

Аннотации к рабочим программам по специальности 19.02.08 Технология  
мяса и мясных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Основы философии».

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	58
Всего учебных занятий	48
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	10
практическая подготовка	18
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
ОГСЭ. 02 История

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.05.2012 № 413, 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и примерной основной общеобразовательной учебной программы среднего общего образования.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	–
практические занятия	10
контрольные работы	–
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	–
творческие задания	–
внеаудиторная самостоятельная работа	10
практическая подготовка	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и с учётом примерной программы учебного предмета «Иностранный язык».

Объём учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной нагрузки	196
Всего учебных занятий	168
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	168
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	28
практическая подготовка	66
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Рабочая программа учебного предмета ОГСЭ.04 Физическая культура разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.05.2012 № 413, 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-25) и примерной основной образовательной программы среднего общего образования.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	336
Всего учебных занятий	168
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	166
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	168
практическая подготовка	66
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОГСЭ 05 Социальная психология**

Рабочая программа учебного предмета ОГСЭ. 05 Социальная психология разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	69
Всего учебных занятий	40
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	23
практическая подготовка	18
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 06 Основы бережливого производства

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	64
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	28
Практическая подготовка	10
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 01 Математика

Рабочая программа математической и общей естественнонаучной дисциплины ЕН.01 Математика разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### 1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	<b>80</b>
Всего учебных занятий	<b>56</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	24
Практическая подготовка	18
Форма промежуточной аттестации – зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.05.2012 № 413, 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и примерной основной общеобразовательной учебной программы среднего общего образования.

#### Объем и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	72
<b>Объем образовательной программы</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	24
практическая подготовка	16
Консультации	-
Промежуточная аттестация - зачёт	-



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Химия

Рабочая программа математической и общей естественнонаучной дисциплины ЕН.03 Химия разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	<b>281</b>
Всего учебных занятий	<b>191</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	114
лабораторные занятия (если предусмотрено)	40
практические занятия (если предусмотрено)	37
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	90
Практическая подготовка	54
Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ОП.01 Инженерная графика

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.01 Инженерная графика разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	<b>210</b>
Всего учебных занятий	<b>140</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	17
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	123
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	70
Практическая подготовка	98
Форма промежуточной аттестации – зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ОП.02 Техническая механика

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.02 Техническая механика разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	<b>90</b>
Всего учебных занятий	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	30
Практическая подготовка	42
Форма промежуточной аттестации – зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03Электротехника и электронная техника

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с учётом программы учебной дисциплины «Электротехника и электронная техника»

Объём учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной нагрузки	90
Всего учебных занятий	60
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	30
Практическая подготовка	42
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	120
<b>Объем образовательной программы</b>	80
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия (если предусмотрено)	20
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	40
практическая подготовка	56
Консультации	-
Промежуточная аттестация - экзамен	-

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	135
<b>Объем образовательной программы</b>	90
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	45
практическая подготовка	62
Консультации	-
Промежуточная аттестация - экзамен	-

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>180</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>120</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	70
лабораторные занятия (если предусмотрено)	42
практические занятия (если предусмотрено)	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	60
Практическая подготовка	84
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>-</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 07 Автоматизация технологических процессов

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.07 Автоматизация технологических процессов разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>93</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>62</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	31
Практическая подготовка	42
<b>Промежуточная аттестация</b>	
Итоговая аттестация в форме экзамена	



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>147</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>98</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	58
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	49
Практическая подготовка	68
<b>Промежуточная аттестация</b>	
Итоговая аттестация – зачет	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и с учетом примерной программы учебной дисциплины «Метрология и стандартизация».

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>96</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>50</b>
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	<b>14</b>
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>32</b>
<b>Консультации</b>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 10 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП. 10 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	84
Всего учебных занятий	56
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	28
практическая подготовка	40
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
<b>Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет</b>	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.11 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>132</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>88</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>56</b>
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	<b>32</b>
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
практическая подготовка	<b>62</b>
<b>Консультации</b>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-
Форма промежуточной аттестации – экзамен	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.12 Охрана труда

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.12 Охрана труда разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>32</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
самостоятельная работа	16
Практическая подготовка	22
<b>Консультации</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 13 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и с учётом примерной программы учебной дисциплины ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>129</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>86</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	46
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	43
практическая подготовка	60
<b>Консультации</b>	–
<b>Промежуточная аттестация</b>	–
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.14 Компьютерная графика

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.14 Компьютерная графика разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>90</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	60
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	30
практическая подготовка	42
<b>Консультации</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.01* Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная				
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час										
ПК 1.1 – 1.4	МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	<b>357</b>	238	84					119	192	
	Учебная практика	<b>72</b>				72				72	
	Производственная практика	<b>72</b>					72			72	
	<b>Всего:</b>	<b>501</b>	<b>238</b>	<b>84</b>		<b>72</b>	<b>72</b>		<b>119</b>	<b>336</b>	



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.02* Обработка продуктов убоя разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация		
			всего, часов	в т.ч.							
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час										
ПК 1.1 – 1.3	МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя	<b>417</b>	278	120						139	224
	Учебная практика	<b>72</b>				72					72
	Производственная практика	<b>144</b>					144				144
	<b>Всего:</b>	<b>633</b>	<b>278</b>	<b>120</b>		<b>72</b>	<b>144</b>			<b>139</b>	<b>440</b>

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.03* Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация		
			всего, часов	в т.ч.							
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час	Учебная		Производственная							
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК-3.4	Раздел МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий	<b>213</b>	142	60					71	114	
	Раздел МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	<b>141</b>	94	20	30				47	30	
	Учебная практика	<b>36</b>				36				36	
	Производственная практика	<b>216</b>					216			216	
	<b>Всего:</b>	<b>606</b>	<b>236</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>216</b>		<b>118</b>	<b>396</b>	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация		
			всего, часов	в т.ч.							
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час										
ПК 4.1-4.5	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	<b>264</b>	176	50	30					88	142
	Производственная практика	<b>36</b>	36				36				36
	<b>Всего:</b>	<b>300</b>	<b>212</b>	<b>50</b>	<b>30</b>		<b>36</b>			<b>88</b>	<b>178</b>

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 Выполнение работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.05* Выполнение работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная				
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час										
ПК 5.1-5.8	МДК 05.01 Рабочая профессия	<b>187</b>	125	68					62	100	
ПК 5.1-5.8	Учебная практика	<b>72</b>	72			72				72	
ПК 5.1-5.8	Производственная практика	<b>108</b>	108				108			108	
	Всего:	<b>367</b>	<b>305</b>	<b>68</b>		<b>72</b>	<b>108</b>		<b>62</b>	<b>280</b>	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.06* Основы предпринимательства и трудоустройства на работу разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

#### Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная				
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час										
ОК 1-11	МДК.06.01 Способы поиска работы трудоустройства	<b>54</b>	36	10	-	-	-	-	-	18	30
ОК 1-11	МДК.06.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	<b>54</b>	36	10	-	-	-	-	-	18	30
ОК 1-11	МДК.06.03 Основы финансовой грамотности	<b>54</b>	36	-	-	-	-	-	-	18	30
	Учебная практика	<b>36</b>	-	-	-	36	-	-	-	-	36
	<b>Всего:</b>	<b>198</b>	<b>108</b>	<b>20</b>	-	<b>36</b>	-	-	-	<b>54</b>	<b>126</b>