МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования

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

УТВЕРЖДАЮ

ректор

Пыжикова Н.И.

"29" марта 2024 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

Университет настоящих профессий
Красноярский Государственный Аграрный Университет
1952

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 27.03.2024 – 20.06.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность программы: производство продуктов питания из мясного сырья

Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология

Институт: Центр подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: техник-технолог	
Программа подготовки: базовая	
Форма обучения: Очная форма	
Срок получения образования по ОП: 2 г. 6 м.	
Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование	

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Основной	*Виды деятельности*
+	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)
+	обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
+	обеспечение деятельности структурного подразделения

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./*

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	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													Э	У	У	У	У	К	К																	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III									У	У	У	У	У	П	П	П	П	К	К	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	18	34	12	16	28	8	8	70
У	Учебная практика		5	5	4		4	5	5	14
П	Производственная практика (по профилю специальности)					7	7	4	4	11
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	1	1	5
Г	Демонстрационный экзамен							6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	2	24
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	26	**26**	130
Студентов					19					
Групп					1					

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12_П_11кл_2023.plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : производство продуктов питания из мясного сырья, год начала подго

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1 Семестр 1									Семестр 2									Курс 2 Семестр 3									Семестр 4									Курс 3 Семестр 5									Семестр 6									Закрепленная кафедра		-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	Ауд.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код	Наименование	Компетенции
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							3816	3816	3530		84	180	2732	1084	612	160	96	292			6	22	36	864	216	144	432			6	30	36	612	120	24	420			6	6	36	864	208	58	540			4	18	36	864	112	72	612	24			8	36												
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл							564	564	492		16	48	436	128	216	32	32	132			2	6	12	176	36	36	72			4	4	24	88	24		48			2	2	12	34			32				2		50	16		32				2													
+	СГ.01	История России	2				52	52	36		2	12	52											52	18		18			2	2	12																																							66	История и политология	ОК-1; ОК-2; ПК 3.1; ПК 3.4
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			12		72	72	68		4		72		36		32					4		36		36																																													34	Иностранные языки и профессиональные коммуникации	ОК-2; ОК-4; ОК-5; ПК 1.2; ПК 2.3
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	1				84	84	68		2	12	84		84			68			2	2	12																																																32	Безопасность жизнедеятельности	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ПК 2.2; ПК 3.3
+	СГ.04	Физическая культура		1234	5		142	142	140		2		142		32			32						36			36						24			24						34			32				2		16			16															27	Физическая культура	ОК-4; ОК-6; ОК-8
+	СГ.05	Основы бережливого производства	2				52	52	36		2	12	52											52	18		18			2	2	12																																							25	Экология и природопользование	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-7
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			5		34	34	32		2		34																																						34	16		16				2											58	Бухгалтерский учет и статистика	ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-6
+	СГ.07	Основы предпринимательской деятельности	3				64	64	48		2	12		64																			64	24		24			2	2	12																													56	Организация и экономика	ОК-1; ОК-3
+	СГ.08	Русский язык и культура речи			1*		32	32	32					32	32	16		16																																																			36	Психология, педагогика и экология	ОК-5; ОК-9
+	СГ.09	Профилактика зависимого поведения			1		32	32	32					32	32	16		16																																																			36	Психология, педагогика и экология	ОК-4; ОК-6; ОК-8
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							808	808	702		36	60	452	356	298	96		160			4	14	24	280	108	108	36			2	14	12	88	24	24	24			2	2	12	142	32	26	64			2	6	12																					
+	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности / Коммуникативный практикум			1*		66	66	64		2		66		66	32		32				2																																																	36	Психология, педагогика и экология человека	ОК-1; ОК-2; ОК-4
+	ОП.02	Процессы и аппараты	3		2		142	142	120		8	12	142											78	36		36				6		64	24		24			2	2	12																													42	Технология, оборудование	ОК-1; ОК-2
+	ОП.03	Метрология и стандартизация			4		50	50	48		2		50																													50	16		32				2																				41	Товароведение и управление	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9
+	ОП.04	Автоматизация технологических процессов			4		50	50	48		2		50																													50	16		32				2																				42	Технология, оборудование	ОК-1; ОК-2; ПК 1.2; ПК 3.2
+	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	4				144	144	118		12	12	144		36			32				4		42		36					6		24		24							42		26				2	2	12																			60	Информационные технологии и математическое обеспечение информационных систем	ОК-1; ОК-2; ОК-4
+	ОП.06	Концептуальные основы здорового питания населения	1				114	114	96		4	12		114	114	32		64			2	4	12																																																39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК-2; ОК-4; ПК 2.3
+	ОП.07	Подготовка специй и материалов при производстве мясной продукции	1				82	82	64		4	12		82	82	32		32			2	4	12																																																39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ПК 1.1
+	ОП.08	Биологическая безопасность пищевых систем	2				88	88	72		2	12		88										88	36	36				2	2	12																																							39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ПК 2.1; ПК 2.3
+	ОП.09	Охрана труда			2		72	72	72					72										72	36	36																																											32	Безопасность жизнедеятельности	ОК-7
ПЦ.Профессиональный цикл							2228	2228	2120		32	72	1628	600	98	32	64					2		408	72		324				12		436	72		348			2	2	12	688	176	32	444			2	10	24	598	96	72	364	24			6	36												
+	ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	**345**		**12223344455**	**5**	1380	**1380**	**1316**		**24**	**36**	1084	296	98	**32**	**64**					**2**		408	**72**		**324**				**12**		436	**72**		**348**			**2**	**2**	**12**	304	**64**	**32**	**188**			**2**	**6**	**12**	134	**48**		**48**	**24**			**2**	**12**												**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2**
+	МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	34		12		348	348	308		12	24	348		98	32	64					2		114	36		72				6		88	24		48			2	2	12	48		32				2	2	12																				39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2
+	МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			2345	5	274	274	268		6		274											114	36		72				6		72	24		48						32	16		16						56	16		16	24														39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2
+	МДК.01.03	Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки			4		124	124	124					124																			60	24		36						64	32		32																								39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК-1; ПК 1.1; ПК 1.2
+	МДК.01.04	Технологическое оборудование для переработки пищевой продукции из мясного сырья			5		190	190	184		6		18	172																			72			72						52	16		32				4		66	32		32				2											42	Технология, оборудование бродильных и пищевых производств	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ПК 1.1; ПК 1.2
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01			23		324	324	324				324											180			180						144			144																																	39	Технология консервирования и	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01			4		108	108	108				108																													108			108																								39	Технология консервирования и	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01*	*5*				12	12				12	12																																						12								*12*										*39*	Технология консервирования и пищевая биотехнология	*ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2*
+	ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**5**		**555**		398	**398**	**380**		**6**	**12**	398																													68	**32**		**32**				**4**		330	**32**		**284**				**2**	**12**												**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-7; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3**
+	МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			5		134	134	128		6		134																													68	32		32				4		66	32		32				2											39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
+	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02			5		144	144	144				144																																						144			144															39	Технология консервирования и	ОК-1; ОК-2; ПК 2.1; ПК 2.3
+	ПП.02.01	Производственная практика п ПМ.02			5		108	108	108				108																																						108			108															39	Технология консервирования и	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-7; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02*	*5*				12	12				12	12																																						12								*12*										*39*	Технология консервирования и пищевая биотехнология	*ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-7; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3*
+	ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**5**		**4555**		166	**166**	**152**		**2**	**12**	134	32																												32	**16**		**16**						134	**16**	**72**	**32**				**2**	**12**												**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5**
+	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения			5		50	50	48		2		50																																						50	16		32				2											56	Организация и экономика сельскохозяйственного производства	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
+	МДК.03.02	Документирование управленческой деятельности			4		32	32	32					32																												32	16		16																								33	Государственное, муниципальное управление и кадровая политика	ОК-1; ПК 3.5
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03			5		36	36	36				36																																						36		36																33	Государственное, муниципальное управление и кадровая политика	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
+	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03			5		36	36	36				36																																						36		36																56	Организация и экономика сельскохозяйственного производства	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03*	*5*				12	12				12	12																																						12								*12*										*56*	Организация и экономика сельскохозяйственного производства	*ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5*
+	ПМ.04	**Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**	**4**		**44**		284	**284**	**272**			**12**	12	272																												284	**64**		**208**					**12**																					**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1**
+	МДК.04.01	Технология производства продукции из мяса птицы			4		128	128	128					128																												128	64		64																								39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК-1; ОК-4; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1
+	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04			4		144	144	144					144																												144			144																								39	Технология консервирования и	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04*	*4*				12	12				12	12																													12								*12*																			*39*	Технология консервирования и пищевая биотехнология	*ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-9; ПК 1.2; ПК 2.1*
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216				216																																						216			216																	
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)					216	216	216				216																																						216			216															39	Технология консервирования и пищевая биотехнология	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5

Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в сответствии с:

1. Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.
2. 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);
3. ФГОС СОО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (Зарегистрировано в Минюсте России 7 июня 2012 г. N 24480);
4. ФОП СОО, утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228);
5. 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);
6. 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);
7. 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).
8. Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2);
9. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28).

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

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

Предусмотрена сдача комплексных экзаменов по дисциплинам:

"Русский язык и культура речи" и "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности".

Предусмотрена курсовая работа по дисциплине: "Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья".

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 дипломного проекта (работы).