

**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	Технология хранения и переработки животного сырья (по направлениям)	Срок получения образования в дневной форме на основе:
Направление специальности	2-49 01 02-02	Технология хранения и переработки животного сырья (молоко и молочные продукты)	общего базового образования – 3 года 6 месяцев общего среднего образования – 2 года 6 месяцев
Квалификация специалиста	Техник-технолог		

Сводные данные по бюджету времени (недель)

Этапы образовательного процесса	Распределение по курсам				Итого
	I	II	III	IV	
Теоретическое обучение	40,5	34,5	18	12	105
Практика учебная		7	15,5		22,5
производственная технологическая			8		8
преддипломная				4	4
Экзаменационные сессии	1,5	2,5	2,5	1	7,5
Итоговая аттестация				9	9
Каникулы	10	8	8		26
Итого	52	52	52	26	182

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 34,5 недели	III курс 18 недель	IV курс 12 недель
				на лабораторные, практические занятия	на курсовое проектирование / на курсах				
1. Общеобразовательный компонент									
1.1. Социально гуманитарный цикл	3	8	644	158		582	62		
1.1.1. Белорусский язык	1/I*	2	72			72			
1.1.2. Белорусская литература		2	78			78			
1.1.3. Русский язык	1/I*	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/I		82			82			
1.1.7. Всемирная история			52			52			
1.1.8. Обществоведение			52			52			
1.2. Естественно математический цикл	1	18	720	105		720			
1.2.1. Математика	1/I	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			
1.3. Физическая культура и здоровье			211			82	69	36	24
1.4. Допризывная (медицинская) подготовка			74	28(27)		74			
1.5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		1	22	4			22		
1.6. Основы права		1	40	16			40		
1.7. Основы социально-гуманитарных наук		1	36	12			36		
Итого	4	29	1747	323(322)		1458	229	36	24
2. Профессиональный компонент									
2.1. Общепрофессиональный цикл	4	17	862	354			602	160	100
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	52	12			52		
2.1.5. Аналитическая химия	1/II	1	80	58			80		
2.1.6. Физическая и коллоидная химия	1/II	1	68	18			68		
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 молока и молочных продуктов		1	60	28					60
2.1.14. Психология и этика деловых отношений		1	40	10			40		
2.1.15. Белорусский язык (профессиональная лексика)		1	20	20					20
2.1.16. Иностранный язык (профессиональная лексика)		1	20	20					20
2.2. Специальный цикл	7 (2)	18	1266	408	36		480	488	298
2.2.1. Основы животноводства		1	60	16			60		
2.2.2. Основы товароведения молока и молочных продуктов		1	40	6			40		
2.2.3. Биохимия молока и молочных продуктов	1/III	1	70	16				70	
2.2.4. Микробиология молока и молочных продуктов	1/III	1	70	28				70	
2.2.5. Санитария и гигиена производств по переработке молока и молочных продуктов		1	40	8			40		
2.2.6. Общая технология молока	1/II	1	80	20			80		
2.2.7. Технология молочных продуктов	1/III, 1/IV	3	290	96	20/IV		72	106	112
2.2.8. Технология продуктов детского и диетического питания		1	30	8					30
2.2.9. Процессы и аппараты пищевых производств	1/II	2	86	22			86		
2.2.10. Оборудование для хранения, переработки молока и производства молочной продукции		2	188	60			102	86	
2.2.11. Основы автоматизации производства	ДЗ/III	1	76	18				76	
2.2.12. Организация производства	1/IV	1	90	20	16/IV			30	60
2.2.13. Технохимический контроль молока и молочных продуктов	ДЗ/IV	1	56	24					56
2.2.14. Информационные технологии		1	90	66				50	40
Итого	11 (2)	35	2128	762	36		1082	648	398
3. Резерв			34						34
Всего	15 (2)		3909			1458	1311	684	456
Учебная нагрузка в неделю						36	38	38	38
4. Факультативные занятия			210			82	68	36	24
5. Консультации			210			81	69	36	24

Компонент «Практика»

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и иных учебных объектов

Этапы и виды практики		Количество недель	Курс	1. Кабинеты	2. Лаборатории
1. Учебная		22,5		1.1. Белорусского языка и литературы	2.1. Физики
1.1. По технологии молока и молочных продуктов		2	III	1.2. Русского языка и литературы	2.2. Химии
1.2. Для получения квалификации рабочего		7	II	1.3. Иностранного языка	2.3. Электротехники и электроники
		13,5	III	1.4. Истории	2.4. Микробиологии
2. Производственная		12		1.5. Обществоведения	2.5. Органической химии
2.1. Технологическая		8	III	1.6. Математики	2.6. Аналитической химии
2.2. Преддипломная		4	IV	1.7. Информатики	2.7. Физической и коллоидной химии
Итого		34,5		1.8. Физики и астрономии	2.8. Биохимии
Квалификации рабочего				1.9. Химии	2.9. Биохимии молока и молочных продуктов
Наименование профессий рабочего			Уровни квалификации (разряды)	1.10. Биологии	2.10. Микробиологии молока и молочных продуктов
Лаборант химико-бактериологического анализа			3 разряд	1.11. Географии	2.11. Технологии молока и молочных продуктов
Кладовщик			4 разряд	1.12. Физической культуры и здоровья	2.12. Процессов и аппаратов пищевых производств
				1.13. Допризывной подготовки	2.13. Оборудования для хранения, переработки молока и производства молочной продукции
				1.14. Медицинской подготовки	2.14. Автоматизации производства
				1.15. Защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	2.15. Технохимического контроля молока и молочных продуктов
				1.16. Права	2.16. Информационных технологий
				1.17. Социально-гуманитарных наук	
				1.18. Инженерной графики	
Итоговая аттестация				1.19. Стандартизации и качества продукции	3. Мастерские
				1.20. Охраны труда	
Форма проведения			Сроки проведения	1.21. Охраны окружающей среды и энергосбережения	3.1.
Выполнение дипломного проекта			с 28.12 по 21.02	1.22. Экономики организации	3.2.
Защита дипломного проекта			с 22.02 по 28.02	1.23. Менеджмента	3.3.
				1.24. Учета и отчетности производств по переработке молока и молочных продуктов	
				1.25. Психологии и этики деловых отношений	
				1.26. Животноводства	
				1.27. Товароведения молока и молочных продуктов	
				1.28. Санитарии и гигиены производств по переработке молока и молочных продуктов	4. Иные учебные объекты
				1.29. Технологии молока и молочных продуктов	4.1. Физкультурно-спортивные сооружения
				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)», направлению специальности 2-49 01 02-02 «Технология хранения и переработки животного сырья (молоко и молочные продукты)».

2. Учреждения образования на основе типового учебного плана по специальности (направлению специальности) разрабатывает учебный план учреждения образования.

3. Использование учебного времени, отведенного времени отведенного на втором курсе на изучении 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. Обязательная недельная учебная нагрузка для учащихся первого курса, обучающихся на основе общего базового образования – не более 36 учебных часов в режиме шестидневной учебной недели.

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 прохождения 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.