

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План рассмотрен на Ученом совете ФГБОУ ВО
Южно-Уральский ГАУ
Протокол № 10 от 29.03.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального
образования



УТВЕРЖДАЮ

"29" марта 2022 г.

Черепухина С.В.

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно -
научный

Кафедра: Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: техник - технолог
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022


Образовательный стандарт (ФГОС) № 379 от 22.04.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной и воспитательной
работе

 / Чичиланова С.А. /

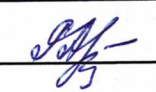
Начальник Учебно-методического управления

 / Перчаткина И.Н. /

Директор Института ветеринарной медицины

 / Кабатов С.В. /

Разработчик: старший методист Учебно-
методического управления

 / Абдулкадырова Р.С. /

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Черепухина Светлана Васильевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.06.2022 11:41:46
Уникальный программный ключ:
aeab205f86b568a3f87797274b203b4c812d62e0e9751d913e98916c513ed

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.02 Литература
				[2]	БД.03 Родная литература
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.05 История
				[2]	БД.10 Обществознание
[2]	БД.11 Физика				

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Родная литература												
БД.04	Иностранный язык												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.08	Астрономия												
БД.09	Информатика												
БД.10	Обществознание												
БД.11	Физика												
БД.12	Экология												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Математика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
*	Индивидуальный проект												
ДД	Дополнительные дисциплины												
ДД.01	Введение в специальность												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.									
ОГСЭ.05	Культура речи в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.01	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.03	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.

		ПК 4.5.											
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1. ПК 2.2.	ОК 2. ПК 2.3.	ОК 3. ПК 3.2.	ОК 4. ПК 3.3.	ОК 5. ПК 3.4.	ОК 6. ПК 4.5.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ОП.02	Техническая механика	ОК 1. ПК 2.2.	ОК 2. ПК 2.3.	ОК 3. ПК 3.2.	ОК 4. ПК 3.3.	ОК 5. ПК 3.4.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1. ПК 2.2.	ОК 2. ПК 2.3.	ОК 3. ПК 3.2.	ОК 4. ПК 3.3.	ОК 5. ПК 3.4.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.1.	ПК 1.1. ПК 4.2.	ПК 1.2. ПК 4.3.	ПК 1.3. ПК 4.4.
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.1.	ПК 1.1. ПК 4.2.	ПК 1.2. ПК 4.3.	ПК 1.3. ПК 4.4.
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.1.	ПК 1.1. ПК 4.2.	ПК 1.2. ПК 4.3.	ПК 1.3. ПК 4.4.
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.2.	ПК 1.1. ПК 4.3.	ПК 1.2. ПК 4.4.	ПК 1.3. ПК 4.5.
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.1.	ПК 1.1. ПК 4.2.	ПК 1.2. ПК 4.3.	ПК 1.3. ПК 4.4.
ОП.12	Охрана труда	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.1.	ПК 1.1. ПК 4.2.	ПК 1.2. ПК 4.3.	ПК 1.3. ПК 4.4.
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.1.	ПК 1.1. ПК 4.2.	ПК 1.2. ПК 4.3.	ПК 1.3. ПК 4.4.
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.	ОК 5. ПК 3.1.	ОК 6. ПК 3.2.	ОК 7. ПК 3.3.	ОК 8. ПК 3.4.	ОК 9. ПК 4.1.	ПК 1.1. ПК 4.2.	ПК 1.2. ПК 4.3.	ПК 1.3. ПК 4.4.
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК			
УП	Учебная практика															
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	4	4	144		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	-	на студ.		*	на подгр.
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	4	3	108		-	на студ.		*	на подгр.						
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	5	4	144		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	-	на студ.		*	на подгр.
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	6	2	72		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	-	на студ.		*	на подгр.
УП.03.02	Учебная практика (ПМ.03)	6	2	72		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	-	на студ.		*	на подгр.
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	6	2	72		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	-	на студ.		*	на подгр.
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)															
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	7	3	108		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03)	7	4	144		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.04)	7	1	36		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
ПДП	Производственная практика (преддипломная)															
ПДП.1	Производственная практика (преддипломная)	8	4	144		*	на студ.		-	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
*																

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	Экологических основ природопользования;
5	Инженерной графики;
6	Технической механики;
7	Технологии мяса и мясных продуктов;
8	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Химии;
2	Мясного и животного сырья и продукции;
3	Электротехники и электронной техники;
4	Автоматизации технологических процессов;
5	Метрологии и стандартизации;
6	Микробиологии, санитарии и гигиены.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;
	ЗАЛЫ:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актовый зал.

	Пояснения
	Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 33389 от 31.07.2014).
	Организация учебного процесса и режим занятий.
	1. Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами составляет 15 мин.; обеденный перерыв - 60 мин.
	2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев.
	3. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
	4. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
	5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
	6. Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.
	7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
	В учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся очной формы получения образования из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.
	9. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" изучается в объеме 68 часов, из которых 48 часов отведено на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.
	10. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
	11. Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы, уроков и всех видов практики.
	Общеобразовательная подготовка
	Реализация ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413, в пределах ППССЗ осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основаного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.).
	Учебное время распределено на общеобразовательные учебные дисциплины (общих и по выбору) из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях. Предусмотрено изучение одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. С учетом профиля профессионального образования 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом получаемой специальности.
	В соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов определен естественно - научный профиль.
	В учебный план включен Индивидуальный проект, который выполняется по профильной дисциплине Биология.
	Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый учебный цикл. В профессиональном цикле увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности на изучение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

Формы проведения промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения учебных циклов в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов 10.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Согласовано

Проректор по учебной и воспитательной работе		С.А. Чичиланова
Начальник Учебно-методического управления		И.Н. Перчаткина
Директор Института ветеринарной медицины		С.В. Кабатов
Разработчик: старший методист Учебно-методического управления		Р.С. Абдулкадырова