

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

УТВЕРЖДАЮ

ректор

Пыжикова Н.И.

28 марта 2025 г.



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) 2023
Учебный год 2025-2026
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

начальник УМО

директор ЦПССЗ

заведующий выпускающей кафедры по специальности

директор ООО "Пищепром"

/ Крымкова В.Г./

/ Новикова В.Б./

/ Шанина Е.В./

/ Величко Н.А./

/ Трандина Е.Н./



[illegible]

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. 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).