

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Управления сельского
хозяйства, землепользования и экологии

администрации

МО Ширинский район

И.В.Гердт

« _____ » _____ 2020г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РХ

«Аграрный техникум»

О.М.Недопекин

« _____ » _____ 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия

«Аграрный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП –3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

План учебного процесса																
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
						лекции	лаб. и практ. занятия,	курсовых работ (проектов)	16	23	16	23	16	23	16	15
						неделя	недели	неделя	недели	неделя	недели	неделя	неделя			
ОУД.00	Общеобразовательный цикл Учебные дисциплины	13/8ДЗ/4Э	2106	702	1404	637	767	0	576	828	0	0	0	0	0	0
	Обязательная часть	-4ДЗ/3Э	2052	684	1368	619	749	0	540	828	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	Э	294	98	196	106	90		82	114						
	в том числе:															
	1.Русский язык		117	39	78	28	50		32	46						
	2.Литература		177	59	118	78	40		50	68						
ОУД.02	Математика	2Э	318	106	212	98	114		86	126						
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	174	58	116	0	116		40	76						
ОУД.04	История	ДЗ	177	59	118	78	40		30	88						
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	177	59	118	5	113		32	86						
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	50	20		28	42						
ОУД.07	Астрономия	ДЗ	54	18	36	18	18			36						
ОУД.08	Информатика	ДЗ	96	32	64	20	44		26	38						
ОУД.09	Физика	Э	171	57	114	34	80		46	68						
ОУД.10	Химия	ДЗ	162	54	108	68	40		48	60						
ОУД.11	Обществознание (вкл.экономику и право)	ДЗ	162	54	108	70	38		32	76						
ОУД.12	Биология	ДЗ	108	36	72	54	18		72							
ОУД.13	Родная (русская) литература	ДЗ	54	18	36	18	18		18	18						
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса	/1ДЗ/-	54	18	36	18	18		36	0						
ОУД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	54	18	36	18	18		36							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный социально-экономический цикл	53/1ДЗ/-	822	274	548	192	356	0	0	0	144	64	44	58	64	174

ОГСЭ.01	Основы философии	3	48	0	48	48	0									48
ОГСЭ.02	История	3	48	0	48	48	0				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	216	48	168	0	168				28	28	26	26	32	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	336	168	168	6	162				32	36	18	32	32	18
ОГСЭ.05	Основы социологии	3	60	20	40	30	10									40
ОГСЭ.06	Финансовая грамотность	3	54	18	36	30	6				36					
ОГСЭ.07	Этика и психология делового общения	3	60	20	40	30	10									40
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2 ДЗ/1Э	336	112	224	90	134				108	52	26	38	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	90	30	60	24	36				60					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/ДЗ	96	32	64	26	38					26	38			
ЕН.03	Химия	-/Э	150	50	100	40	60				48	52				
П.00	Профессиональный цикл	/14ДЗ/8Э 5Эк	4278	1126	3152	833	1379	40	0	0	324	712	506	732	512	366
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	/10ДЗ/3Э	1035	345	690	262	428				212	230	0	160	46	42
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	63	21	42	16	26				42					
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	66	22	44	16	28				44					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	63	21	42	16	26					42				
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	108	36	72	26	46				72					
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ДЗ	81	27	54	24	30				54					
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Э	108	36	72	26	46					72				
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	Э	102	34	68	26	42							68		
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	69	23	46	18	28								46	
ОП.09	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	18	30					48				

ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72											72		
ПМ.05	Выполнение работ по профессии:15141 «Обвальщик мяса»	-/1Э Эк	393	95	298	72	118							298				
МДК.05.01	Технология обвалки мяса скота всех видов	Э	285	95	190	72	118							190				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36									36				
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72									72				
	Всего	63/25ДЗ/1 3Э 5Эк	7542	2214	5328	1840	2588	40	576	828	576	828	576	828	576	540		
ПДП	Преддипломная практика		144													4нед		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216													6нед		
	Подготовка ВКР (4 нед.)		144															
	Защита ВКР (2 нед.)		72															
Консультации на учебную группу по 100 часов в год			Всего	дисциплин и МДК							576	828	576	648	324	720	324	432
				учебной практики									0	72	108	36	108	36
				производств. практики									0	108	144	72	144	72
				преддипломн. практики														144
				экзаменов							1	3	1	3	1	2	1	1
				дифф. зачетов							1	7	4	4	0	5	2	2
				зачетов							1	1	2	0	0	0	0	3