

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

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 29.03.2024

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

Профиль СОО: технологический


Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология  
Институт: Центр подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: <u>Техник-технолог</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>Очная форма</u>
Срок получения СПО по ППССЗ: <u>3 г. 10 м.</u>
Уровень образования при приеме на обучение по ППССЗ: <u>основное общее образование</u>


Год начала подготовки (по учебному плану) 2021  
Учебный год 2024-2025  
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"

 / Трандина Е.Н./

УТВЕРЖДАЮ

ректор

 / Пыжикова Н.И.

"29" марта 2024 г.

Пыжикова Н.И.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.

"29" марта 2024 г.



# 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		Э	К																				Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
II																	Э	К	К																		Э	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К					
III																	Э	К	К																	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	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	19	20	39	16	16	32	16	14	30	12	10	22	123
У	Учебная практика					8	8		4	4				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	1	10	11	2	8	10	2	8	10	2	1	3	34
Итого		21	31	52	19	33	52	19	33	52	18	25	43	199
Студентов											15			
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 подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).