

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) 2022
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.



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				29 - 5	Июль				27 - 2	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
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	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III																	Э	К	К														У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	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	Дп	Дп	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								16						
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 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).