

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

<b>Специальность</b>	2-49 01 02	Технология хранения и переработки животного сырья (по направлениям)	<b>Срок получения образования в дневной форме на основе:</b>
<b>Направление специальности</b>	2-49 01 02-01	Технология хранения и переработки животного сырья (мясо и мясные продукты)	общего базового образования – 3 года 6 месяцев общего среднего образования – 2 года 6 месяцев
<b>Квалификация специалиста</b>	Техник-технолог		

**Сводные данные по бюджету времени (недель)**

Этапы образовательного процесса	Распределение по курсам				Итого
	I	II	III	IV	
Теоретическое обучение	40,5	33,5	18,5	12	104,5
Практика					
учебная		8	14,5		22,5
производственная					
технологическая			8		8
преддипломная				4	4
Экзаменационные сессии	1,5	2,5	3	1	8
Итоговая аттестация				9	9
Каникулы	10	8	8		26
<b>Итого</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	<b>182</b>

**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		I курс 40,5 недели	II курс 33,5 недели	III курс 18,5 недели	IV курс 12 недель
				на лабораторные, практические занятия	на курсовое проектирование / на курсах				
<b>1. Общеобразовательный компонент</b>									
<b>1.1. Социально гуманитарный цикл</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>644</b>	<b>158</b>	<b>582</b>	<b>62</b>			
1.1.1. Белорусский язык	1/Л*	2	72		72				
1.1.2. Белорусская литература		2	78		78				
1.1.3. Русский язык	1/Л*	2	72		72				
1.1.4. Русская литература		2	78		78				
1.1.5. Иностранный язык	1/II		158	158	96	62			
1.1.6. История Беларуси	1/Л		82		82				
1.1.7. Всемирная история			52		52				
1.1.8. Обществоведение			52		52				
<b>1.2. Естественно математический цикл</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>720</b>	<b>105</b>	<b>720</b>				
1.2.1. Математика	1/Л	6	240		240				
1.2.2. Информатика		2	48	48	48				
1.2.3. Физика		3	108	10	108				
1.2.4. Астрономия		1	34	3	34				
1.2.5. Химия		3	106	8	106				
1.2.6. Биология		3	106	18	106				
1.2.7. География			78	18	78				
<b>1.3. Физическая культура и здоровье</b>			<b>210</b>		<b>82</b>	<b>67</b>	<b>37</b>	<b>24</b>	
<b>1.4. Допризывная (медицинская) подготовка</b>			<b>74</b>	<b>28(27)</b>	<b>74</b>				
<b>1.5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</b>		<b>1</b>	<b>22</b>	<b>4</b>		<b>22</b>			
<b>1.6. Основы права</b>		<b>1</b>	<b>40</b>	<b>16</b>		<b>40</b>			
<b>1.7. Основы социально-гуманитарных наук</b>		<b>1</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>36</b>			
<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>29</b>	<b>1746</b>	<b>323(322)</b>	<b>1458</b>	<b>227</b>	<b>37</b>	<b>24</b>	
<b>2. Профессиональный компонент</b>									
<b>2.1. Общепрофессиональный цикл</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>840</b>	<b>340</b>		<b>580</b>	<b>200</b>	<b>60</b>	
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	46	12		46			
2.1.5. Аналитическая химия	1/II	1	72	50		72			
2.1.6. Физическая и коллоидная химия	1/II	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/III	1	60	14			60		
2.1.10. Охрана окружающей среды и энергосбережение		1	40	2		40			
2.1.11. Экономика организации	1/III	2	100	40			100		
2.1.12. Основы менеджмента		1	50	8		50			
2.1.13. Учет и отчетность производств по переработке мяса и производству мясных продуктов		1	60	26				60	
2.1.14. Психология и этика деловых отношений		1	40	10		40			
2.1.15. Белорусский язык (профессиональная лексика)		1	20	18			20		
2.1.16. Иностранный язык (профессиональная лексика)		1	20	20			20		
<b>2.2. Специальный цикл</b>	<b>8 (3)</b>	<b>19</b>	<b>1294</b>	<b>422</b>	<b>36</b>	<b>466</b>	<b>456</b>	<b>372</b>	
2.2.1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ДЗ/II	1	60	12		60			
2.2.2. Основы товароведения пищевых продуктов из мяса, мяса птицы и кролика		1	40	6			40		
2.2.3. Биохимия мяса и мясных продуктов	1/III	2	90	22			90		
2.2.4. Микробиология мяса и мясных продуктов	1/III	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 производства мяса и мясных продуктов	1/II, 1/III, 1/IV	3	356	112	20/IV	158	102	96	
2.2.7. Технология продуктов детского и диетического питания		1	30	8				30	
2.2.8. Процессы и аппараты пищевых производств	1/II	2	86	22		86			
2.2.9. Оборудование производств по переработке мяса и производству мясных продуктов	1/III	2	196	70		121	75		
2.2.10. Основы автоматизации производства	ДЗ/IV	1	76	18				76	
2.2.11. Организация производства	1/IV	1	90	20	16/IV		40	50	
2.2.12. Технохимический контроль мяса и мясных продуктов	ДЗ/IV	1	80	36				80	
2.2.13. Информационные технологии		1	90	66			50	40	
<b>Итого</b>	<b>12 (3)</b>	<b>36</b>	<b>2134</b>	<b>762</b>	<b>36</b>	<b>1046</b>	<b>656</b>	<b>432</b>	
<b>3. Резерв</b>			<b>10</b>				<b>10</b>		
<b>Всего</b>	<b>16 (3)</b>		<b>3890</b>			<b>1458</b>	<b>1273</b>	<b>703</b>	<b>456</b>
Учебная нагрузка в неделю						36	38	38	38
<b>4. Факультативные занятия</b>			<b>210</b>			<b>82</b>	<b>68</b>	<b>36</b>	<b>24</b>
<b>5. Консультации</b>			<b>209</b>			<b>81</b>	<b>67</b>	<b>37</b>	<b>24</b>

## Компонент «Практика»

Этапы и виды практики	Количество недель	Курс
<b>1. Учебная</b>	<b>22,5</b>	
1.1. По технологии производства мяса и мясных продуктов	2	III
1.2. Для получения квалификации рабочего	8 12,5	II III
<b>2. Производственная</b>	<b>12</b>	
2.1. Технологическая	8	III
2.2. Преддипломная	4	IV
<b>Итого</b>	<b>34,5</b>	
<b>Квалификации рабочего (служащего)</b>		
Наименование профессии рабочего	Уровни квалификации (разряды)	
Лаборант химико-бактериологического анализа	3-й разряд	
Кладовщик	4-й разряд	
<b>Итоговая аттестация</b>		
Форма проведения	Сроки проведения	
Выполнение дипломного проекта	с 28.12 по 21.02	
Защита дипломного проекта	с 22.02 по 28.02	

## 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. Обществоведения	2.5. Органической химии
1.6. Математики	2.6. Аналитической химии
1.7. Информатики	2.7. Физической и коллоидной химии
1.8. Физики и астрономии	2.8. Биохимии
1.9. Химии	2.9. Биохимии мяса и мясных продуктов
1.10. Биологии	2.10. Микробиологии мяса и мясных продуктов
1.11. Географии	2.11. Технологии производства мяса и мясных продуктов
1.12. Физической культуры и здоровья	2.12. Процессов и аппаратов пищевых производств
1.13. Допризывной подготовки	2.13. Оборудования производств по переработке мяса и производству мясных продуктов
1.14. Медицинской подготовки	2.14. Автоматизации производства
1.15. Защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	2.15. Технохимического контроля мяса и мясных продуктов
1.16. Права	2.16. Информационных технологий
1.17. Социально-гуманитарных наук	
1.18. Инженерной графики	<b>3. Мастерские</b>
1.19. Стандартизации и качества продукции	
1.20. Охраны труда	
1.21. Охраны окружающей среды и энергосбережения	
1.22. Экономики организации	<b>4. Иные учебные объекты</b>
1.23. Менеджмента	4.1. Физкультурно-спортивные сооружения
1.24. Учета и отчетности производств по переработке мяса и производству мясных продуктов	
1.25. Психологии и этики деловых отношений	
1.26. Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных	
1.27. Товароведения мяса и мясных продуктов	
1.28. Санитарии и гигиены производств по переработке мяса и производству мясных продуктов	
1.29. Технологии производства мяса и мясных продуктов	
1.30. Технологии продуктов детского и диетического питания	
1.31. Организации производства	
1.32. Курсового и дипломного проектирования	
1.33. Методический	

## 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).

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. Учебная дисциплина «Допризывная подготовка» изучается юношами, учебная дисциплина «Медицинская подготовка» – девушками.

5. Обязательная недельная учебная нагрузка для учащихся первого курса, обучающихся на основе общего базового образования – не более 36 учебных часов в режиме шестидневной учебной недели.

6. Экзамен по белорусскому или русскому языку (\*) учащийся сдает по выбору.

7. Получение одной из профессий рабочего (служащего), указанной в типовом учебном плане по специальности (направлению специальности), является обязательным. Перечень профессий рабочего (служащего) может быть дополнен учреждением образования на основе Общегосударственного классификатора Республики Беларусь (ОКРБ 014-2017) «Занятия».

8. В период технологической практики учащийся может повысить разряд по имеющейся профессии рабочего и (или) получить новую профессию рабочего (служащего).

9. Перечень и содержание факультативных занятий определяется учреждением образования.