

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

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: <u>техник-технолог</u>	2
Программа подготовки: <u>базовая</u>	2
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) 2024
Учебный год 2024-2025
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 В.Г. Крымкова / Крымкова В.Г./
начальник УМО В.Б. Новикова / Новикова В.Б./
директор ЦПССЗ Е.В. Шанина / Шанина Е.В./
заведующий выпускающей кафедры по специальности Н.А. Величко / Величко Н.А./
директор ООО "Пищепром" Е.Н. Трандина / Трандина Е.Н./



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).

Проверено УМО