

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

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:  
 aeab205f6b6568a5f87797274b203b4c8e1162e0e9751d913e78916c513ed

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



Черепухина С.В.

### 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

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: 2г 10м
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: среднее 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./

# 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



Учебная практика



Подготовка к государственной итоговой аттестации



Промежуточная аттестация



Производственная практика (по профилю специальности)



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



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			
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение	
	Всего		1 сем		2 сем		1 сем		2 сем	Всего		1 сем	2 сем	Всего		1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	7	7													10
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		
<b>Всего</b>	<b>84</b>	<b>3024</b>	<b>37</b>	<b>1332</b>	<b>47</b>	<b>1692</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>147</b>		





№	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	Комплексный зачет	4	[4]	УП.03.01 Учебная практика
				[4]	УП.03.02 Учебная практика
				[5]	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
				[5]	МДК.03.02 Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов



5	диф. зач	комплексный диф. зачет	0		
6					
7					

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.







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.

<b>Пояснения</b>
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.
<b>Формирование вариативной части ППССЗ</b>
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 ).
<b>Формы проведения промежуточной аттестации.</b>
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

Чичиланова С.А.

Начальник Учебно-методического управления

Перчаткина И.Н.

Директор Института ветеринарной медицины

Кабатов С.В.

Разработчик: старший методист Учебно-методического управления

Р.С. Абдулкадырова