

Компонент «Практика»

Этапы и виды практики	Количество недель	Курс
1. Учебная	17,5	
1.1. Для получения квалификации рабочего	6	II
	11,5	III
2. Производственная	12	
2.1. Технологическая	8	IV
2.2. Преддипломная	4	IV
Итого	29,5	

Квалификации рабочего (служащего)

Наименование профессии рабочего	Уровни квалификации (разряды)
Аппаратчик стерилизации консервов	5-й разряд
Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	4-й разряд
Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4-й разряд
Боец скота	3-й разряд
Живовощик мяса и субпродуктов	3-й разряд
Засольщик мяса и мясопродуктов	3-й разряд
Засольщик шкур	3-й разряд
Изготовитель мясных полуфабрикатов	4-й разряд
Изготовитель натуральной колбасной оболочки	3-й разряд
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	4-й разряд
Лаборант химико-бактериологического анализа	3-й разряд
Кладовщик	4-й разряд
Мездрильщик шкур	4-й разряд
Обвальщик мяса	4-й разряд
Обвальщик тушек птицы	4-й разряд
Обработчик кроликов	3-й разряд
Обработчик птицы	3-й разряд
Оператор автоматической линии производства сосисок	6-й разряд
Оператор автомата по производству вареных колбас	5-й разряд
Оператор линии приготовления фарша	6-й разряд
Разборщик субпродуктов	3-й разряд
Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3-й разряд
Сортировщик тушек птицы и кроликов	5-й разряд
Сортировщик шкур	3-й разряд
Составитель фарша	5-й разряд
Тузуковщик шкур	3-й разряд
Формовщик колбасных изделий	3-й разряд

Итоговая аттестация

Форма проведения	Сроки проведения
Выполнение дипломного проекта	с 27.02 по 23.04
Защита дипломного проекта	с 24.04 по 30.04

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и иных учебных объектов

1. Кабинеты		2. Лаборатории	
1.1. Белорусского языка и литературы		2.1. Физики	
1.2. Русского языка и литературы		2.2. Химии	
1.3. Иностранного языка		2.3. Электротехники и электроники	
1.4. Истории		2.4. Микробиологии	
1.5. Общественные		2.5. Органической химии	
1.6. Социально-гуманитарных наук		2.6. Аналитической химии	
1.7. Права		2.7. Физической и коллоидной химии	
1.8. Математики		2.8. Биохимии	
1.9. Информатики		2.9. Биохимии мяса и мясных продуктов	
1.10. Физики и астрономии		2.10. Микробиологии мяса и мясных продуктов	
1.11. Химии		2.11. Технологии мяса и мясных продуктов	
1.12. Биологии		2.12. Професов и аппаратов пищевых производств	
1.13. Географии		2.13. Оборудование производств по переработке мяса и производству мясных продуктов	
1.14. Физической культуры и здоровья		2.14. Автоматизации производства	
1.15. Допризывной подготовки		2.15. Технологического контроля мяса и мясных продуктов	
1.16. Медицинской подготовки		2.16. Информационных технологий	
1.17. Защита населения и территории от чрезвычайных ситуаций			
1.18. Инженерной трафики		3. Мастерские	
1.19. Стандартизации и качества продукции			
1.20. Охрана труда			
1.21. Охраны окружающей среды и энерго-бережения			
1.22. Экономники отрасли			
1.23. Менеджмента			
1.24. Маркетинга			
1.25. Учета и отчетности производств по переработке мяса и производству мясных продуктов		4. Иные учебные объекты	
1.26. Психологии и этики ледовых отношений		4.1. Физкультурно-спортивные сооружения	
1.27. Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных			
1.28. Товароведения мяса и мясных продуктов			
1.29. Санитарии и гигиены производств по переработке мяса и производству мясных продуктов			
1.30. Технологии мяса и мясных продуктов			
1.31. Технологии продуктов детского и диетического питания			
1.32. Организации производства			
1.33. Курсового и дипломного проектирования			
1.34. Методические			

Пояснения к типовому учебному плану по специальности (направлению специальности)

1. Типовой учебный план по специальности (направлению специальности) разработан на основе образовательного стандарта среднего специального образования по специальности 2-49 01 02 Технология хранения и переработки животного сырья (по направлениям), по направлению специальности 2-49 01 02-01 Технология хранения и переработки животного сырья (мясо и мясные продукты) и вводится в действие с 01.09.2014 г.
2. Учреждение образования на основе типового учебного плана по специальности (направлению специальности) разрабатывает учебный план учреждения образования.
3. Использование учебного времени, отведенного на втором курсе, на изучение учебных дисциплин общеобразовательного компонента при получении образования на основе общего среднего образования, планируется учреждением образования на изучение учебных дисциплин по выбору учреждения образования.
4. Экзамен по белорусскому или русскому языку (*) учащийся сдает по выбору.
5. Учебная дисциплина «Допризывная подготовка» изучается юношами, учебная дисциплина «Медицинская подготовка» – девушками.
6. Получение одной из квалификаций рабочего, указанных в типовом учебном плане по специальности (направлению специальности), является обязательным. Перечень квалификаций рабочего (служащего) может быть дополнен учреждением образования на основе Общегосударственного классификатора Республики Беларусь (ОКРБ 006) «Профессии рабочих и должности служащих». В период технологической практики учащийся может повысить уровень квалификации по имеющейся профессии рабочего.
7. Перечень и содержание факультативных занятий определяется учреждением образования.

Разработчики: А. Л. Баранчук, заместитель директора по учебной работе учреждения образования «Линский государственный аграрный технологический колледж»;

Г. Г. Валпошкевич, директор Государственного учреждения «Учебно-методический центр Минсельхозпрода», кандидат технических наук;
Г. А. Жолтик, декан инженерно-технологического факультета учреждения образования «Лодненский государственный аграрный университет, доктор сельскохозяйственных наук, профессор;

Е. Л. Труш, заведующий технологическим отделением учреждения образования «Линский государственный аграрный технологический колледж»;

С. Л. Павлюкевич, методист Государственного учреждения «Учебно-методический центр Минсельхозпрода».

Обсужден и одобрен научно-методическим советом по зоотехническим специальностям учебно-методического объединения по образованию в области сельского хозяйства.

Рекомендован экспертным советом учреждения образования «Республиканский институт профессионального образования».

Ректор учреждения образования
«Республиканский институт
профессионального образования»



А. Х. Шкляр

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
18.08.2014 № 136

РБ ст. № 582 Д/тип-01

**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ (НАПРАВЛЕНИЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
для реализации образовательной программы среднего специального образования,
обеспечивающей получение квалификации специалиста со средним специальным образованием**

Специальность 2-49 01 02
Направление специальности 2-49 01 02-01
Квалификация специалиста

Технология хранения и переработки животного сырья (по направлениям)
Технология хранения и переработки животного сырья
(мясо и мясные продукты)
Техник-технолог

**Срок получения образования в дневной форме на основе:
общего базового образования – 3 года 8 месяцев
общего среднего образования – 2 года 8 месяцев**

Этапы образовательного процесса	Распределение по курсам				Итого
	I	II	III	IV	
Теоретическое обучение	40,5	35,5	29,5	10,5	116
Практика					
Учебная производственная преддипломная		6	11,5		17,5
Экзаменационные сессии	1,5	2,5	3	4	8
Итоговая аттестация				1	1
Каникулы		10	8	9	28
Итого	52	52	52	34,5	190,5

План образовательного процесса

Компоненты, циклы, учебные дисциплины	Экзаменов (дифференцированных зачетов)/ на курсах	обязательных контрольных работ	Количество				Распределение по курсам недель, учебных часов							
			всего	Учебных часов		на курсовое проектирование/на курсах	I курс							
на курсе	в том числе:	на лабораторные, торные, практические занятия		в учебном зале	недели				всего часов					
			I		II	III	IV	I		II	III	IV		
1. Общеобразовательный компонент	3	15	800	274					536	264				
1.1. Социально-гуманитарный цикл									86					
1.1.1. Белорусский язык	1/Г*	2	86	44					50					
1.1.2. Белорусская литература		2	86							36				
1.1.3. Русский язык	1/Г*	2	86	44					86					
1.1.4. Русская литература		2	86						54					
1.1.5. Иностранный язык	1/П	3	170	170					84					
1.1.6. Всемирная история			58						58					
1.1.7. История Беларуси	1/И		58						58					
1.1.8. Обществоведение			60						60					
1.1.9. Основы социаль-но-гуманитарных наук		2	70											
1.1.10. Основы права		2	40	16										
1.2. Естественные-математический цикл	1	18	754	185					754					
1.2.1. Математика	1/И	6	232	68					232					
1.2.2. Информатика		2	60	60					60					
1.2.3. Физика		3	116	9					116					
1.2.4. Астрономия		1	28	3					28					
1.2.5. Химия		3	116	8					116					
1.2.6. Биология		3	116	19					116					
1.2.7. География			86	18					86					
1.3. Физическая культура и здоровье			310						310					
1.4. Допризывная (медицинская) подготовка			86	14(18)					82					
1.5. Защита населения и территории от чрезвычайных ситуаций			22	4					86					
Итого	4	33	1972	477(481)					1458	394	88	32		
Дифференциальный компонент														
2.1. Общепрофессиональный цикл	4	18	910	376					490	490	370	50		
2.1.1. Основы инженерной графики		1	66	66					66					
2.1.2. Электротехника с основами электроники		1	54	12					54					
2.1.3. Микробиология		1	44	12					44					
2.1.4. Органическая химия	1/П	1	46	12					46					
2.1.5. Аналитическая химия	1/П	1	72	50					72					
2.1.6. Физическая и коллоидная химия	1/П	1	60	16					60					
2.1.7. Биохимия		1	50	24					50					
2.1.8. Стандартизация и качество продукции		1	58	10					58					
2.1.9. Охрана труда	1/П	1	60	14					60					
2.1.10. Охрана окружающей среды и энергобережение	1/П	1	40	2					40					
2.1.11. Экономика отрасли	1/П	2	100	40					100					
2.1.12. Основы менеджмента		1	50	8					50					
2.1.13. Основы маркетинга		1	50	16					50					
2.1.14. Учет и отчетность производств по переработке мяса и производству мясных продуктов		1	60	26					60					
2.1.15. Психология и этика деловых отношений			40	10					40					
2.1.16. Белорусский язык (профессиональная лексика)		1	20	18					20					
2.1.17. Иностранный язык (профессиональная лексика)		1	40	40					40					
2.2. Специальный цикл	8(3)	19	1294	422	36				394	394	604	296		
2.2.1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ДЗ/П	1	60	12					60					
2.2.2. Основы товароценки мяса и мясных продуктов		1	40	6					40					
2.2.3. Биохимия мяса и мясных продуктов	1/П	2	90	22					90					
2.2.4. Микробиология мяса и мясных продуктов	1/П	2	60	22					60					
2.2.5. Санитария и гигиена производств по переработке мяса и производству мясных продуктов		1	40	8					40					
2.2.6. Технология мяса и мясных продуктов	ЗП, Ш, П, IV	3	356	112					120					
2.2.7. Технология продуктов детского и диетического питания		1	30	8					30					
2.2.8. Процессы и аппараты пищевых производств	1/П	2	86	22					86					
2.2.9. Оборудование производств по переработке мяса и производству мясных продуктов	1/П	2	196	70					88					
2.2.10. Основы автоматизации производств	ДЗ/Ш	1	76	18					76					
2.2.11. Организация производства	1/IV	1	90	20					90					
2.2.12. Технический контроль мяса и мясных продуктов	ДЗ/IV	1	80	36					80					
2.2.13. Информационные технологии		1	90	66					90					
Итого	12(3)	37	2204	798	36				1458	884	974	346		
Всего	16(3)	70	4176	1275(1279)	36				1458	1278	1062	378		
Учебная нагрузка в неделю			232						82	72	58	20		
4. Консультации			232						81	71	59	21		