

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 26.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

Направление 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация: <i>Техник-технолог</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>2 г. 10 м.</i>
Уровень образования при приеме на обучение: <i>среднее общее образование</i>

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

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
+	Жиловщик мяса и субпродуктов

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / Держаносова Н.М./
Начальник управления по планированию и организации учебного процесса _____ / Терновых Е.В./
Заведующий отделением среднего профессионального образования _____ / Горланов С.А./

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_СО_2024.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест					
																		Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА														4464	4464	2995	2995	1379	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
+	СПЦ.01	История России			1			62	62	62	62			62		62												
+	СПЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6				12345	190	190	183	183	1	6	190		40	28	22	34	15	51							
+	СПЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			2			68	68	58	58	10		68		68												
+	СПЦ.04	Физическая культура			123456			221	221	221	221			221		48	48	36	45	22	22							
+	СПЦ.05	Основы бережливого производства		1				48	48	48	48			48		48												
+	СПЦ.06	Основы финансовой грамотности		4				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	1					72	72	66	66		6	36	36	72												
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	2					72	72	62	62	4	6	36	36	72												
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			4			88	88	76	76	12		88					88									
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		1				68	68	64	64	4		68		68												
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	6					88	88	82	82		6	88								88						
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		1				42	42	32	32	10		42	42													
+	ОПЦ.07	Охрана труда			6			57	57	50	50	7		57								57						
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6			44	44	44	44			24	20							44						
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		6				44	44	44	44			10	34							44						
ПЦ.Профессиональный цикл														3036	3036	1855	1855	1115	66	143	1914	1122	232	648	554	685	575	342
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	12333	2	3		3	22	1286	1286	887	887	369	30	80	816	470	232	648	406								
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	1						232	232	206	206	20	6	117	115	232											
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	2						232	232	202	202	24	6	117	115		232										
+	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	3				3	2	260	260	210	210	44	6	140	120		132	128									
+	МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	3					2	230	230	194	194	30	6	110	120		140	90									
+	УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"		2					144	144	72	72	72		72	144			144									
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"			3				180	180	1	1	179		180				180									
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3						8	8	2	2		6	8				8									
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	44	4	444		4	33	833	833	563	563	258	12	27	401	432			148	685							

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_CO_2024.rlx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
																		Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4						97	97	72	72	19	6		97						97	
+	МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4			3	241	241	217	217	24			25	216			74	167		
+	МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4		4	3	271	271	217	217	54			55	216			74	197		
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		4					108	108	54	54	54		27	108					108		
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			4				108	108	1	1	107			108					108		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4						8	8	2	2		6		8					8		
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	6	6	66				198	198	120	120	72	6	18	198							198
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения			6				118	118	99	99	19			118							118
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"		6					36	36	18	18	18		18	36							36
+	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"			6				36	36	1	1	35			36							36
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	6						8	8	2	2		6		8							8
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	555	55	55				575	575	284	284	273	18	18	355	220						575
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	5						140	140	122	122	12	6		30	110						140
+	МДК.04.02	Жилец мясной и субпродуктов	5						139	139	122	122	11	6		29	110						139
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		5					36	36	18	18	18		18	36							36
+	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мясной и субпродуктов"		5					36	36	18	18	18			36							36
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			5				108	108	1	1	107			108							108
+	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мясной и субпродуктов"			5				108	108	1	1	107			108							108
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	5						8	8	2	2		6		8							8
+	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6				144	144	1	1	143			144							144
ГИА. Государственная итоговая аттестация									216	216			216			216							216
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену							36	36			36			36							36
+	00(Г)	Демонстрационный экзамен							36	36			36			36							36
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)							108	108			108			108							108
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)							36	36			36			36							36

