

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

ректор

"24" 03 2023

Пыжикова Н.И.



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

Кафедра: ЦПССЗ

Институт: Пищевых производств

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)

2020

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												
	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					
Числа	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					
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	К	Э	К																				Э	К	К	К	К	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	К	К	К	К	К	К	К	
III																	Э	К	К																У	У	П	П	П	П	П	П	Э	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	П	П	П	П													К	К												П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Д	Д	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	19	20	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
Д	Защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
Г	Проведение государственного экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	7	9	2	1	3	34
<b>Итого</b>		<b>22</b>	<b>30</b>	<b>52</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>199</b>
Студентов											11			
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); ФГОС СОО (Зарегистрировано в Минюсте России 7 июня 2012 г. N 24480); 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.

Согласно Приказа Министра обороны РФ N 203, Министра образования РФ N 1936 от 03.05.2001 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.06.2001 N 2761) после освоения дисциплины "Основы безопасности жизнедеятельности" военные сборы проводятся на 3 курсе.

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

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 сдачу демонстрационного экзамена и защиту дипломной работы.