

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 молочной продукции

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

Виды деятельности	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	
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:
+	Изготовитель творога

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе
Начальник управления по планированию и организации учебного процесса
Заведующий отделением среднего профессионального образования

 / Дерканосова Н.М./
 / Кузнецов А.Н./
 / Горланов С.А./



Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 4/6	21 4/6	38 2/6	10 3/6	18 4/6	29 1/6	7 3/6	11 3/6	19	86 3/6
У	Учебная практика		2	2	2	3	5	4	2	6	13
П	Производственная практика (по профилю специальности)				4	3	7	5		5	12
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	2/6	2/6	4/6	3/6	2/6	5/6	3/6	3/6	1	2 3/6
Дп	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)								3	3	3
Д	Защита дипломного проекта (работы)								1	1	1
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену								1	1	1
Г	Демонстрационный экзамен								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

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

-	-		Формы пром. атт.						Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Эксперт ное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот			Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование															Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3138	3138	1236	90	2516	3170	1294	612	864	612	900	612	864
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл									638	638	614	614	18	6	192	638		198	136	52	143	36	73
+	СГЦ.01	История России			1				62	62	62	62				62		62					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	12345					190	190	178	178	6	6	114	190		40	24	22	38	15	51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			2				68	68	66	66	2		20	68		68					
+	СГЦ.04	Физическая культура		12345	6				222	222	222	222			29	222		48	44	30	57	21	22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		1					48	48	48	48			14	48		48					
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		4					48	48	38	38	10		15	48				48			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									646	646	591	591	43	12	364	478	168	182	72		216		176
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	1						72	72	66	66		6	32	36	36	72					
+	ОПЦ.02	Биохимия продуктов питания животного происхождения	2						72	72	62	62	4	6	40	36	36		72				
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			4				88	88	76	76	12		52	88				88			
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		1					68	68	64	64	4		32	68		68					
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов			6				88	88	88	88			44	88						88	
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		1					42	42	32	32	10		16		42	42					
+	ОПЦ.07	Охрана труда			4				57	57	50	50	7		50	57				57			
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6				44	44	44	44			33	24	20					44	
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		6					44	44	44	44			22	10	34					44	
+	ОПЦ.10	Инженерная графика		4					71	71	65	65	6		38	71				71			
ПЦ.Профессиональный цикл									2964	2964	1933	1933	959	72	1960	1838	1126	232	656	560	541	576	399
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	123466		23346		3	2	1585	1585	1192	1192	357	36	947	835	750	232	481	355	262		255
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	1						232	232	226	226		6	112	72	160	232					
+	МДК.01.02	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	2						208	208	178	178	24	6	88	38	170		208				
+	МДК.01.03	Процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания на автоматизированных технологических линиях	3				3	2	340	340	292	292	42	6	160	100	240		201	139			
+	МДК.01.04	Процессы производства сливочного масла и продуктов из пахты на автоматизированных технологических линиях	4						226	226	211	211	9	6	114	116	110				226		
+	МДК.01.05	Процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки на автоматизированных технологических линиях	6						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 молочной продукции"			2346				252	252	126	126	126		252	252		72	72	36		72	

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

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
																		Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции"			3				144	144	1	1	143		144	144				144			
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	6						8	8	2	2		6		8							8
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	334	4	44			2	659	659	443	443	198	18	418	393	266		175	205	279		
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена при производстве молока и молочных продуктов			4				91	91	76	76	15		38	91					91		
+	МДК.02.02	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	3					2	253	253	216	216	31	6	140	37	216		175	78			
+	МДК.02.03	Безопасность продуктов питания молочной промышленности	3						127	127	112	112	9	6	60	77	50			127			
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		4					72	72	36	36	36		72	72					72		
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			4				108	108	1	1	107		108	108					108		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4						8	8	2	2		6		8					8		
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	5	5	5				180	180	136	136	38	6	135	130	50					180	
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения			5				100	100	98	98	2		63	50	50					100	
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"		5					72	72	36	36	36		72	72					72		
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5						8	8	2	2		6		8						8	
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	55	5	5				396	396	161	161	223	12	316	336	60					396	
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	5						136	136	122	122	8	6	64	76	60					136	
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		5					72	72	36	36	36		72	72					72		
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			5				180	180	1	1	179		180	180					180		
+	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							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

[illegible]