

План одобрен Ученым Советом ВУЗа
Протокол № 10 от 20.05.2020



Утверждаю

Ректор

Н. М. Белоус

20.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Мичуринский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Брянский 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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный






при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Зач	Комплексный зачет	4	[4] УП.01.01 Учебная практика
				[4] УП.05.01 Учебная практика
2	Зач	Комплексный зачет	6	[6] ПП.02.01 Производственная практика
				[6] ПП.03.01 Производственная практика
3	Зач	Комплексный зачет	8	[8] ПП.03.01 Производственная практика
				[8] ПП.04.01 Производственная практика

Пояснения		
Настоящий учебный план ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянского ГАУ, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации от 31 июля 2014 г №33389, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования реализуемого в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.		
Начало учебного года планируется с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная.		
Для организации учебного процесса используется группировка занятий парами. Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки - 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов".		
Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.		
Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла, составляет 1404 часа.		
Экзамены общеобразовательного цикла, по вышеуказанной специальности предусмотрены по предметам: Русский язык, Математика, Химия.		
Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по выбранной теме в рамках изучаемых предметов.		
Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.		
Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляет 4536 часов, в том числе 3024 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1350 часов, в том числе 900 часа обязательных учебных занятий.		
Учебная практика реализуется концентрировано и предусмотрена на 2 курсе в 4 семестре в рамках модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов - 108 ч.; ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих -215 ч.		
Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.02 Обработка продуктов убоя - 144 ч; ПМ.03 Произ-водство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов- 360 ч.; ПМ. 04Организация работы структурного подразделения - 72 час.		
Преддипломная практика по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.		
Формирование вариативной части ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в цикле ОГЭ введены дисциплины: Психология общения - 64 час., Культурология - 90 час..В цикл ОП дисциплины: Процессы и аппараты- 72 час., Деловые документы - 70 час., История развития мясной промышленности - 48 часов, Основы проектирования - 48 ч. и для более углубленного изучения обязательных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей между ними распределили дополнительно 958 час.		
По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».		
Формы проведения государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает выполнение ВКР - с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели) и ее защиты с 15 по 28 июня (всего 2 недели). Порядок подготовки и проведения ГИА прописан в программе ГИА, которая утверждается руководителем и согласовывается с работодателем.		
Согласовано		
Зам директора по учебной работе		Д.А. Панаскина
Зам директора по производственному обучению		Н.В. Касаткина
Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин		В.В. Елаш
Председатель ЦК общепрофессиональных дисциплин		Н.А. Савелькина
Председатель ЦК профессиональных модулей		Н.И. Демченко