

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Учебный план рассмотрен на Ученом совете
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Протокол № 11 от 30.04.2021

Утверждаю
Ректор
Черепухина Светлана Васильевна



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Черепухина Светлана Васильевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.06.2021 06:14:37
Уникальный программный ключ:
aea0205ff6b568a3f87797274b207b4c8e12d62e0e97516913e78916c51fed

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник - технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ 2г 10м год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май			Июнь			Июль			Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
I																∴	=	=																																		
II							0	0				0	0																																							
III	8	8	8	8	8	8	8									∴	=	=																																		

- Обозначения:** Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам 0 Учебная практика Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 ∴ Промежуточная аттестация 8 Производственная практика (по профилю специальности) III Государственная итоговая аттестация
 = Каникулы X Производственная практика (преддипломная) * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение							
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							нед.	нед.	нед.
I	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	7		7								10	52			
II	31	1116	13	468	18	648	1		1	10	4	6								10	52			
III	20	720	8	288	12	432	2	1	1				8	8		4		4	4	2	3	43		
Всего	84	3024	37	1332	47	1692	5	2	3	17	4	13	8	8	4	4	4	2	23	147				

ПМ*																																																					
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																																																			
	Всего часов с учетом практик		261	186																																																	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1	1	1	102	22	12	68	34	34																		102	22	12	68	34	34																				
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	4	4																																																		
МДК*																																																					
УП.05.01	Учебная практика	4	РП		час	72	72	ИИД	2	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	72	ИИД	2	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	5	72																							
УП*																																																					
ПМ*																																																					
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4																																																			
	Всего часов с учетом практик		174	140																																																	
ПМ*																																																					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час	900	900	ИИД	25	час	ИИД	час	ИИД	252	ИИД	7	час	ИИД	144	ИИД	4	час	ИИД	216	ИИД	6	час	ИИД	288	ИИД	8	час	ИИД																							
	Учебная практика	час	612	612	ИИД	17	час	ИИД	час	ИИД	252	ИИД	7	час	ИИД	144	ИИД	4	час	ИИД	216	ИИД	6	час	ИИД	288	ИИД	8	час	ИИД																							
	Концентрированная	час	612	612	ИИД	17	час	ИИД	час	ИИД	252	ИИД	7	час	ИИД	144	ИИД	4	час	ИИД	216	ИИД	6	час	ИИД	288	ИИД	8	час	ИИД																							
	Распределенная	час			ИИД		час	ИИД	час	ИИД		ИИД		час	ИИД		ИИД		час	ИИД		ИИД		час	ИИД		ИИД		час	ИИД																							
	Производственная (по профилю специальности) практика	час	288	288	ИИД	8	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД																							
	Концентрированная	час	288	288	ИИД	8	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД																							
	Распределенная	час			ИИД		час	ИИД	час	ИИД		ИИД		час	ИИД		ИИД		час	ИИД		ИИД		час	ИИД		ИИД		час	ИИД																							
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)	6	6	РП	час	144	144	ИИД	4	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	144	ИИД	4	5	144																			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	час	216	216	ИИД	6	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	216	ИИД	6																				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	час	144	144	ИИД	4	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	144	ИИД	4	144																			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	час	72	72	ИИД	2	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	час	ИИД	72	ИИД	2	72																			
КОНСУЛЬТАЦИИ по Д																																																					
в т.ч. в период обучения по циклам																																																					
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																					
в т.ч. в период обучения по циклам																																																					
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК																																																					
8	15	24	1		4236	1212	3024	1329	1641	22	32	820	244	576	252	310	14	882	250	612	260	312	8	32	652	184	468	167	301	922	274	648	319	329	392	104	288	101	187	588	156	432	230	202	3186	1350							
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)																																																					
8	15	24	1		4536	1212	300	3024	1329	1641	22	32	864	244	44	576	252	310	14	918	250	56	612	260	312	8	32	702	184	50	468	167	301	972	274	50	648	319	329	432	104	40	288	101	187	648	156	60	432	230	202	3186	1350
Экзамены (без учета физ. культуры)																																																					
Зачеты (без учета физ. культуры)																																																					
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																																					
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																					
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																					
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																					

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
				[3]	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
				2	Зач
[4]	УП.03.02 Учебная практика				
				[5]	МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов

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 птищецеха.
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.

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)	2	4	144		- на студ.		* на подгр.	Зач	* на студ.		- на подгр.	
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	2	3	108		- на студ.		* на подгр.					
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	3	4	144		- на студ.		* на подгр.	Зач	* на студ.		- на подгр.	
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	4	2	72		- на студ.		* на подгр.	Зач	* на студ.		- на подгр.	
УП.03.02	Учебная практика (ПМ.03)	4	2	72		- на студ.		* на подгр.	Зач	* на студ.		- на подгр.	
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	4	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)	5	3	108		* на студ.		- на подгр.	ДифЗач	* на студ.		- на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03)	5	4	144		* на студ.		- на подгр.	ДифЗач	* на студ.		- на подгр.	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.04)	5	1	36		* на студ.		- на подгр.	ДифЗач	* на студ.		- на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)												
ПДП.1	Производственная практика (преддипломная)	6	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 среднего общего образования при очной форме получения образования составляет 2 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, уроков, всех видов практики и выполнении курсовой работы.
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 объём часов был распределен пропорционально объёму часов на каждый учебный цикл. В профессиональном цикле увеличен объём 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

Г.П. Лещенко

Директор Института ветеринарной медицины

С.В. Кабатов

Разработчик: старший методист Учебно-методического управления

Р.С. Абдулкадырова

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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

Г.П. Лещенко

Директор Института ветеринарной медицины

С.В. Кабатов

Разработчик: старший методист Учебно-методического управления

Р.С. Абдулкадырова