

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**по использованию вариативной части программы подготовки специалистов**  
**среднего звена по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных 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 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» дополнительно введены следующие дисциплины:

МДК.01.02 Основы производства мясного животноводства и птицеводства;

МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов, а также увеличен объем времени, отведенный на следующие профессиональные модули за счет времени, отведенного на вариативную часть:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

ПМ.02 Обработка продуктов убоя;

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

ПМ.05 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, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, в т.ч.	<b>359</b>	<b>224</b>
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	163	96
МДК.01.02 Основы производства мясного животноводства и птицеводства	196	128
ПМ.02 Обработка продуктов убоя, в т.ч. МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя	<b>200</b>	<b>144</b>
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, в т.ч.	<b>503</b>	<b>308</b>
МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий	203	91
МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	204	153
МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов	96	64
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Жиловец мяса и субпродуктов»	<b>288</b>	<b>224</b>
МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	288	224
<b>ИТОГО</b>	<b>1350</b>	<b>900</b>

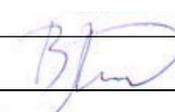
**Обоснование:** *введение дополнительных дисциплин и расширение профессиональных модулей способствует более углубленному изучению профессиональных модулей, их отдельных разделов и тем, и направлено на приобретение и закрепление необходимых в работе техника-технолога знаний и умений, а также расширение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

СОГЛАСОВАНО:

«Организация»

ООО «Мясокомбинат Бобровский»

Главный мастер консервного отделения

 Н.В. Власова

«28» июня 2025 года



\_\_\_\_\_