

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Факультет среднего профессионального образования

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10 от 24.06.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Факультет: Факультет среднего профессионального образования

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2026-2027

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

Виды деятельности

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (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

Основной Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

+

Изготовитель творога

+

Жилецник мяса и субпродуктов

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса

/ Кузнецов А. Н./

Врио декана СПО

/ Горланов С. А./



Календарный учебный график

[illegible]

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	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23 1/6	40 1/6	16 4/6	19 4/6	36 2/6	11 3/6	18 4/6	30 1/6	8 3/6	11 3/6	20	126 4/6
У	Учебная практика					4	4		3	3	2	2	4	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)							5	3	8	6		6	14
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		5/6	5/6	2/6	2/6	4/6	3/6	2/6	5/6	3/6	3/6	1	3 2/6
Дп	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)											1	1	1
Д	Защита дипломного проекта (работы)											2	2	2
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену											1	1	1
Г	Демонстрационный экзамен											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_ОО_ 2023.rlx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование																Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	1342	1342	104	30		100%	0%	612	864						
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1342	1342	104	30		1476		612	864						
+	СОО.01	Обязательные учебные предметы	22222	1	11112 22222 2				1476	1476	1342	1342	104	30		1476		612	864						
+	СОО.01.01	Русский язык	2						72	72	66	66		6		72		28	44						
+	СОО.01.02	Литература			2				108	108	108	108				108		64	44						
+	СОО.01.03	Математика	2		1				232	232	208	208	18	6		232		78	154						
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2				72	72	72	72				72		32	40						
+	СОО.01.05	Информатика			2				144	144	134	134	10			144		78	66						
+	СОО.01.06	Физика			2				108	108	102	102	6			108		42	66						
+	СОО.01.07	Химия	2		1				176	176	134	134	36	6		176		66	110						
+	СОО.01.08	Биология	2		1				144	144	128	128	10	6		144		60	84						
+	СОО.01.09	История	2						136	136	118	118	12	6		136		62	74						
+	СОО.01.10	Обществознание			1				72	72	68	68	4			72		72							
+	СОО.01.11	География			2				72	72	66	66	6			72			72						
+	СОО.01.12	Физическая культура		1	2				72	72	72	72				72		30	42						
+	СОО.01.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2				68	68	66	66	2			68			68						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3012	3012	1362	90	143	3174	1290			612	864	612	900	612	864
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл									637	637	620	620	11	6		637				198	144	58	127	37	73
+	СГЦ.01	История России			3				62	62	62	62				62				62					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8					34567	190	190	183	183	1	6		190				40	28	22	34	15	51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4				68	68	58	58	10			68				68					
+	СГЦ.04	Физическая культура			345678				221	221	221	221				221				48	48	36	45	22	22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		3					48	48	48	48				48				48					
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		6					48	48	48	48				48						48			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									575	575	520	520	37	18		407	168			182	72		88		233
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	3						72	72	66	66		6		36	36			72					
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	4						72	72	62	62	4	6		36	36				72				
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			6				88	88	76	76	12			88						88			
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		3					68	68	64	64	4			68				68					
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	8						88	88	82	82		6		88									88
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		3					42	42	32	32	10				42			42					
+	ОПЦ.07	Охрана труда			8				57	57	50	50	7			57									57
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			8				44	44	44	44				24	20								44
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		8					44	44	44	44				10	34								44
ПЦ.Профессиональный цикл									3036	3036	1872	1872	1098	66	143	1914	1122			232	648	554	685	575	342
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	34555	4	5			5	44	1286	1286	887	887	369	30	80	816	470			232	648	406		
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3						232	232	206	206	20	6		117	115			232					
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	4						232	232	202	202	24	6		117	115				232				

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_ОО_ 2023.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2023

Курс	Семестр	Наименование	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	1 курс										2 курс										3 курс										4 курс										5 курс										6 курс										Итого	Средний балл	Комментарии																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
							Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого	Экз.	Зач.	Средний балл	Итого																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
ОБЩЕПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																				1475	1475	1242	104	30	1475	612	554	226	128	16	42	854	788	261	487	16	16	30	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</