

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	80
Всего учебных занятий	56
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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Объем образовательной программы	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	281
Всего учебных занятий	191
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	210
Всего учебных занятий	140
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	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
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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	120
Объем образовательной программы	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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	135
Объем образовательной программы	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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	180
Объем образовательной программы	120
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
Промежуточная аттестация	-
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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	93
Объем образовательной программы	62
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
Промежуточная аттестация	
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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	147
Объем образовательной программы	98
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
Промежуточная аттестация	
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
Объем образовательной нагрузки	96
Всего учебных занятий	64
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	32
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
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
в том числе:	
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	-
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	129
Всего учебных занятий	86
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
Консультации	–
Промежуточная аттестация	–
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
Объем образовательной нагрузки	90
Всего учебных занятий	60
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
Консультации	
Промежуточная аттестация	
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	357	238	84					119	192	
	Учебная практика	72				72				72	
	Производственная практика	72					72			72	
	Всего:	501	238	84		72	72		119	336	

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	417	278	120						139	224
	Учебная практика	72				72					72
	Производственная практика	144					144				144
	Всего:	633	278	120		72	144			139	440

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	213	142	60					71	114	
	Раздел МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	141	94	20	30				47	30	
	Учебная практика	36				36				36	
	Производственная практика	216					216			216	
	Всего:	606	236	80	30	36	216		118	396	

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		Учебная	Производственная						
ПК 4.1-4.5	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	264	176	50	30					88	142
	Производственная практика	36	36				36				36
	Всего:	300	212	50	30		36			88	178

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.							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										
ПК 5.1-5.8	МДК 05.01 Рабочая профессия	187	125	68						62	100
ПК 5.1-5.8	Учебная практика	72	72			72					72
ПК 5.1-5.8	Производственная практика	108	108				108				108
	Всего:	367	305	68		72	108			62	280

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	54	36	10	-	-	-	-	-	18	30
ОК 1-11	МДК.06.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	54	36	10	-	-	-	-	-	18	30
ОК 1-11	МДК.06.03 Основы финансовой грамотности	54	36	-	-	-	-	-	-	18	30
	Учебная практика	36	-	-	-	36	-	-	-	-	36
	Всего:	198	108	20	-	36	-	-	-	54	126