

Министерство образования и науки Тамбовской области

Согласовано

Директор по персоналу и организационному развитию

ООО "Тамбовский бекон" Красила И. В.

" " 20 г.



Утверждаю

директор

Третьякова Т.В.

Приказ № 74-06 от 20.08.2025 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Котовский индустриальный техникум»

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12      Технология продуктов питания животного происхождения

*код*      *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования      основное общее образование

квалификация:      техник-технолог

форма обучения      Очная      Срок получения СПО по ППССЗ:      3г 10м      год начала подготовки по УП      2023

профиль получаемого профессионального образования      естественнонаучный  
*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС      от 18.05.2022 г.      № 343

## 1. Пояснительная записка

1.1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Тамбовского областного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Котовский индустриальный техникум» программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) разработан в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Приказ Министерства образования науки России № 343 от 18 мая 2022 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68942 от 21 июня 2022 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования» по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г.
- - Закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»
- - Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (действует с 1.03.2023г.);
- Приказа Министерства образования и науки России «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» №594 от 28.05.2014 (ред. от 09.04.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 29.07.2014 №33335).
- Приказа Министерства образования и науки России «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования» №800 от 08.11.2021 г.
- Приказ Министерства образования и науки России от 14 октября 2022 года №906 «Об утверждении [Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов](#)»
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Приказа Министерства образования и науки России «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» №534 от 14.07.2023г.;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не

допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. №1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2021г. N 05–592 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- Устава ТОГБПОУ «Котовский индустриальный техникум».
- Действующих нормативно-правовых актов образовательной организации содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения, в пределах своей компетенции в соответствии с законодательством Российской Федерации по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие правила приема обучающихся, режим занятий обучающихся, формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся, порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся. регламентирующих организацию учебного процесса, санитарно-эпидемиологических правил и норм.
- Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Тамбовского областного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Котовский индустриальный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования науки России № 343 от 18 мая 2022 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68942 от 21 июня 2022 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования» по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»** и в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Общеобразовательная подготовка регламентирована рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, одобренными Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г., Устава учебного заведения.

1.2 Учебный процесс организован в одну смену.

1.3 Продолжительность учебной недели, установленной в техникуме - шесть дней.

1.4 Учебные занятия группируются парами, продолжительностью 90 минут.

1.5 Текущий контроль организован в виде зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов и курсовых работ.

1.6 Объём времени, отведённой на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

1.7 Консультации проводятся по всем дисциплинам из расчёта 100 часов на каждую учебную группу, в основном групповые (по необходимости индивидуальные), в объёме 5-15% времени, отведённого на изучение дисциплины.

1.8 Первый курс предусматривает общеобразовательную подготовку.

1.8.1 Общеобразовательный цикл сформирован с учётом следующих документов:

1.8.2 Образовательное учреждение технической профиль обучения выбрало самостоятельно, руководствуясь Рекомендациями Минобрнауки России, 2007, уточнив распределение специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования по новым специальностям СПО (приказ Минобрнауки России от 28.09.2009 г. № 355). В соответствии с этими рекомендациями для групп специальностей 19.00.00 рекомендован **естественно-научный профиль**.

1.8.3 В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) 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.), образовательное учреждение распределило на изучение базовых и

профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889)

1.8.4 В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению основной профессиональной образовательной программы СПО.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

1.8.5 Образовательное учреждение оценивает качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего (полного) общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, а также экзаменов на производстве с присвоением квалификации; дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО, производственный экзамен – во время производственной практики. Если дисциплина в соответствии с рабочим учебным планом не имеет по окончании семестра зачета, дифференцированного зачета или экзамена, промежуточная аттестация выставляется преподавателем (мастером п/о) в учебном журнале и аттестационной ведомости на основании накопительной или рейтинговой системы оценивания.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и по профильным дисциплинам общеобразовательного цикла - химии. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной.

1.8.6 Образовательное учреждение для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО использует новые примерные общеобразовательные программы для специальностей СПО, предусматривающие изучение как базовых, так и профильных учебных дисциплин.

Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для специальностей СПО (русский язык, литература, английский язык,

математика, физика, химия, биология, обществознание, история, информатика и ИКТ, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ), одобрены и рекомендованы для использования на практике в учреждениях СПО Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.

На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин образовательное учреждение самостоятельно разработало рабочие программы, уточнив тематические планы, разделы (темы) и их содержание.

*1.8.7. Для студентов IV курса обучения предусмотрено внедрение системы дуального обучения на 2-ом курсе. Особенности системы дуального обучения представлены в договоре о сотрудничестве по реализации дуальной системы обучения с группой компаний «РусАгро» ООО «Тамбовский бекон» и в программе дуального обучения по специальности.*

*По рекомендации работодателя перечень профессиональных умений в рамках вида профессиональной деятельности «обработка продуктов убоя» расширен: увеличен объем времени на производственную практику для формирования профессиональных компетенций (на 128 часов): Ведение технологического процесса обработки внутренних органов (ПК 2.4); Использовать автоматизированные системы для управления и регулирования технологических процессов; (ПК 2.5.)*

## **1.9 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)**

1.9.1 Объем инвариантной части 2124 часа, вариативной части 900 часов.

Вариативная часть распределена на введение следующих дисциплин:

ОГСЭ.05 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей – 32 часов,

ОГСЭ.06 Духовное краеведение Тамбовщины – 32 ч,

ОГСЭ.07 Основы права -54 ч.

ОП.14 Организация производства и предпринимательства в АПК -48 ч.;

ОП.15 Основы агробизнес-проектирование -84 ч.;

ОП.16 Технологическое оборудование отрасли – 72 ч.;

ОП.17 Финансовые основы предпринимательства – 64 ч.

246 часов распределены на увеличение количества часов дисциплин общепрофессионального цикла инвариантной части.

*В ПМ.02 **Обработка продуктов убоя** по рекомендации работодателей введены МДК.02.02 Технология обработки продуктов убоя, обработка внутренних органов - 108 часов.*

*С целью развития в регионе компетенции «Лабораторный химический анализ» введен модуль ПМ.06 **Выполнение работ по профессии рабочего, служащего 13321 Лаборант химического анализа** – 84 часа.*

*По рекомендации работодателя на 3 курсе вся практика (ПП.02, ПП.03) продолжительностью 12 недель проводится концентрированно во втором семестре на предприятии ООО «Тамбовский бекон»; на 4 курсе вся практика (ПП.02, ПП.03, и ПП.05) продолжительностью 12 недель проводится концентрированно в первом семестре на предприятии ООО «Тамбовский бекон».*

1.9.2 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

1.9.3 Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

1.9.4 Занятия по дисциплине «Иностранный язык» и «Физическая культура» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

1.9.5 Лабораторные и практические занятия по всем дисциплинам и МДК профессиональных модулей проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

1.9.6 Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – выполнение и защита дипломного проекта.

1.9.7 В общее количество экзаменов и зачётов не входят зачёты по физической культуре, зачёты по учебным практикам считаются как один в семестр.

1.9.8 Параметр практикоориентированности –61 %

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33,5	3	3		2		10,5	52
III курс	26,5	1	12		2		10,5	52
IV курс	18		12	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	118	4	27	4	7	6	34	199

При заполнении таблицы «Сводные данные по бюджету времени» следует использовать сведения о количестве недель, отведенных на обучение по циклам и разделам, из соответствующего ФГОС – Таблица «Нормативный срок освоения».

Для каждого курса изучения заполняется отдельная строка, и указанные количества недель суммируются в столбце 9 «Всего». Следует оставить количество строк, соответствующее реальному количеству курсов. Обучение всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее полное).

В строке «Всего» суммируются указанные количества недель в соответствующих столбцах. В итоговых ячейках столбцов 2, 5, 6, 7, 8 и 9, а также итоговая сумма столбцов 3+4 должны совпадать с указанными в тексте ФГОС.



## Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф.зачет, экзамен и др)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Курс	Объем образовательной программы, ак.ч.		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	74%	20%	4							
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>				<b>652</b>	<b>634</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.00	Базовые дисциплины		1012	0	968	0	0	0	44				428	422	118	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	Э	72	0	58				14	1			28	30						
ОДБ.02	Литература	З	108	0	108					1			56	52						
ОДБ.03	История	ДЗ	136	0	122				14	1			60	62						
ОДБ.04	Обществознание	З	72	0	72					1			36	36						
ОДБ.05	География		72	0	72					2					72					
ОДБ.06	Иностранный язык	З	72	0	72					1			36	36						
ОДБ.07	Математика	Э,Э	232	0	216				16	1,2			86	84	46					
ОДБ.08	Физика	З	108	0	108					1			56	52						
ОДБ.09	Физическая культура	ДЗ	72	0	72					1			36	36						
ОДБ.10	ОБЖ	З	68	0	68					1			34	34						
ОДП.00	Профильные дисциплины		<b>432</b>	<b>0</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>				<b>224</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДП.01	Информатика	З	144	0	144					1,2			84	60						

ОДП.02	Химия	Э,Э	144	0	130				14	1			70	60						
ОДБ.03	Биология	ДЗ	144	0	130				14	1			70	60						
ИП	Индивидуальный проект		32	0	32					1				32						
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>568</b>	<b>294</b>	<b>568</b>	<b>294</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>		<b>432</b>	<b>136</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>152</b>	<b>98</b>	<b>60</b>	<b>126</b>	<b>36</b>	<b>32</b>
СГ.01	История России		56	0	56			4		2	38	18			56					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3,3,	94	94	94	94				2,3,4	72	22			24	24	24	22		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	0	68			4		2	68							68		
СГ.04	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ	178	178	178	178				2,3,4	178				36	34	36	36	36	
СГ.05	Основы бережливого производства		40	10	40	10		2		3	40					40				
СГ.06	Основы финансовой грамотности		36	12	36	12		2		1	36				36					
СГ.07	Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей		32	0	32			2		4		32								32
СГ.08	Духовное краеведение Тамбовщины		32	0	32			2		2		32		32						
СГ.09	Родной язык и культура речи		32	0	32			2				32	32							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>876</b>	<b>350</b>	<b>830</b>	<b>320</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>46</b>		<b>366</b>	<b>554</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>206</b>	<b>334</b>	<b>128</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3	60	50	60	50		4		2	40	32				60				
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	120	40	112	40		2	8	1	98	42			56	56				
ОП.03	Метрология и стандартизация		48	20	48	20		2		3	30	18				48				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	120	40	120	40		4		3	80	40					70	50		
ОП.05	Охрана труда		48	20	48	20		2		2		60			48					
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3	118	50	110	50			8	2	118				54	56				
ОПд.1	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных. (ООО "Тамбовский бекон")	ДЗ	62	20	54	20			8	1		62		54						



ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	466	264	442	264	0	4	24		466	0	0	0	92	152	198	0	0	0
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	244	48	226	48		4	18	2	244				92	80	54			
УП.02	Учебная практика	72	72	72	72				2	72					72				
ПП.02	Производственная практика	144	144	144	144				2	144						144			
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	6	0	0				6	2	6									
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	148	66	128	36	30	4	20		152	16	0	0	0	0	46	82	0	0
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	106	30	92		30	4	14	3	110	16					46	46		
УП.03	Учебная практика	36	36	36	36				3	36							36		
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	6	0	0				6	3	6									
ПМ.04	Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	498	120	486	120	0	0	12		528	0	0	0	0	76	116	222	72	0
МДК.04.01	Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	246	48	234	48			12	3	276	0				76	80	78		
УП.04	Учебная практика	36	36	36	36				3	36						36			
ПП.04	Производственная практика	216	36	216	36				3	216							144	72	
ПИ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6	0	0				6	3	6									
ПМд.05	Выполнение работ по профессии 15141 «Обвальщик мяса» (ООО "Тамбовский бекон")	294	192	276	192	0	22	18		80	214	0	0	0	0	0	0	276	0
МДК.04.01	Технология обвалки мяса	72	24	66	24		12	6	3,4	40	32							66	

МДК 04.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов		72	24	66	24		10	6	4	40	32							66	
УП.04	Учебная практика		36	36	36	36				3		36							36	
ПП.04	Производственная практика		108	108	108	108				3,4		108							108	
ПМ.04 ЭК	Квалификационный экзамен		6	0	0				6	4		6								
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего, служащего 13321 Лаборант химического анализа. (ООО "Тамбовский бекон")</b>		<b>128</b>	<b>72</b>	<b>116</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>12</b>			<b>128</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 06.01	Физико-химические методы анализа		86	36	80	36		4	6	2		86			80					
УП.06	Учебная практика		36	36	36	36		6		2		36			36					
ПМ.06 ЭК	Квалификационный экзамен		6	0	0				6	2		6								
<b>ПМ.07</b>	<b>Цифровые технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>128</b>	<b>96</b>	<b>122</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>			<b>128</b>	<b>0</b>	<b>122</b>						
МДКц.07. 01	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения		50	24	50	24		2		4		50								50
УП.07	Учебная практика		36	36	36	36				4		36								36
ПП.07	Производственная практика		36	36	36	36				4		36								36
ПМ.07 Э	Экзамен по модулю		6	0	0				6	2		6								
	ПДП		144																	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		216							4										
<b>Итого:</b>			<b>5292</b>	<b>1870</b>	<b>5040</b>	<b>1780</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>2654</b>	<b>706</b>	<b>684</b>	<b>720</b>	<b>684</b>	<b>738</b>	<b>684</b>	<b>738</b>	<b>638</b>	<b>154</b>

\* – указывается количество часов (*если часов не предусмотрено – проставить «0»*);

\*\* – указывается количество недель;

N – указывается количество зачетов / дифференцированных зачетов / экзаменов.

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО**

**19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты:</b>
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	Экологических основ природопользования
	Инженерной графики
	Технической механики
	Технологии мяса и мясных продуктов
	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электронной техники
	Автоматизации технологических процессов
4	Метрологии, стандартизации
5	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

**Организации – разработчики учебного плана:**

- Предприятие/организация – ООО «Тамбовский бекон»
- Образовательное учреждение – ТОГБПОУ «Котовский индустриальный техникум»

**Разработчики программы:**

- Манидов Р.В. – главный технолог МПП ООО «Тамбовский бекон»;  
Карев Н.Ю. – начальник управления по обеспечению персоналом ООО «Тамбовский бекон»;  
Старцев А.Ю. – менеджер цеха обвалки ООО «Тамбовский бекон»;

Улуханова И.В. - Заместитель директора по УР ТОГБПОУ КИТ  
Астафурова О.Н. – старший методист, преподаватель экономических дисциплин  
ТОГБПОУ «Котовский индустриальный техникум».  
Кокорева Л.В.П.- Председатель ПЦК специальности **19.02.12**  
Цыганкова Т.Г. – преподаватель специальных дисциплин ТОГБПОУ  
«Котовский индустриальный техникум»;

Заместитель директора по УР ТОГБПОУ КИТ И.В.Улуханова

Председатель специальности **18.02.12** Л.В.Кокорева

Заведующий отделением \_\_\_\_\_ Т.Г. Цыганкова

Согласовано

Председатели предметных (цикловых) комиссий \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /