

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Чеховский техникум»

Согласовано  
Зам. директора по УР  
О.В. Москвитина  
«12» сентября 2022 г.

Утверждаю:  
Директор техникума  
К.А. Акимов  
«12» сентября 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
на 2022-2026 уч. года

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Московской области «Чеховский техникум»

Группа ПМ-22-1

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

по программе подготовки специалистов среднего звена

уровень - базовый

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -  
естественно-научный

## **1. Пояснительная записка**

### 1.1. Нормативная база реализации ППСЗ ОУ.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум» разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. № 413 ( Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 31.12.2015 № 1578, Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 29.06.2017 №613, Приказа Министерства просвещения РФ О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ» от 24.09.2020 № 519).

- Методических рекомендаций по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС (рекомендованы Министерством образования Московской области 24.12.2020 г № 24184/16-20с);  
Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения РФ от 14.04.2021 г № 05-401);

- Письма Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г, № 464), с изменениями, утвержденными приказом Минпросвещения РФ от 28.08.2020 № 441;

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390;

- Устава ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

1.2.1. Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября.

1.2.2. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки специалистов среднего звена включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды

обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Обязательная аудиторная нагрузка студента и максимальная составляют соответственно 36 и 54 часов в неделю.

1.2.3. Установлена пятидневная учебная неделя.

1.2.4. Организация практической подготовки (производственной (профессиональной) практики) осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390 и программой практической подготовки учебного заведения.

Практическая подготовка (учебная практика) проводится в 4 семестре – 2 недели; в 6 – 6 недель; в 7 – 3 недели. Всего 11 недель.

Практическая подготовка (производственная практика по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.02 - 5 недель; ПМ.03 - 7 недель; ПМ.04 - 2 недели. Всего 14 недель.

Обязательным условием допуска к практической подготовке (производственной практике) является освоение учебной практики в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Практическая подготовка (производственная преддипломная практика) проводится в 8 семестре – всего 4 недели.

1.2.5. Консультации предусматриваются в объеме 4-х часов на обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

1.2.6. Общая продолжительность каникул составляет 8–11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

1.2.7. Диапазон практикоориентированности при нормативе для СПО 50%-65%, в данном учебном плане составляет 56 %.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Реализация среднего общего образования происходит в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. № 413 (Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 31.12.2015 № 1578, Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 29.06.2017 №613, Приказа Министерства просвещения РФ О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ» от 24.09.2020 № 519) ; Письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»; Методическими рекомендациями по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС (рекомендованы Министерством образования Московской области 24.12.2020 г № 24184/16-20с); Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения РФ от 14.04.2021 г № 05-401).

Проектная деятельность является обязательной частью учебной деятельности студентов, получающих среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Для организации проектной деятельности каждый преподаватель-предметник определяет

тематику проектов по своей дисциплине. Обучающиеся сами выбирают тему проекта и руководителя. Темы проектов утверждаются методическим советом техникума не позднее января месяца. Куратор контролирует занятость обучающихся в проектной деятельности, информирует родителей о выборе темы проекта обучающимся. Руководителем проекта является преподаватель, координирующий проект. Ежегодно в апреле проводится неделя защиты проектов в рамках конференции, на которой проходит презентация проектов.

При формировании учебного плана общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: "Русский язык», «Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", «Астрономия», «Родной язык».

#### Выполнение требований ФГОС СОО :

|   |  |
|---|--|
| Предметные области  | 19.02.07   |
| Русский язык и литература   | 1.Русский язык<br>2.Литература                                     |
| Родной язык и родная литература                                       | 3.Родной язык  |
| Иностранные языки   | 4.Иностранный язык   |
| Общественные науки  | 5.История  |
| Математика и информатика  | 6.Математика<br>7.Информатика                                      |
| Естественные науки  | 8.Химия<br>9. Физика<br>10.Астрономия                              |
| Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности | 11.Физическая культура<br>12.Основы безопасности жизнедеятельности |

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, увеличен 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 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППССЗ - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык», "Математика" и по дисциплине «Химия».

Обучающиеся, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти

государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании (часть 6 статьи 68\_Федерального закона об образовании).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам (часть 6 статьи 59 Федерального закона об образовании).

Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (часть 13 статьи 59 Федерального закона об образовании).

#### **1.4. Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть является регионально - значимой составляющей основной профессиональной образовательной программы и составляет около 30%. Региональные требования в рамках вариативной составляющей формируются в дополнение к требованиям ФГОС СПО с учетом задач социально - экономического развития области. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки конкурентно-способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

По ФГОС СПО и базисному учебному плану на вариативную часть отводится 900 часов.

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППССЗ

1.1. Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам

Таблица 1

| Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов |     | Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов |   |   |
|---|-----|---|---|---|
|   |     | Всего   | В том числе                                       |   |
|   |     |   | На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК) | На введение дополнительных дисциплин (ПМ) |
| ОГСЭ.00   | 432 | 0   | 0   | 0   |
| ЕН.00   | 224 | 0   | 0   | 0   |
| ОП.00   | 628 | 584   | 352   | 232                                       |
| ПМ.00   | 840 | 316   | 316   | 0   |
| Вариативная часть (ВЧ)  |     | 900   | 668   | 232                                       |

Таблица 2.

| Дисциплина   | Добавлено часов | Всего | Обоснование   |
|--|-----------------|-------|---|
| П.00 Профессиональный цикл ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины |                 |       |   |
| ОП.01 Инженерная графика   | 48              | 80    | Вариативная часть использована на углубленное освоение умений и знаний учебных дисциплин, предусмотренных ФГОС по специальности |
| ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 60              | 110   |   |
| ОП 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных        | 30              | 70    |   |

|   |            |             |   |
|---|------------|-------------|---|
| ОП.06 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов                        | 32         | 110         |   |
| ОП.07 Автоматизация технологических процессов                                     | 58         | 90          |   |
| ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности                   | 48         | 80          |   |
| ОП.09 Метрология и стандартизация   | 28         | 60          |   |
| ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности                               | 16         | 48          |   |
| ОП.12 Охрана труда  | 32         | 64          |   |
| <b>Всего</b>  | <b>352</b> | <b>712</b>  |   |
| ОП.14 Процессы и аппараты   | 100        | 100         | Часы вариативной части использованы на введение новой дисциплины в соответствии с запросами работодателей               |
| ОП.15 Товароведение и сертификация мясной продукции                               | 72         | 72          |   |
| ОП.16 Основы лабораторного контроля   | 60         | 60          |   |
| <b>Всего</b>  | <b>232</b> | <b>232</b>  |   |
| <b>Всего по ОП</b>  | <b>584</b> | <b>944</b>  |   |
| <b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>  |            |             |   |
| ПМ 01. МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов        | 26         | 122         | Вариативная часть использована на углубленное освоение умений, знаний и практического опыта по профессиональному модулю |
| ПМ 02. МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя                             | 40         | 264         |   |
| МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий                               | 70         | 302         |   |
| МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов               | 64         | 256         |   |
| ПМ 04. МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации               | 52         | 116         |   |
| 05.01 Организация работы по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» | 64         | 96          |   |
| <b>Всего по ПМ</b>  | <b>316</b> | <b>1156</b> |   |
| <b>ИТОГО</b>  | <b>900</b> | <b>2100</b> |   |

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

1.5.1.Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования.

В учебном плане (графа 3) установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дисциплины общеобразовательного цикла – дифференцированный зачет и экзамен: по русскому языку, математике – в письменной форме, по химии – в устной.
- дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общий естественнонаучного циклов и общепрофессиональным дисциплины – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- междисциплинарные курсы в составе профессиональных модулей - зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- профессиональные модули – экзамен (квалификационный);
- учебная и производственная практики в составе профессиональных модулей – зачет.

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный); по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО.

| Период обучения | Зачет  | Диф.зачет   | Экзамен   |
|-----------------|--|---|---|
| 1 семестр       | -  | -   |   |
| 2 семестр       | -  | Литература,<br>Иностранный язык,<br>История,<br>Основы безопасности жизнедеятельности,<br>Биология,<br>Родной язык,<br>Информатика,<br>Астрономия | Русский язык, Математика,<br>Химия  |
| 3 семестр       | История,<br>Математика,<br>Экологические основы природопользования | Охрана труда<br>Электротехника<br>Основы лабораторного контроля   | -   |
| 4 семестр       | Основы философии   | Инженерная графика,<br>Техническая механика,<br>Процессы и аппараты   | Основы экономики, менеджмента и маркетинга,<br>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,<br>Биохимия и микробиология |

|           |   |   |  |
|-----------|---|---|--|
|           |   |   | мяса и мясных продуктов,<br>Анатомия и физиология<br>сельскохозяйственных<br>животных,<br>ПМ 01. |
| 5 семестр | Правовые основы<br>профессиональной<br>деятельности,<br>Безопасность<br>жизнедеятельности | Информационные<br>технологии в<br>профессиональной<br>деятельности  | Химия  |
| 6 семестр | Товароведение и<br>сертификация мясной<br>продукции, УП 02                                | Автоматизация<br>технологических<br>процессов,<br>Метрология и<br>стандартизация,<br>МДК 02.01,<br>МДК 04.01, | -  |
| 7 семестр | УП 03, УП 05  | Иностранный язык,<br>МДК 03.01,<br>МДК 03.02,<br>МДК 05.01  | ПМ 05  |
| 8 семестр | ПП 02, ПП 03, ПП 04   | -   | ПМ 02,<br>ПМ 03,<br>ПМ 04  |

1.5.2. Государственная итоговая аттестация (ГИА) согласно ФГОС специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов проводится в форме выпускной квалификационной работы.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

Порядок проведения ГИА определен Положением о ГИА техникума в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Практическая подготовка |                           |               | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|-------------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
|              |  | Учебная практика        | Производственная практика |               |                          |                                     |          |       |
|              |  |                         | по профилю специальности  | преддипломная |                          |                                     |          |       |
| 1            | 2  | 3                       | 4                         | 5             | 6                        | 7                                   | 8        | 9     |
| <b>1</b>     | 39   |                         |                           |               | 2                        |                                     | 11       | 52    |
| <b>2</b>     | 37   | 2                       |                           |               | 2                        |                                     | 11       | 52    |
| <b>3</b>     | 35   | 6                       |                           |               | 1                        |                                     | 10       | 52    |
| <b>4</b>     | 12   | 3                       | 14                        | 4             | 2                        | 6                                   | 2        | 43    |
| <b>Всего</b> | 123  | 11                      | 14                        | 4             | 7                        | 6                                   | 34       | 199   |

### 3. План учебного процесса

| Индекс                                      | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся, ч |                        |                         |             |                                      |                           | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам, ч |            |            |        |          |        |         |        |
|---|--|--------------------------------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------|--------------------------------------|---------------------------|--|------------|------------|--------|----------|--------|---------|--------|
|   |  |                                | максимальная                    | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |             |                                      |                           | I курс   |            | II курс    |        | III курс |        | IV курс |        |
|   |  |                                |                                 |                        | всего занятий           | в т. ч.     |                                      |                           | 1 сем.   | 2 сем.     | 3 сем.     | 4 сем. | 5 сем.   | 6 сем. | 7 сем.  | 8 сем. |
|   |  |                                |                                 |                        |                         | лекций      | лаб. и практ. занятий, вкл. семинары | курсовых работ (проектов) |  |            |            |        |          |        |         |        |
| 1   | 2  | 3                              | 4                               | 5                      | 6                       | 7           | 8                                    | 9                         | 10   | 11         | 12         | 13     | 14       | 15     | 16      | 17     |
| <b>Общеобразовательный цикл</b>             |  |                                |                                 |                        |                         |             |                                      |                           |  |            |            |        |          |        |         |        |
| <b>Общеобразовательные учебные предметы</b> |  |                                | <b>-/8/3</b>                    |                        | <b>-</b>                | <b>1404</b> | <b>1062</b>                          | <b>342</b>                |  | <b>612</b> | <b>792</b> |        |          |        |         |        |
| <b>Базовые</b>                              |  |                                | <b>-/6/1</b>                    |                        |                         | <b>858</b>  | <b>614</b>                           | <b>244</b>                |  | <b>374</b> | <b>484</b> |        |          |        |         |        |
| ОУП.Б. 01                                   | Русский язык   | -;Э                            |                                 | -                      | 156                     | 156         |                                      |                           | 68   | 88         |            |        |          |        |         |        |
| ОУП.Б. 02                                   | Литература   | -,Дз                           |                                 | -                      | 117                     | 117         |                                      |                           | 51   | 66         |            |        |          |        |         |        |
| ОУП.Б. 03                                   | Родной язык  | -,Дз                           |                                 | -                      | 78                      | 78          | 0                                    |                           | 34   | 44         |            |        |          |        |         |        |
| ОУП.Б. 04                                   | Иностранный язык   | -,Дз                           |                                 | -                      | 117                     |             | 117                                  |                           | 51   | 66         |            |        |          |        |         |        |
| ОУП.Б. 05                                   | Астрономия   | -/Дз                           |                                 | -                      | 39                      | 39          |                                      |                           | 17   | 22         |            |        |          |        |         |        |

|  |  |             |  |   |            |            |           |  |            |            |  |  |  |  |  |  |
|--|--|-------------|--|---|------------|------------|-----------|--|------------|------------|--|--|--|--|--|--|
| ОУП.Б.<br>06                           | История                                      | -Дз         |  | - | 156        | 146        | 10        |  | 68         | 88         |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.Б.<br>07                           | Физическая культура                          | 3,Дз        |  | - | 117        |            | 117       |  | 51         | 66         |  |  |  |  |  |  |
| ОУП.Б.<br>08                           | Основы безопасности жизнедеятельности        | -Дз         |  | - | 78         | 78         |           |  | 34         | 44         |  |  |  |  |  |  |
| <b>Углубленные</b>                     |  | <b>-1/2</b> |  |   | <b>468</b> | <b>420</b> | <b>48</b> |  | <b>204</b> | <b>264</b> |  |  |  |  |  |  |
| ОУП. У<br>09                           | Математика<br>(в т.ч. индивидуальный проект) | -,Э         |  | - | 234        | 234        |           |  | 102        | 132        |  |  |  |  |  |  |
| ОУП. У<br>10                           | Химия (в т.ч. индивидуальный проект)         | -,Э         |  | - | 117        | 79         | 38        |  | 51         | 66         |  |  |  |  |  |  |
| ОУП. У<br>11                           | Биология (в т.ч. индивидуальный проект)      | -Дз         |  | - | 117        | 107        | 10        |  | 51         | 66         |  |  |  |  |  |  |
| <b>Дополнительные учебные предметы</b> |  | <b>-1/-</b> |  |   | <b>78</b>  | <b>28</b>  | <b>50</b> |  | <b>34</b>  | <b>44</b>  |  |  |  |  |  |  |
| ДУП.<br>01                             | Пользователь ПК                              | -Дз         |  | - | 78         | 28         | 50        |  | 34         | 44         |  |  |  |  |  |  |

| 1              | 2   | 3             | 4           | 5           | 6                    | 7           | 8                   | 9         | 10 | 11 | 12         | 13                | 14         | 15                 | 16                 | 17               |
|----------------|---|---------------|-------------|-------------|----------------------|-------------|---------------------|-----------|----|----|------------|-------------------|------------|--------------------|--------------------|------------------|
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>  | <b>2/1/-</b>  | <b>648</b>  | <b>216</b>  | <b>432</b>           | <b>88</b>   | <b>344</b>          |           |    |    | <b>112</b> | <b>132</b>        | <b>56</b>  | <b>76</b>          | <b>56</b>          |                  |
| ОГСЭ.01        | Основы философии  | 3             | 52          | 4           | 48                   | 48          |                     |           |    |    | 48         |                   |            |                    |                    |                  |
| ОГСЭ.02        | История   | 3             | 52          | 4           | 48                   | 40          | 8                   |           |    |    | 48         |                   |            |                    |                    |                  |
| ОГСЭ.03        | Иностранный язык  | -, -, -, Дз   | 208         | 40          | 168                  |             | 168                 |           |    |    | 32         | 42                | 28         | 38                 | 28                 |                  |
| ОГСЭ.04        | Физическая культура                                       | 3,3,3,3, Дз   | 336         | 168         | 168                  |             | 168                 |           |    |    | 32         | 42                | 28         | 38                 | 28                 |                  |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>     | <b>2/-/1</b>  | <b>336</b>  | <b>112</b>  | <b>224</b>           | <b>154</b>  | <b>70</b>           |           |    |    | <b>104</b> | <b>68</b>         | <b>52</b>  |                    |                    |                  |
| ЕН.01          | Математика  | 3             | 60          | 20          | 40                   | 20          | 20                  |           |    |    | 40         |                   |            |                    |                    |                  |
| ЕН.02.         | Экологические основы природопользования                   | 3             | 48          | 16          | 32                   |             |                     |           |    |    | 32         |                   |            |                    |                    |                  |
| ЕН.03          | Химия   | -, -, Э       | 228         | 76          | 152                  | 102         | 50                  |           |    |    | 32         | 68                | 52         |                    |                    |                  |
| <b>П.00</b>    | <b>Профессиональный цикл</b>                              | <b>9/14/9</b> | <b>3552</b> | <b>1184</b> | <b>2368+900=3268</b> | <b>1449</b> | <b>849+900=1749</b> | <b>70</b> |    |    | <b>396</b> | <b>520+72=592</b> | <b>468</b> | <b>608+216=824</b> | <b>376+108=484</b> | <b>0+504=504</b> |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                    | <b>3/9/4</b>  | <b>1818</b> | <b>606</b>  | <b>1212</b>          | <b>696</b>  | <b>516</b>          |           |    |    | <b>327</b> | <b>467</b>        | <b>196</b> | <b>222</b>         |                    |                  |
| ОП.01          | Инженерная графика  | -, Дз         | 120         | 40          | 80                   |             | 80                  |           |    |    | 34         | 46                |            |                    |                    |                  |
| ОП.02          | Техническая механика                                      | Дз            | 90          | 30          | 60                   | 40          | 20                  |           |    |    |            | 60                |            |                    |                    |                  |
| ОП.03          | Электротехника и электронная техника                      | Дз            | 90          | 30          | 60                   | 40          | 20                  |           |    |    | 60         |                   |            |                    |                    |                  |
| ОП.04          | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | -, Э          | 165         | 55          | 110                  | 50          | 60                  |           |    |    | 57         | 53                |            |                    |                    |                  |
| ОП.05          | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных       | Э             | 105         | 35          | 70                   | 40          | 30                  |           |    |    |            | 70                |            |                    |                    |                  |
| ОП.06          | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов          | -, Э          | 165         | 55          | 110                  | 80          | 30                  |           |    |    |            | 110               |            |                    |                    |                  |
| ОП.07          | Автоматизация технологических процессов                   | Дз            | 135         | 45          | 90                   | 50          | 40                  |           |    |    |            |                   |            | 90                 |                    |                  |
| ОП.08          | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Дз            | 120         | 40          | 80                   | 30          | 50                  |           |    |    |            |                   | 80         |                    |                    |                  |
| ОП.09          | Метрология и стандартизация                               | Дз            | 90          | 30          | 60                   | 40          | 20                  |           |    |    |            |                   |            | 60                 |                    |                  |
| ОП.10          | Правовые основы профессиональной деятельности             | 3             | 72          | 24          | 48                   | 40          | 8                   |           |    |    |            |                   | 48         |                    |                    |                  |



| 1  | 2   | 3               | 4           | 5           | 6                              | 7                       | 8                              | 9         | 10         | 11         | 12         | 13         | 14         | 15         | 16         | 17         |  |  |     |
|--|---|-----------------|-------------|-------------|--------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--|--|-----|
| ПМ.04  | Организация работы структурного подразделения                               | 1/1/1           | 174         | 58          | 116+<br>72=<br>188             | 60                      | 26+72<br>=98                   | 30        |            |            |            |            |            | 116        |            | 72         |  |  |     |
| МДК.04.01  | Управление структурным подразделением организации                           | Дз              | 174         | 58          | 116                            | 60                      | 26                             | 30        |            |            |            |            |            | 116        |            |            |  |  |     |
| ПП.04  | Производственная практика   | 3               |             |             | 72                             |                         | 72                             |           |            |            |            |            |            |            |            | 72         |  |  |     |
| ПМ.05  | Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»   | 1/1/1 кв        | 144         | 48          | 96+<br>72=<br>168              | 76                      | 20+<br>72=<br>92               |           |            |            |            |            |            |            | 96         |            |  |  |     |
| МДК.05.01  | Организация работы по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» | Дз              | 144         | 48          | 96                             | 76                      | 20                             |           |            |            |            |            |            |            | 96         |            |  |  |     |
| УП.05  | Учебная практика  | 3               |             |             | 72                             |                         | 72                             |           |            |            |            |            |            |            | 72         |            |  |  |     |
|  | <b>Всего</b>  | <b>13/23/13</b> | <b>4536</b> | <b>1512</b> | <b>4428+<br/>900<br/>=5328</b> | <b>2753</b>             | <b>1605+<br/>900=<br/>2505</b> | <b>70</b> | <b>612</b> | <b>792</b> | <b>612</b> | <b>792</b> | <b>576</b> | <b>900</b> | <b>540</b> | <b>504</b> |  |  |     |
| ПДП  | Преддипломная практика  |                 |             |             |                                |                         |                                |           |            |            |            |            |            |            |            | 4нед.      |  |  |     |
| ГИА  | Государственная итоговая аттестация   |                 |             |             |                                |                         |                                |           |            |            |            |            |            |            |            | 6нед.      |  |  |     |
| <b>Консультации</b> по 4 часа на одного обучающегося<br><b>Государственная (итоговая) аттестация</b><br><b>1. Программа базовой подготовки</b><br>1.1. Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05. по 14.06. (всего 4 нед.)<br>Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06. (всего 2 нед.) |   |                 |             |             | Всего                          | Дисциплин и МДК         |                                |           | 612        | 792        | 612        | 720        | 576        | 684        | 432        | 0          |  |  |     |
|  |   |                 |             |             |                                | Учебной практ.          |                                |           |            |            |            | 72         | 0          | 216        | 108        | 0          |  |  |     |
|  |   |                 |             |             |                                | Производствен. практики |                                |           |            |            |            |            |            |            |            |            |  |  | 504 |
|  |   |                 |             |             |                                | преддипломной практики  |                                |           |            |            |            |            |            |            |            |            |  |  | 144 |
|  |   |                 |             |             |                                | Экзаменов (Э)           |                                |           | -          | 3          | -          | 5          | 1          | -          | 1          | 3          |  |  |     |
|  |   |                 |             |             |                                | Диффер.зач.(Дз)*        |                                |           | -          | 8          | 3          | 3          | 1          | 4          | 4          | -          |  |  |     |
|  |   |                 |             |             |                                | Зачетов (З)*            |                                |           | -          | -          | 3          | 1          | 2          | 2          | 2          | 3          |  |  |     |

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

| №  | Наименование   |
|----|--|
| 1  | Кабинеты:  |
| 2  | Истории и философии  |
| 3  | Иностранный язык в профессиональной деятельности   |
| 4  | Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности  |
| 5  | Безопасности жизнедеятельности, экологии и охраны труда  |
| 6  | Инженерной графики   |
| 7  | Техническая механика и электротехника  |
| 8  | Технологии мяса и мясных продуктов   |
| 9  | Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья |
| 10 | Математики   |
| 11 | Физики   |
| 12 | Химии  |
| 13 | Русского языка и литературы  |
| 14 | Экономики и менеджмента  |
| 15 | Автоматизация производства   |
| 16 | Метрологии, стандартизации и сертификации  |
|    | Лаборатории:   |
| 1  | Химии  |
| 2  | Мясного и животного сырья и продукции  |
| 3  | Микробиологии, санитарии и гигиены   |
|    | Спортивный комплекс  |
| 1  | спортивный зал   |
| 2  | место для стрельбы   |
| 3  | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий  |
|    | Залы:  |
| 1  | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет  |
| 2  | актовый зал  |