

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 24.03.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ  
ректор  Пыжикова Н.И.  
" 2023 "



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.08






Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: ЦПССЗ  
Институт: Пищевых производств

Квалификация: Техник-технолог
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная форма
Срок получения СПО по ППССЗ: 2 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021  
Учебный год 2023-2024  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 379 от 22.04.2014

### СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП  / Крымкова В.Г./  
начальник УМО  / Новикова В.Б./  
директор ЦПССЗ  / Шанина Е.В./  
заведующий выпускающей кафедры по специальности  / Величко Н.А./  
директор ООО "Пищепром"  / Ковалев А.П./



# Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август													
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31						
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
I																	Э	К	К																				Э	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																	Э	К	К																				У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К
III	П	П	П	П													К	К												П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	16	32	16	14	30	12	10	22	84
У	Учебная практика		7	7		5	5				12
П	Производственная практика (по профилю специальности)					6	6	4	3	7	13
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2		1	1	5
Д	Защита выпускной квалификационной работы								4	4	4
Г	Проведение государственного экзамена								2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	7	9	2	1	3	23
<b>Итого</b>		<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>18</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>147</b>
Студентов								8			
Групп								1			





## **Пояснения к учебному плану**

Учебный план разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", ФГОС СПО по специальности 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов", утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 379 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 31 июля 2014 г. № 33389); Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167); Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778); Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211).

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.

Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы, Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов.

Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: Технология производства колбасных изделий, Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.

Предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине: Технология производства колбасных изделий.

Консультации проводятся с обучающимися в устной и групповой форме, из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

В качестве итоговой аттестации по каждому профессиональному модулю после завершения обучения проводится экзамен по профессиональному модулю, по результатам сдачи которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен/оценка».

Государственная итоговая аттестация включает сдачу демонстрационного экзамена и защиту дипломной работы.