

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

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального
образования

19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: технологический

Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология

Институт: Центр подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: техник-технолог

Программа подготовки: базовая

Форма обучения: очная форма

Срок получения СПО по ППССЗ: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение по ППССЗ: основное общее
образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2025-2026

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./



28 марта 2025

 / Никитова Н.И./

Календарный учебный график

Сводные данные

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.08 9кл 2022plx', код специальности 19.02.08, год начала подготовки 2022

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.08_9кл_2022plx', код специальности 19.02.08, год начала подготовки 2022

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).