

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"
Центр подготовки специалистов среднего звена

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Профиль СОО: технологический

Направленность производство продуктов питания из мясного сырья
программы:
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 образования по ОП: <u>3 г. 6 м.</u>
Уровень образования при приеме на обучение: <u>основное общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 19.05.2022

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	31-7	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																																								
II																	Э	К	К																						У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III														У	П	П	Э	К	К													У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV									П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	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	23	40	16	21	37	13	12	25	8	8	110
У	Учебная практика					2	2	1	3	4			6
П	Производственная практика (по профилю специальности)							2	8	10	9	9	19
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	6
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		25											
Групп		1											

Код	Наименование	Всего часов, из них:	всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		всего часов, из них:		Максимальная нагрузка	Компетенции	
			теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка	теоретическая подготовка	практическая подготовка							
00	Общие учебные задания	1475	1475	1385	65	36	388	852	135	136	285	27	684	264	48	418	6	52	36								
01	Общие учебные задания	232	232	1309	1343	30	30	830	161	153	136	272		768	230	80	374	6	30	30							
01.01	Русский язык	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.02	История	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.03	Литература	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.04	Иностранный язык	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.05	Физкультура	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.06	Математика	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.07	Музыка	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.08	Изобразительное искусство	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.09	Технология	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.10	Информатика	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.11	Астрономия	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.12	Биология	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.13	Химия	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.14	Экономика	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.15	Психология	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.16	Юридические науки	27	27	36	78	78		78	34	17	17			44	22	22											
01.17	Педагогика	27	27	36	78	78		78	34	17																	

Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в соответствии с:

1. Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.
2. Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).
3. Приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228).
4. ФГОС СПО по специальности 19.02.12 "Технология продуктов питания животного происхождения" утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343 (Зарегистрирован в Минюсте РФ 21 июня 2022 г. N 68942).
5. Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "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 "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. Приказом Минобрнауки России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776).
9. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).
10. 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).
11. 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.

Зачеты (дифференцированные зачеты) и контрольные работы реализуются за счет времени отведенного на дисциплину.

На экзамен в рамках получения среднего общего образования выделяется 3 ч. 55 мин. Оставшееся время отведено на подготовку к экзамену.

На экзамен (в том числе по ПМ) выделено 12 часов, 6 из которых отводится на подготовку.

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».

Предусмотрен комплексный дифференцированный зачет по предметам "Русский язык" и "Литература".

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).