152</b>	<b>1060</b>	<b>60</b>	<b>756</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>192</b>	<b>378</b>	<b>650</b>	<b>458</b>	<b>150</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	<b>3/0/1+ 1ЭК(6)</b>	<b>1192</b>	<b>1168</b>	<b>106</b>	<b>744</b>	<b>30</b>	<b>288</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>192</b>	<b>246</b>	<b>386</b>	<b>144</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Э 4с	188	182	36	146	0	0	6	0	0	80	102	0	0	0	0
МДК.01.02	Обработка продуктов убоя, и холодильная обработка мяса	Э 6с	246	240	24	216	0	0	6	0	0	60	40	86	54	0	0
МДК.01.03	Технология производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов	Э 6с	326	320	32	258	30	0	6	0	0	60	50	160	50	0	0
МДК.01.04	Технология производства целномышечных мясопродуктов и мясных консервов	3	138	138	14	124	0	0	0	0	0	0	0	0	66	72	0

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)							
				Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 13 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 13 нед.	7 сем. 9 нед.	8 сем. 9 нед.	
				всего учебных занятий	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
УП.01	Учебная практика	3	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.01	Производственная практика	3	216	216	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	144	72	0
	Экзамен квалификационный	ЭК 7с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	<b>1/0/2+ 1ЭК(7)</b>	<b>678</b>	<b>660</b>	<b>34</b>	<b>266</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>264</b>	<b>264</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	Э 5с	138	132	14	118	0	0	6	0	0	0	0	132	0	0	0
МДК.02.02	Микробиологический контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов, готовой мясной продукции и технологических процессов производства	Э 6с	90	84	10	74	0	0	6	0	0	0	0	0	84	0	0
МДК.02.03	Переработка вторичных сырьевых ресурсов и отходов производства мясной промышленности	3	84	84	10	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	0
УП.02	Учебная практика	3	108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.02	Производственная практика	3	252	252	0	0	0	252	0	0	0	0	0	0	72	180	0
	Экзамен квалификационный	Эк 7с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>1/0/ 1ЭК(8)</b>	<b>206</b>	<b>200</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>30</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>150</b>
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	-3	92	92	12	50	30	0	0	0	0	0	0	0	0	50	42
УП.03	Учебная практика	3	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.03	Производственная практика	3	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	Экзамен квалификационный	Эк 8с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ДПБ 1</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок образовательной организации</b>	<b>1/0/1Э К</b>	<b>170</b>	<b>164</b>	<b>14</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>114</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Цифровые технологии в профессиональной деятельности</b>	<b>1/0/ 1ЭК(8)</b>	<b>170</b>	<b>164</b>	<b>14</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>114</b>

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)							
				Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 13 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 13 нед.	7 сем. 9 нед.	8 сем. 9 нед.	
				всего учебных занятий	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
МДК.04.01	Применение цифровых технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	-,3	128	128	14	114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	78
УП.04	Учебная практика	3	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	Экзамен квалификационный	ЭК 8с	6						6								
ДПБ 2	Дополнительный профессиональный блок ООО "МПК "Атяшевский"(ГК "ТАЛИНА")	5/0/5Э К	750	720	20	160	0	540	30	0	0	288	0	0	0	0	0
ПМ .05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18735 Составитель фарша	1/0/ 1ЭК(3)	150	144	4	32	0	108	6	0	0	144	0	0	0	0	0
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 18735 Составитель фарша	3	36	36	4	32	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
УП 05	Учебная практика	3	36	36	0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	3	72	72	0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	ЭК 3с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ .06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19409 Формовщик колбасных изделий	1/0/ 1ЭК(3)	150	144	4	32	0	108	6	0	0	144	0	0	0	0	0
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 19409 Формовщик колбасных изделий	3	36	36	4	32	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
УП 06	Учебная практика	3	36	36	0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	3	72	72	0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	ЭК 3с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ .07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	1/0/ 1ЭК(4)	150	144	4	32	0	108	6	0	0	0	144	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	3	36	36	4	32	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
УП 07	Учебная практика	3	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0

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)							
				Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
				всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 13 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 13 нед.	7 сем. 9 нед.	8 сем. 9 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
ПП.07	Производственная практика	3	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	ЭК 4с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ .08</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15493 Оператор автоматической линии производства сосисок</b>	<b>1/0/ 1ЭК(4)</b>	<b>150</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 15493 Оператор автоматической линии производства сосисок	3	36	36	4	32	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
УП 08	Учебная практика	3	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.08	Производственная практика	3	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	ЭК 4с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПМ .09</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов</b>	<b>1/0/ 1ЭК(4)</b>	<b>150</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.09.01	Выполнение работ по профессии 111017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3	36	36	4	32	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
УП 09	Учебная практика	3	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.09	Производственная практика	3	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
	Экзамен квалификационный	ЭК 4с	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>3</b>	<b>144</b>														<b>144</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>216</b>														<b>216</b>
<b>Всего</b>			<b>5940</b>	<b>5466</b>	<b>1268</b>	<b>2806</b>	<b>60</b>	<b>1332</b>	<b>114</b>	<b>607</b>	<b>851</b>	<b>600</b>	<b>840</b>	<b>600</b>	<b>882</b>	<b>594</b>	<b>852</b>
	Военные сборы										35						
	Факультатив «Россия – моя история»									16	16						
	Факультатив «Кодекс корпоративной этики»										17						
	Факультатив «Обучение служением. первые»									34							

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)									
				Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс			
				Нагрузка на дисциплины и МДК						По практике производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 13 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 13 нед.	7 сем. 9 нед.	8 сем. 9 нед.
				всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий										
1	2	3	4		5	6	7			8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>ТО</b>	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>4134</b>	0	1268	2806	60	0	0	607	851	384	516	600	486	342	348		
ПО	Производственная практика, в т.ч.		<b>1332</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	216	324	0	396	252	144		
УП	- Учебная практика		432	0	0	0	0	0	0	0	0	72	108	0	180	0	72		
ПП	- Производственная практика		900	0	0	0	0	0	0	0	0	144	216	0	216	252	72		
ПДП	Преддипломная практика		<b>144</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144		
ПА	Промежуточная аттестация		<b>114</b>	0	0	0	0	0	114	5	13	12	24	12	18	18	12		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		<b>216</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216		
										<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		

<b>Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по специальности</b> Выполнение дипломного проекта Защита дипломного проекта Выполнение демонстрационного экзамена	<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	607	851	384	516	600	486	342	348
		учебной практики	0	0	72	108	0	180	0	72
		производственной практики	0	0	144	216	0	216	252	72
		преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144
		экзаменов	1	3	2	4	2	3	3	2
		дифференцированных зачетов	1	9	0	0	0	0	0	0
		зачетов	0	0	3	6	1	4	2	7

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1	<b>Кабинеты:</b>
1.1	Социально-экономических дисциплин
1.2	Иностранного языка
1.3	Математических дисциплин
1.4	Естественнонаучных дисциплин
1.5	Информатики
1.6	Основы безопасности и защита Родины
1.7	Охраны труда
1.8	Процессы и аппараты
1.9	Технологии производства мясных продуктов
2	<b>Лаборатории:</b>
2.1	Химии
2.2	Мясного и животного сырья и продукции
2.3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
2.4	Микробиологии
2.5	Физико-химического анализа
3	<b>Мастерские:</b>
3.1	Учебно-производственный участок производства мясных продуктов
4	<b>Спортивный зал</b>
5	<b>Тренажерный зал общефизической подготовки</b>
6	<b>Залы:</b>
6.1	Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;
26.	Актный зал

### 4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343. (зарегистрировано в Минюсте России 21 июня 2022 г. N 68942), примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и

профессиональных стандартов 22.002 ПС Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, 22.007 ПС Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденных приказом Министерства труда и Социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 год №602н.

Нормативный срок освоения ООП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев с присвоением квалификации «техник-технолог».

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

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) с перерывом в 5 минут.

Текущий контроль проводится в форме тестов, контрольных работ, рефератов, сообщений, лабораторных и практических работ; формы проведения консультаций - групповые и индивидуальные; учебная, производственная и преддипломная практики проводятся концентрированно и рассредоточено после изучения МДК ПМ.

3. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определяется в соответствии с Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 14.06.2024 N 05-1971).

Период изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП 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) - 41 неделя, каникулярное время - 11 недель.

Знания, умения и полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ООП социально-гуманитарного и общепрофессионального циклов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ООП 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 и экзаменов: 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 и по общеобразовательным дисциплинам, изучаемым углубленно с учетом получаемой специальности СПО «Химия» и «История» - 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 уточняется 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.

По согласованию с работодателем введен факультатив «Кодекс корпоративной этики» в объеме 17 часов.

При изучении дисциплин «Иностранный язык», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Информатика», допускается деление на подгруппы численностью не менее 10 человек.

#### 4. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы. Вариативная часть образовательной программы объемом 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Основы безопасности и защита Родины", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности". Общий объем дисциплины "Основы безопасности и защита Родины" - 68 академических часов. Дисциплина "Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Вариативная часть распределена на:

- дополнительные учебные дисциплины: Биохимия мяса -68 часов; Физико –химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов - 104 часа; Промышленная санитария и гигиена – 72 часа.

-профессиональные модули: ПМ.04 Цифровые технологии в профессиональной деятельности -152 часа; ПМ .05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18735 Составитель фарша -144 часа; ПМ .06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19409 Формовщик колбасных изделий -144 часа; ПМ .07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас -144 часа; ПМ .08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15493 Оператор автоматической линии производства сосисок -144 часа; ПМ .09 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов -144 часа.

Увеличение часов на профессиональные модули:

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке -108 часов; ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения-36 часов

#### 5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в конце каждого семестра. 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 зачетов– 22 (в данное количество не входят зачеты по физической культуре).

проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Количество зачетов– 22 (в данное количество не входят зачеты по физической культуре).

Завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, является экзамен, который оценивается по пятибалльной системе, дифференцированный зачет, зачет. По каждому семестру предусмотрено не менее двух экзаменов, при этом количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 9 недель за все время освоения ППССЗ и включает в себя 22 зачета, 10 дифференцированных зачета, 18 экзаменов. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период. 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 2 курсовых проекта (работы) по профессиональным модулям: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» -30 час. «Обеспечение деятельности структурного подразделения» -30 час.



Дисциплина «Физическая культура» предусматривает обязательные аудиторные занятия и самостоятельную учебную нагрузку (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.


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 25 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.


6. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Объем часов, отводимый на проведение государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.


СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
Е.А. Ермачкова  
Л.И. Сиркина

Зам. директора по учебной работе  Е.Н. Зюкова

Зам. директора по производственному обучению  Л.П.Савоськина

Начальник отдела СИО Министерства  
образования Республики Мордовия  
  
\_\_\_\_\_  
Е.А. Куршева