

Министерство сельского хозяйства РФ

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 № 10 от 25.06.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

Направление 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, направленность Производство продуктов питания из мясного сырья

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)

2025

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 |

Виды деятельности

обеспечение деятельности структурного подразделения

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

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

Основной Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

+ Животчик мяса и субпродуктов

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Дерканосова Н.М./

Начальник управления по планированию и
организации учебного процесса

/ Кузнецов А.Н./

Заведующий отделением среднего
профессионального образования

/ Горланов С.А./

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (мясо)_ОО_2025plx.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 202!

| - | - | - | - | 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 | Экспер тное | По плану | С преп. | Ауд. | СР | ПАТТ | Пр. подгот | Обяз. часть | Вар. часть | Итого | Итого | Итого | Итого | Итого | Итого | Итого | Итого | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | МДК.01.02 | Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья | 4 | | | | | | | 208 | 208 | 178 | 178 | 24 | 6 | 88 | 38 | 170 | | | | | 208 | | | | |
| + | МДК.01.03 | Процессы производства колбасных изделий | 5 | | | | 5 | 4 | 340 | 340 | 292 | 292 | 42 | 6 | 160 | 205 | 135 | | | | | 201 | 139 | | | | |
| + | МДК.01.04 | Процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов | 6 | | | | | | | 226 | 226 | 211 | 211 | 9 | 6 | 114 | 31 | 195 | | | | | 226 | | | | |
| + | МДК.01.05 | Технология производства мясных консервов и концентратов | 8 | | | | | | | 175 | 175 | 156 | 156 | 13 | 6 | 77 | 105 | 70 | | | | | | | 175 | | |
| + | УП.01.01 | Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья" | | | 4568 | | | | | 252 | 252 | 126 | 126 | 126 | | 252 | 252 | | | | | 72 | 72 | 36 | | 72 | |
| + | ПП.01.01 | Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья" | | | 5 | | | | | 144 | 144 | 1 | 1 | 143 | | 144 | 144 | | | | | 144 | | | | | |
| + | ПМ.01.01(К) | Экзамен по модулю | 8 | | | | | | | 8 | 8 | 2 | 2 | | 6 | | 8 | | | | | | | | | 8 | |
| + | ПМ.02 | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | 556 | 6 | 66 | | | 4 | 659 | 659 | 433 | 433 | 208 | 18 | 408 | 383 | 276 | | | | | 175 | 205 | 279 | | | |
| + | МДК.02.01 | Микробиология, санитария и гигиена при производстве мяса и мясных продуктов | | | 6 | | | | | 91 | 91 | 76 | 76 | 15 | | 38 | 91 | | | | | | | | 91 | | |
| + | МДК.02.02 | Организация контроля качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке | 5 | | | | | 4 | 253 | 253 | 216 | 216 | 31 | 6 | 140 | 27 | 226 | | | | | 175 | 78 | | | | |
| + | МДК.02.03 | Безопасность продуктов питания мясной промышленности | 5 | | | | | | | 127 | 127 | 102 | 102 | 19 | 6 | 50 | 77 | 50 | | | | | 127 | | | | |
| + | УП.02.01 | Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке" | | 6 | | | | | | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | 72 | 72 | | | | | 72 | | | | | |
| + | ПП.02.01 | Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке" | | | 6 | | | | | 108 | 108 | 1 | 1 | 107 | | 108 | 108 | | | | | 108 | | | | | |
| + | ПМ.02.01(К) | Экзамен по модулю | 6 | | | | | | | 8 | 8 | 2 | 2 | | 6 | | 8 | | | | | | | | 8 | | |
| + | ПМ.03 | Организация обеспечения деятельности структурного подразделения | 7 | 7 | 7 | | | | | 180 | 180 | 136 | 136 | 38 | 6 | 135 | 130 | 50 | | | | | | | 180 | | |
| + | МДК.03.01 | Управление деятельностью структурного подразделения | | | 7 | | | | | 100 | 100 | 98 | 98 | 2 | | 63 | 50 | 50 | | | | | | | 100 | | |
| + | УП.03.01 | Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения" | | 7 | | | | | | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | 72 | 72 | | | | | | | | 72 | | |
| + | ПМ.03.01(К) | Экзамен по модулю | 7 | | | | | | | 8 | 8 | 2 | 2 | | 6 | | 8 | | | | | | | | 8 | | |
| + | ПМ.04 | Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих | 77 | 7 | 7 | | | | | 396 | 396 | 160 | 160 | 224 | 12 | 315 | 336 | 60 | | | | | | 396 | | | |
| + | МДК.04.01 | Жиловщик мяса и субпродуктов | 7 | | | | | | | 136 | 136 | 121 | 121 | 9 | 6 | 53 | 76 | 60 | | | | | | 136 | | | |
| + | УП.04.01 | Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов" | | 7 | | | | | | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | 72 | 72 | | | | | | | 72 | | | |
| + | ПП.04.01 | Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов" | | | 7 | | | | | 180 | 180 | 1 | 1 | 179 | | 180 | 180 | | | | | | | 180 | | | |

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (мясо) ОО 2025plxplx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 202!

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (мясо) ОО_2025plxplx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2025