

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

19.02.12

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)

2024

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

/ Крымкова В.Г./

начальник УМО

/ Новикова В.Б./

директор ЦПСЗ

/ Шанина Е.В./

заведующий выпускающей кафедры по
специальности

/ Величко Н.А./

директор ООО "Пищепром"

/ Трандина Е.Н./



Календарный учебный график

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									

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12_П_9кл_2024plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : производство продуктов питания из мясного сырья, год начала подго-

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 19.02.12 "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);
3. 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);
4. 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);
5. 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).
6. 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).
7. 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);
8. 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).