

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина"



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Н.И. Клостер

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10 от 30.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Среднего профессионального образования

Квалификация: Техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Виды деятельности

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Обеспечение деятельности структурного подразделения

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

Лаборант мясоперерабатывающего предприятия

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

/ Е.В. Шварев /

Декан факультета СПО

/ Г.В. Бражник /

Зав.кафедрой

/ Н.Б.Ордина /

Руководитель ППССЗ

/ Т.С. Максименко /

Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
Пн																		К																Э						Пд					Д									
Вт																		Э																Пд								Д					К							
Ср																		К															Э			Пд					Д				К									
Чт														П	П	П	П	К										П	П	П	П	П	Э			Пд		Пд	Пд		Д													
Пт																		К															Э			Пд					Д													
Сб																		К															Э			Пд					Д													

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	19	35	14	18	32	12	7	19	86
У	Учебная практика		2	2							2
П	Производственная практика (по профилю специальности)		2	2	2	6	8	5	5	10	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1/6	1 5/6	2	6
Д	Государственная итоговая аттестация								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8 1/6	10 1/6	2	2/6	2 2/6	23 3/6
Итого		19	33	52	19	33 1/6	52 1/6	19 1/6	24 1/6	43 2/6	147 3/6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГЦ.01	История России	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.
СГЦ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.
СГЦ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ОПЦ.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОПЦ.02	Процессы и аппараты	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.
ОПЦ.03	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 09.
ОПЦ.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 07.
ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ОПЦ.07	Микробиология, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.2.
МДК.01.03	Технология производства полуфабрикатов из мяса с функциональными компонентами	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
УП.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ПП.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ПМ.01(К)	Экзамен (квалификационный)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке <u>название модуля</u>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.
ПП.02	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.
ПМ.02(К)	Экзамен (квалификационный)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
ПП.03	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
ПМ.03(К)	Экзамен (квалификационный)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 2.1.; ПК. 2.3.
МДК.04.01	Лаборант мясоперерабатывающего предприятия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 2.1.; ПК. 2.3.
ПП.04	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 2.1.; ПК. 2.3.
ПМ.04(К)	Экзамен (квалификационный)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 2.1.; ПК. 2.3.
ПДП	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Не менее	Факт									
	Итого по ОП		4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	618	858
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	618	858
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл		566	210	124	86	138	102	36	218	142	76
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		870	552	318	234	318	136	182			
ПЦ	Профессиональный цикл		2812	714	170	544	1056	374	682	1042	476	566
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216							216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	32.56	-	33	32	-	32	33	-	32	34
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4	2	2	3	2	1	5	1	4
		ЗАЧЕТ (За)		7	2	5	8	3	5	8	2	6
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1		1	1		1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1			
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)								3	2	1
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			87.94%								
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			33.28%								

Вид	Наименование	Курс	Семестр
КР	Комплексная курсовая работа	2	2
	<i>МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</i>	2	2
	<i>МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</i>	2	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	<i>ПМ.02(К) Экзамен (квалификационный)</i>		
	<i>ПМ.03(К) Экзамен (квалификационный)</i>		

Пояснения к учебному плану

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ разработан на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 года № 343.

2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с календарным учебным графиком соответствующего учебного года. Продолжительность учебной недели – пять дней, в период практик – 6 дней, при проведении аттестации в форме демонстрационного экзамена возможно проведение экзамена в субботу, продолжительность академического часа – 45 минут. В расписании учебные занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям группируются парами; предусмотрено объединение групп при проведении учебных занятий по дисциплине в виде лекции. Объем максимальной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет от восьми до одиннадцати недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» при изучении основ военной службы с юношами проводятся учебные сборы. (пункт 13, 33 Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной совместным приказом Министра обороны Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24 февраля 2010 г.). Результатом освоения основ военной службы является оценка в форме зачета.

3. Соотношение обязательной и вариативной части составляет 70%/30%

4. Формы проведения промежуточной аттестации. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, экзамены (квалификационные), зачеты, зачеты с оценкой, другие формы контроля (контрольные работы). Итогом экзамена (квалификационного) является оценка. Экзамен (квалификационный) может проводиться в форме демонстрационного экзамена по заявлениям обучающихся. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация на каждый семестр не планируется. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – 10 (без учета зачета по физической культуре). Промежуточная аттестация в форме зачета, зачета с оценкой, других форм контроля (контрольная работа) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация, проводимая в форме экзамена/экзамена (квалификационного), выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины/профессиональные модули и включает в себя не менее 2 часов на консультации, часы на подготовку и проведение экзамена. Критерии результатов освоения дисциплин, профессиональных модулей, практик отражены в фондах оценочных средств.

5. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, в том числе 4 недели производственной практики проводится перед выходом на Государственную итоговую аттестацию. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Обучающимся после прохождения итоговой аттестации предоставляются по их заявлению каникулы в пределах срока освоения образовательной программы среднего профессионального образования, по окончании которых производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.