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 могочного продукции

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) Образовательный стандарт (ФГОС)

2024

Учебный год

2025-2026 № 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 деятель	ности
	ение технологического процесса производства продукции на автометизированных иниях производства молочной продукции (по выбору)
	осности, прослеживаемости и качества малочной продукции на всех эталах ее рашения на ринке (по выбору)
обеспечение деяте	льности структурного подразделения
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Изгатовитель тварога

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса

Заведующий отделением среднего профессионального образования

/ Дерканосова Н.М./

Календарный учебный график

Mec	Ce	ентяб	рь	2		Октяб	•	2			брь			Дека	-	4		Інваן		1		врал	7		Map	г	2	A	Апрелі	, [,	· ·		Mai				Июнь		2	1	Июл	Ь			Авг	уст	
Числа	1-7	8 - 14	22 - 28			13 - 19	20 - 26	27 -	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	29 - 1	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	8 - 7	9 - 15	10 - 22			13 - 19	20 - 26	- /7	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	, ,	8 - 14	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1 2	2 3			6		8								16 17																35 3													49	50	51	52
I																К	К																				<u>э</u>	Э]	К	К	К	К	к	К	К	К
II															<u>э</u>	」'`	К																				уу	Э	К	К	К	К	К	к	К	К	К
III										у	У	П	П	п	Э Э	K	К																у	У	-	-	пп		Э	К	К	К	К	к	К	К	К
IV							у	у	у	п	П	П	П	п	Э П Э Э	k	К									У	у		Э	ПД	1д Г	٦д	Пд	Гп	гд	пД	Дп Дг	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

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	ИПОГО
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23 1/6	40 1/6	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	126 4/6
У	Учебная практика					2	2	2	3	5	3	2	5	12
П	Производственная практика (по профилю специальности)							4	3	7	6		6	13
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)											3	3	3
Д	Защита дипломного проекта (работы)											1	1	1
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену											1	1	1
Γ	Демонстрационный экзамен											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Ито	Итого		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_ 2024.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2024

		10.02.12										1 /													
-	-	-	Формы пром. атт.								Итог	го акад.ч	асов			Объё	ЭМ ОП		ос 1 Семест		ос 2 Семест	Кур Семест	ос 3 Семест		рс 4 Семест
Считать в	³ Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с	КΠ	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
оп.обц	ІЕОБРАЗОВА Т	ГЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		<u> </u>				l	1476	1476	1342	1342	104	30		100%	0%	612	864						
COO.Cpe	еднее общее	образование							1476	1476	1342	1342	104	30		1476		612	864						
+	COO.01	Обязательные учебные предметы	22222	1	11112 22222 2				1476	1476	1342	1342	104	30		1476		612	864						
+	COO.01.01	Русский язык	2						72	72	66	66		6		72		28	44						
+	COO.01.02	Литература			2				108	108	108	108				108		64	44						
+	COO.01.03	Математика	2		1				232	232	208	208	18	6		232		78	154						
+	COO.01.04	Иностранный язык			2				72	72	72	72				72		32	40						
+	COO.01.05	Информатика			2				144	144	134	134	10			144		78	66						
+	COO.01.06	Физика			2				108	108	102	102	6			108		42	66						
+	COO.01.07	Химия	2		1				176	176	134	134	36	6		176		66	110						
+	COO.01.08	Биология	2		1				144	144	128	128	10	6		144		60	84						
+	COO.01.09	История	2						136	136	118	118	12	6		136		62	74						
+	COO.01.10	Обществознание			1				72	72	68	68	4			72		72							
+	COO.01.11	География			2				72	72	66	66	6			72			72						
+	COO.01.12	Физическая культура		1	2				72	72	72	72				72		30	42						
+	COO.01.13	Основы безопасности и защиты России			2				68	68	66	66	2			68			68						
пп.про	ФЕССИОНАЛІ	ьная подготовка							4464	4464	3121	3121	1253	90	63	3170	1294			612	864	612	900	612	864
СГЦ.Соц	иально-гума	нитарный цикл							638	638	614	614	18	6		638				198	136	52	143	36	73
+	СГЦ.01	История России			3				62	62	62	62				62				62					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8					34567	190	190	178	178	6	6		190				40	24	22	38	15	51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4				68	68	66	66	2			68					68				
+	СГЦ.04	Физическая культура			345678				222	222	222	222				222				48	44	30	57	21	22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		3					48	48	48	48				48				48				<u> </u>	
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		6					48	48	38	38	10			48							48		
ОПЦ.06	щепрофесси	ональный цикл						,	646	646	591	591	43	12		478	168			182	72		216		176
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	3						72	72	66	66		6		36	36			72		<u>'</u>		<u> </u>	
+	ОПЦ.02	Биохимия продуктов питания животного происхождения	4						72	72	62	62	4	6		36	36				72				
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			6				88	88	76	76	12			88						<u>'</u>	88	<u> </u>	
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		3					68	68	64	64	4			68				68		<u> </u>		<u> </u>	
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов			8				88	88	88	88				88						<u>'</u>		<u> </u>	88
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		3					42	42	32	32	10				42			42					
+	ОПЦ.07	Охрана труда			6				57	57	50	50	7			57							57	<u> </u>	
+	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
+	ОПЦ.10	Инженерная графика		6					71	71	65	65	6			71							71		
ПЦ.Прос	фессиональн	ый цикл							2964	2964	1916	1916	976	72	63	1838	1126			232	656	560	541	576	399
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	34568 8		45568		5	4	1585	1585	1192	1192	357	36	<u>18</u>	835	750			232	481	355	262		255

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

-			Формы пром. атт.												_				oc 1		pc 2		pc 3		pc 4
	-	-			Формы і	іром. ат	١.			1	ИПО	го акад.ч	асов			ООБЕ	м ОП	Семест							
Считать в плане	Индекс	Наименование	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							
+	мдк.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3						232	232	226	226		6		72	160			232					
+	МДК.01.02	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	4						208	208	178	178	24	6		38	170				208				
+	мдк.01.03	Процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания на автоматизированных технологических линиях	5				5	4	340	340	292	292	42	6		100	240				201	139			
+	МДК.01.04	Процессы производства сливочного масла и продуктов из пахты на автоматизированных технологических линиях	6						226	226	211	211	9	6		116	110						226		
+	мдк.01.05	Процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки на автоматизированных технологических линиях	8						175	175	156	156	13	6		105	70								175
+	УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции"			4568				252	252	126	126	126		<u>18</u>	252					72	72	36		72
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции"			5				144	144	1	1	143			144						144			
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	8						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	556	6	66			4	659	659	443	443	198	18	<u>27</u>	393	266				175	205	279		
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена при производстве молока и молочных продуктов			6				91	91	76	76	15			91							91		
+	мдк.02.02	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	5					4	253	253	216	216	31	6		37	216				175	78			
+	МДК.02.03	Безопасность продуктов питания молочной промышленности	5						127	127	112	112	9	6		77	50					127			
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		6					72	72	36	36	36		<u>27</u>	72							72		
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			6				108	108	1	1	107			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	77				180	180	119	119	55	6		130	50							180	
+	мдк.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения			7				100	100	98	98	2			50	50							100	
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"		7					36	36	18	18	18			36								36	

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

_					Donu . r	DOM 27					Итог		2000			Объё	OП	Кур	с 1	Кур	oc 2	Куј	рс 3	Куг	pc 4
	_	-			Формы п	ром. ат	١.				ИПО	го акад.ч	асов			ООЪЕ	M OII	Семест							
Считать в	³ Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	ΚП	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого							
+	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"			7				36	36	1	1	35			36								36	
+	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	161	161	223	12	18	336	60							396	
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	7						136	136	122	122	8	6		76	60							136	
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		7					72	72	36	36	36		<u>18</u>	72								72	
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			7				180	180	1	1	179			180								180	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	7						8	8	2	2		6		8								8	
+	пдп.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8				144	144	1	1	143			144									144
ГИА.Гос	ударственна	я итоговая аттестация							216	216			216			216									216
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену							36	36			36			36									36
+	00(Γ)	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

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ОО 2024.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2024 | Strategy DK 61.; OK 92.; OK 93.; OK 94.; OK 95.; OK 96.; OK 97.; OK 66.; OK 66. 2.7. DK 66.; DK 63.; DK 63.; DK 64.; DK 65.; DK 66.; DK 67.; DK 66.; DK 6 DK 3.1.: DK 3.2.: DK 3.3.: DK 3.4.: DK 3.5 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; F 1.: DK 12.: DK 13.; DK 14.: DK 15. 101; 0K 02; 0K 03; 0K 04; 0K 05; 0K 06; 0K 07; 0K 08; 0K 09; DE 1; DK 22; DK 23; DK 24; DK 25; COL, OK OL, OK OL, OK OH, OK OK, OK OL, OK OL, OK OL, OK OH, OK OK, FA 66.: 0K 97.: NK 1.1.: NK 1.2.: NK 2.1.: NK 2.3.: NK 4.1. 01-04-02-04-1-04-1-04-1-04-1-04-1-04-1 85; 0K 82; 0K 83; 0K 94; 0K 85; 0K 86; 0K 87; 0K 98; 0K 98; NE ; NK 12; NK 21; NK 22; NK 23; NK 31; NK 32; NK 33; NK 34; NK