

Ректор

Пыжикова Н.И.

Htm

27.13.2015



основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

НА 2015 - 16 учебный год

ФГБОУ ВО "Красноярский 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

на базе

среднего (полного) общего образования

квалификация

Техник-технолог

форма обучения Очная

нормативный срок освоения ОПОП 2г 10м

год начала подготовки по УП 2013

год окончания подготовки по УП 2016

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

No 379

1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

Обозначения:

☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
☐	Промежуточная аттестация
☐	Каникулы

☐	Учебная практика
☐	Производственная практика (по профилю специальности)
☐	Производственная практика (преддипломная)

☐	Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
☐	Государственная (итоговая) аттестация
☐	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем														Всего
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	32	1152	16	576	16	576	2	1	1	7		7			6		6					11	52
II	29	1044	16	576	13	468	2	1	1	5		5	6		6							10	52
III	23	828	13	468	10	360	1		1				7	4	3	4		4	4	2	2	43	
Всего	84	3024		1620		1404	5			12			13			4			4	2	23	147	

[illegible]

[illegible]

Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан на основании приказа ФГОС СПО № 379 от 22.04.2014 года Министерства науки и образования РФ

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса

Зачеты и контрольные работы проводятся за счет аудиторных часов выделяемых на дисциплину

Дифференцированные зачеты проводятся по следующим дисциплинам: Основы философии, История, Инженерная графика, Техническая механика, Электротехника и электронная техника, Охрана труда, Процессы и аппараты, Пищевые БАД и консерванты в производстве продуктов питания, Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология производства мяса и полуфабрикатов из птицы, Технологическое оборудование для транспортировки, огушения, разделки туш животных и птиц, Технология производства колбасных изделий: технотехический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей, Управление структурным подразделением организации: организация и управление сельскохозяйственным производством, Техника и технология консервирования. Практики Консультации проводятся с обучающимися на каждом курсе по 100 часов в устной и групповой форме

Согласовано

Проректор по УР


Сорокатая Е.И.

Начальник ОЛОКО


Новикова В.Б.

Директор института ПП


Величко Н.А.

Председатель методической комиссии института ПП


Демина О.В.

Директор ООО "Агата"




Агапов К.А.