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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 27.03.2024 – 20.06.2025

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Профиль СОО: технологический

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: 3 г. 6 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное 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

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																		К	К																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	Э	К	К																		Э	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													Э	У	У	У	У	К	К																П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV									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			Курс 4		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	16	18	34	12	16	28	8	8	109
У	Учебная практика					5	5	4		4	5	5	14
П	Производственная практика (по профилю специальности)								7	7	4	4	11
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	7
Г	Демонстрационный экзамен										6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2	2	35
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	26	**26**	182
Студентов					22								
Групп					1								

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12_П_9кл_2023.plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : производство продуктов питания из мясного сырья, год начала подгот

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | Итого нагр. часов | | | | | | Объём ОП | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | | | Закреплённая кафедра | - |
|---|---|---

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).