



Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»
К.А. Акимов
«31» августа 2020 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области

«Чеховский техникум»

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ППСЗ: 3 года 10 мес.

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года и 10 мес.
(на базе основного общего образования)

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

Курс 1 Семестр 1

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов		
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
О.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26			442
ОУД.01	Русский язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			68
ОУД.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			68
ОУД.05	История	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			85
ОУД.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.07	ОБЖ	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.08	Астрономия	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			17
	По выбору из обязательных предметных областей	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10			170
ОУД.09	Родной язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			34
ОУД.В.10	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			34
ОУД.В.11	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51
ОУД.В.12	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			51

Календарный учебный график
Курс 1 Семестр 2

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																								Всего часов	
		Январь			Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
О.00	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</i>	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	24	ПА	ПА	549
ОУД.01	Русский язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	ПА	ПА	93
ОУД.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	ПА	66
ОУД.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	ПА	66
ОУД.04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ПА	ПА	88
ОУД.05	История	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	ПА	ПА	104
ОУД.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	ПА	66
ОУД.07	ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	ПА	44
ОУД.08	Астрономия	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	ПА	ПА	22
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	12	ПА	ПА	243	
ОУД.09	Родной язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	ПА	44
ОУД.В.10	Физика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	ПА	ПА	63
ОУД.В.11	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ПА	ПА	79
ОУД.В.12	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	ПА	ПА	57		

Курс 2 Семестр 3

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	ПА	112
ОГСЭ.02	История	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	7	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	ПА	104
ЕН.01	Математика	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	40
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	32
ЕН.03	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	32
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	18	18	18	18	18	18	18	18	18	19	19	19	18	18	18	18	ПА	291
ОП.01	Инженерная графика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	32
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	57
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА	56
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	ПА	52
ОП.12	Охрана труда	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ПА	64
ОП.16	Основы лабораторного контроля	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ПА	30
ПМ.00	Профессиональные модули	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	ПА	69
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	ПА	69
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5	ПА	69

Курс 3 Семестр 5

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов	
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	ПА		56
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	2	ПА		28
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	ПА		28
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	ПА		52
ЕН.03	Химия	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	ПА		52
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12	12	13	12	12	13	12	12	12	12	13	12	12	12	13	12	ПА		196
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	ПА		80
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ПА		48
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	ПА		68
ПМ.00	Профессиональные модули	17	18	16	17	17	17	17	17	17	18	17	16	18	18	16	16	ПА		272
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	6	7	6	6	6	6	7	6	6	7	6	6	6	7	6	6	ПА		100
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	6	7	6	6	6	6	7	6	6	7	6	6	6	7	6	6	ПА		100
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	11	11	10	11	11	11	10	11	11	11	11	10	12	11	10	10	ПА		172
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	8	8	8	8	9	8	8	8	8	8	8	8	9	8	8	8	ПА		130
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2	2	ПА		42

Курс 4 Семестр 7

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																	Всего часов
		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	х	х	х	К	К	56
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	х	х	х	К	К	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	х	х	х	К	К	28
ПМ.00	Профессиональные модули	32	32	32	32	32	32	32	32	30	30	30	30	36	36	36	К	К	484
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	24	24	24	24	24	24	24	24	22	22	22	22	36	х	х	К	К	316
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	12	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	11	х	х	х	К	К	123
МДК 03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	12	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	11	х	х	х	К	К	157
УП. 03	Учебная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	х	х	К	К	36
ПМ.05	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	х	36	36	К	К	168
МДК.05.01	Организация работы по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	х	х	х	К	К	96
УП.05	Учебная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	х	х	72

Курс 4 Семестр 8

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																								Всего часов					
		Январь					Февраль					Март					Апрель				Май				Июнь						
		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41		42	43			
ПМ.00	Профессиональные модули	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	ПА	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	504
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	36	36	36	36	36	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	180
ПП.02	Производственная практика	36	36	36	36	36	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	180
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	х	х	х	х	х	36	36	36	36	36	36	36	36	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	252
ПП.03	Производственная практика	х	х	х	х	х	36	36	36	36	36	36	36	36	х	х	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	252
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	72	
ПП.04	Производственная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	36	36	ПА	ПА	х	х	х	х	х	х	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	72	
	Преддипломная практика	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	ПА	ПА	36	36	36	36	36	36	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	ИА	144	