

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шепелёв Сергей Дмитриевич
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.06.2024 10:59:34
Уникальный программный ключ:
178d23810fc848cf204a195933dbf95c20d0188b

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

План рассмотрен на Ученом совете ФГБОУ ВО
Южно-Уральский ГАУ
Протокол № 15 от 23.04.2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. ректора _____ Шепелёв С.Д.
"23 " апреля 2024 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального
образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

Квалификация: <i>Техник-технолог</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Заочная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3г 10м</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>среднее общее образование</i>

Виды деятельности
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике _____ /Минеев Е.Б./

Заместитель начальника Учебно-методического управления _____ /Ветровая Р.Р./

Директор Института ветеринарной медицины _____ /Максимович Д.М. /

Разработчик: старший методист Учебно-методического управления _____ /Сивакова Е.О. /

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	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	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	8	8	8	8	8	8	8	::	::																										
III						::	::	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	::	::																					
IV						::	::											=	=											8	8	::	::	::	X	X	X	X	Δ	Δ	III	III	III	III	III	=	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Самостоятельное изучение	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Лабораторно-экзаменационная сессия	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия			Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов		
		нед.	нед.	ауд.,ч.		атт.,ч.	час.	учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)				Подготовка	Проведение
I	37	4	160	6	978						11	52			
II	33	4	160	6	870	1	4				10	52			
III	13	6	160	6	1499	10	13				10	52			
IV	22	6	160	12	1117		2	4	2	4	3	43			
Всего	105	20	640	30	4464	11	19	4	2	4	34	199			

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции их мясного сырья.
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнения работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК			
УП	Учебная практика															
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	2	1	36		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.
УП.01	Учебная практика (ПМ.01)	3	6	216		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.
УП.02	Учебная практика (ПМ.02)	3	4	144		-	на студ.		*	на подгр.	Зач	*	на студ.		-	на подгр.
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)															
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.04)	2	4	144		-	на студ.		*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.01)	3	6	216		-	на студ.		*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	3	7	252		-	на студ.		*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03)	4	2	72		-	на студ.		*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		-	на подгр.
ПДП	Производственная практика (преддипломная)															
*																

Вид работ	Часов				ЦК
Выпускная квалификационная работа					
Руководство	*	на студ.		- на подгр.	
Рецензирование	*	на студ.		- на подгр.	
Нормоконтроль	*	на студ.		- на подгр.	
<i>Консультации по</i>					
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	
Председатель ГАК	*	на студ.		- на подгр.	
<i>Члены ГАК</i>					
1	*	на студ.		- на подгр.	
2	*	на студ.		- на подгр.	
3	*	на студ.		- на подгр.	
4	*	на студ.		- на подгр.	
5	*	на студ.		- на подгр.	
6	*	на студ.		- на подгр.	
7	*	на студ.		- на подгр.	
8	*	на студ.		- на подгр.	
9	*	на студ.		- на подгр.	
10	*	на студ.		- на подгр.	
Государственный экзамен					
Председатель ГАК	*	на студ.		- на подгр.	
<i>Члены ГАК</i>					
1	*	на студ.		- на подгр.	
2	*	на студ.		- на подгр.	
3	*	на студ.		- на подгр.	
4	*	на студ.		- на подгр.	

5	*	на студ.		- на подгр.		
6	*	на студ.		- на подгр.		
7	*	на студ.		- на подгр.		
8	*	на студ.		- на подгр.		
9	*	на студ.		- на подгр.		
10	*	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 мясного производства
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Химии;
2	Электротехники и электронной техники;
3	Автоматизации технологических процессов;
4	Метрологии и стандартизации;
5	Микробиологии, санитарии и гигиены.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир;
	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 государственный аграрный университет" по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 68942 от 21.06.2022).
	Организация учебного процесса и режим занятий.
	Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели - 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами 15 мин.;обеденный перерыв - 60 мин.
	Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе среднего общего образования при заочной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев.
	Объем образовательной программы в академических часах составляет 4464 часа и включает циклы: социально-гуманитарный; общепрофессиональный; профессиональный. Объем обязательной части составляет не более 70% от общего объема образовательной программы.
	Объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов.
	Обязательная часть социально-гуманитарного цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", "Безопасность жизнедеятельности", "Основы бережливого производства", "основы финансовой грамотности". Объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 академических часов, из них 48 час.от общего объема времени отведено на освоение основ военной службы.
	Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.
	Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с выбранными видами деятельности.
	Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.
	При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 30 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 проводится и реализуется перед государственной итоговой аттестацией. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
	Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы, уроков и всех видов практики.
	Формирование вариативной части ППССЗ
	Федеральным государственным образовательным стандартом предусмотрено использование не менее 30% учебного времени (1296 часов) учебной нагрузки на вариативную часть учебных циклов ППССЗ.

<p>Объём часов вариативной части ППСЗ направлен на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. С целью углубления подготовки обучающихся для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда увеличен объем учебного времени, отведенного на освоение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Общепрофессиональный цикл расширен дополнительной дисциплиной "Основы предпринимательской деятельности", "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", Электротехника и электронная техника, Охрана труда. Обучающиеся осваивают профессию рабочего Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена</p>		
<p>Формы проведения промежуточной аттестации.</p>		
<p>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.</p>		
<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации.</p>		
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и дипломной работы. Обязательное требование - соответствие темы дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.</p>		
<p>Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.</p>		
<p>Согласовано</p>		
И.о. проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике		Е.Б. Минеев
Заместитель начальника Учебно-методического управления		Р.Р. Ветровая
Директор Института ветеринарной медицины		Д.М. Максимович
Разработчик: старший методист Учебно-методического управления		Е.О. Сивакова

Код	Наименование ЦК
1	Естественно-научных дисциплин