


**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Новгородский агротехнический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по АХД
ОГБПОУ «Новгородский
агротехнический техникум»

И.В. Тихонова
«» августа 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – **3 года 10
месяцев**

Профиль получаемого профессионального
образования - **естественнонаучный**

Великий Новгород
2022

II. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)			Максимальная учебная нагрузка	Количество часов на самостоятельную работу	Обязательная учебная нагрузка																
		Экзамены	Зачеты	Диф.зачеты			Часов				Распределение по курсам и семестрам												
							Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные работы и практические занятия	Курсовое проектирование (работа)	I курс			II курс			III курс			IV курс			
											всего	I семестр	II семестр	всего	III семестр	IV семестр	всего	V семестр	VI семестр	всего	VII семестр	VIII семестр	
39 нед	17 нед	23 нед	33/6 нед	16,5 нед	16,5/6	28,5/12	14,5/2	14,5/10	22,5/7	15,5/1	7/6 нед												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
	Общеобразовательный цикл	4	2	10	2106	702	1404	1244	160		1404	612	792										
ОУП	Обязательная часть	2	2	5	1279	436	843	843			843	365	478										
ОУП.00	Общие учебные предметы	2	2	5	1235	392	843	843			843	365	478										
ОУП.01	Русский язык	2к			112	34	78	78			78	30	48										
ОУП.02	Литература	2к			169	52	117	117			117	53	64										
ОУП.03	Иностранный язык			2	171	54	117	117			117	44	73										
ОУП.04	Математика	2		1	338	104	234	234			234	102	132										
ОУП.05	История			2	122	38	84	84			84	32	52										
ОУП.06	Физическая культура		1,2		181	64	117	117			117	52	65										
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	88	28	60	60			60	36	24										
ОУП.08	Астрономия			2	54	18	36	36			36	16	20										
	Индивидуальный проект (предметом не является)				44	44																	
	Вариативная часть	2		5	827	266	561	401	160		561	247	314										
УПВ	Учебные предметы по выбору	2		3	514	166	348	268	80		348	136	212										
УПВ.01	Родная литература			2	54	18	36	36			36		36										
УПВ.02	Химия	2		1	230	74	156	116	40		156	68	88										
УПВ.03	Биология	2		1	230	74	156	116	40		156	68	88										
ДУП	Дополнительные учебные предметы			1,2	313	100	213	133	80		213	111	102										
ДУП.01	Введение в профессиональную деятельность				313	100	213	133	80		213	111	102										
	Обязательная часть учебных циклов	10	7	27	4536	1512	3024	1424	1570	30				1188	594	594	1026	522	504	810	558	252	

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		6	4	648	216	432	102	330					100	32	68	196	84	112	136	74	62
ОГСЭ.01	Основы философии		8		56	8	48	48												48		48
ОГСЭ.02	История			6	56	8	48	48								48		48				
ОГСЭ.04	Иностранный язык			6,7	200	32	168		168					34		34	90	56	34	44	44	
ОГСЭ.05	Физическая культура		3-7	8	336	168	168	6	162					66	32	34	58	28	30	44	30	14
ЕНД.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1	360	120	240	102	138					208	100	108				32		32
ЕН.01	Математика			4	75	25	50	20	30					50		50						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3			48	16	32	24	8											32		32
ЕН.03	Химия	3			237	79	158	58	100					158	100	58						
П.00	Профессиональный учебный цикл	9	1	22	3528	1176	2352	1220	1102	30				880	462	418	830	438	392	652	484	158
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1	13	1293	431	862	496	366					376	326	50	168	110	58	318	318	
ОП.01	Инженерная графика			6	150	50	100	10	90								100	74	26			
ОП.02	Техническая механика			3	90	30	60	40	20					60	60							
ОП.03	Электротехника и электроника			3	75	25	50	30	20					50	50							
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3	90	30	60	50	10					60	60							
ОП.05	Анатомия и физиология с/х животных			3	90	30	60	40	20					60	60							
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов			4	135	45	90	70	20					90	40	50						
ОП.07	Автоматизация технологических процессов			3	84	28	56	36	20					56	56							
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7	135	45	90	20	70												90	90
ОП.09	Метрология и стандартизация			7	75	25	50	38	12												50	50
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности			7	75	25	50	32	18												50	50
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7к	120	40	80	60	20												80	80
ОП.12	Охрана труда			7к	72	24	48	36	12												48	48
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			6	102	34	68	34	34								68	36	32			
ПМ.00	Профессиональные модули	9		9	2235	745	1490	724	736	30				504	136	368	662	328	334	324	166	158

ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия "16715 Подготовитель пищевого сырья и материалов"	1/8		1/8	210	70	140	60	80											140		140
	МДК 05.01 Технология подготовки пищевого сырья и материалов			8к	210	70	140	60	80											140		140
УП.05	Учебная практика						36													36		36
П.П.05	Производственная практика(по профилю специальности)						72													72		72
Э кв.	Квалификационный экзамен	8																				
ПМ.06	Производство пищевых товаров народного потребления из животного сырья	2/6		2/6																		
МДК.06.01	Технология производства мясных баночных консервов	6			339	113	226	116	110								226		226			
УП.06	Учебная практика			6			36										36		36			
П.П.06	Производственная практика(по профилю специальности)			6			72										72		72			
Э м 06	Экзамен по модулю	6																				
	Всего без УП и ПП				6642	2214	4428	2680	1718	30	1404	612	792	1188	594	594	1026	522	504	810	558	252
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	Всего (с УП и ПП)				7542	2214	5328	2680	1718	30	1404	612	792	1404	594	810	1458	594	864	1062	594	468
ПДП	Преддипломная практика (нед.)						4													4		4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						6													6		6
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы						4													4		4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы						2													2		2
К.00	Консультации 4 часа на одного студента в учебном году				400																	
	Всего:																					
	Изучаемых дисциплин и междисциплинарных курсов										1404	612	792	1188	594	612	1026	522	504	810	558	252
	Учебной практики												108		108	180	72	108	108			108

Производственной практики				108		108	252		252	144	36	108
Преддипломной практики										144		144
Экзаменов	4		4	4	1	3	3	1	2	3	1	2
Дифференцированных зачетов с физической культурой	10	4	6	10	5	5	8	0	8	9	7	2
Зачетов с физической культурой	2	1	1	2	1	1	2	1	1	3	1	2
Время каникулярное	11	2	9	11	2	9	10	2	8	2	2	