

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"
Центр подготовки специалистов среднего звена

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 31.03.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ
Пыжикова П.И.
ректор
"31" 03 2022



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: технический

Квалификация: Техник-технолог
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная форма
Срок получения СПО по ППССЗ: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2019
Учебный год	2022-2023
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 379 от 22.04.2014

СОГЛАСОВАНО

проректор по УР	<i>Е.И. Сорокатая</i> / Сорокатая Е.И./
начальник УМО	<i>В.Б. Новикова</i> / Новикова В.Б./
директор ЦПССЗ	<i>Е.В. Шанина</i> / Шанина Е.В./
заведующий выпускающей кафедрой по специальности	<i>Н.А. Величко</i> / Величко Н.А./
директор ООО "Писчероно"	<i>А.П. Ковалев</i> / 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																		К		Э	К																							Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	Э	К	К																		Э	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К				
III																	Э	К	К															У	У	П	П	П	П	П	П	Э	У	У	У	У	К	К					
IV	П	П	П	П													К	К												П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Д	Д	К	=	=	=	=					

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	18	21	39	16	16	32	16	14	30	12	10	22	123
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	2		1	1	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	7	9	2	1	3	34
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		21	31	52	19	33	52	19	33	52	18	25	43	199
Студентов											13			
Групп											1			

Примечание Учебный план ППССЗ СПО '19.02.08_9кл_2019.plx', код направления 19.02.08, год начала подготовки 2019

8. Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в соответствии с 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, зарегистрированным в Минюсте РФ 31 июля 2014 г. № 33389, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464, письма Минобра от 17 марта 2015 г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности" и "Об уточнении" , одобренное Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ "ФИРО" протоколом № 3 от 25 мая 2017 г.

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

Во втором семестре предусмотрен комплексный экзамен по дисциплинам: Русский язык, Литература

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 подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).