

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Красноярский государственный аграрный университет"  
Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7

" 30 " 03 2018 г.

Утверждаю  
  
Ректор Пыжикова Н.И.  
" 30 " 03 2018 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН на 2018-2019 учебный год

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08

*код*

Технология мяса и мясных продуктов

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования

квалификация: Техник-технолог

форма обучения: Очная

Срок освоения ОПОП: 2г 10м

год начала подготовки по УП 2016

год окончания подготовки по УП 2019

Профиль получаемого профессионального образования: Технический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

Виды деятельности: Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Обработка продуктов убоя

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Организация работы структурного подразделения

Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы











### Пояснения

Учебный план разработан на основании ФГОС СПО №379 от 22.04.2014 года Министерства науки и образования РФ

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

Зачеты и контрольные работы проводятся за счет аудиторных часов выделяемых на дисциплину

Дифференцированные зачеты проводятся по следующим дисциплинам: Обществознание, Химия, Экология, Основы философии, История, Инженерная графика, Техническая механика, Электротехника и электронная техника, Охрана труда, Процессы и аппараты, Пищевые БАД и консерванты в производстве продуктов питания, Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология производства мяса и полуфабрикатов из птицы, Технологическое оборудование для транспортировки, огущения, разделки туш животных и птиц, Технология производства колбасных изделий: теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей, Управление структурным подразделением организации, Техника и технология консервирования.

Консультации проводятся с обучающимися на каждом курсе по 100 часов в устной и групповой форме, из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Дисциплина обществознание включает экономику и право

### Согласовано

Проректор по УР

Начальник ОЛОКО

Директор института ПП

Председатель методической  
комиссии института ПП

Директор ООО "Пищепром "

	/ Сорокатыя Е.И./
	/ Новикова В.Б./
	/ Матюшев В.В./
	/ Кох Д.А./
	/ Евсеев М.А./

