

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 Овладение профессиями рабочих, должностей служащих:

- Жилец мясной 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./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
Числ	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-31	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31				
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																																	
II																		К	К																																	
III																		К	К																																	
IV								У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	К	К																																	
																							</																													

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	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	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	3
Д	Защита дипломного проекта (работы)										1	1	1	1
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену										1	1	1	1
Г	Демонстрационный экзамен										1	1	1	1
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_2025 мясо.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2025

-	-	-	-	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	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Предметная область																Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА										1476	1476	1414	1414	32	30		100%	0%	612	864						
СОО.Среднее общее образование										1476	1476	1414	1414	32	30		1476		612	864						
+	СОО.01	Обязательные учебные предметы		22222	1	111222222222				1476	1476	1414	1414	32	30		1476		612	864						
+	СОО.01.01	Русский язык		2						72	72	66	66		6		72		30	42						
+	СОО.01.02	Литература				2				108	108	108	108				108		64	44						
+	СОО.01.03	Математика		2		1				232	232	226	226		6		232		100	132						
+	СОО.01.04	Иностранный язык				2				72	72	72	72				72		30	42						
+	СОО.01.05	Информатика				2				144	144	144	144				144		48	96						
+	СОО.01.06	Физика				2				108	108	108	108				108		64	44						
+	СОО.01.07	Химия		2		1				176	176	138	138	32	6		176		50	126						
+	СОО.01.08	Биология		2		1				144	144	138	138		6		144		66	78						
+	СОО.01.09	История		2						136	136	130	130		6		136		66	70						
+	СОО.01.10	Обществознание				2				72	72	72	72				72		32	40						
+	СОО.01.11	География				2				72	72	72	72				72		32	40						
+	СОО.01.12	Физическая культура			1	2				72	72	72	72				72		30	42						
+	СОО.01.13	Основы безопасности и защиты Родины				2				68	68	68	68				68			68						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА										4464	4464	3144	3144	1230	90	63	3180	1284			612	864	612	900	612	864
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл										638	638	608	608	18	12		638				314	68	52	95	36	73
+	СГЦ.01	История России		3						62	62	52	52	4	6		62				62					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	34567					190	190	172	172	12	6		190				40	24	22	38	15	51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности				3				68	68	66	66	2			68				68					
+	СГЦ.04	Физическая культура			34567	8				222	222	222	222				222				48	44	30	57	21	22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства			3					48	48	48	48				48				48					
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности			3					48	48	48	48				48				48					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл										661	661	619	619	24	18		493	168			298	72	88			203
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства		3						87	87	78	78	3	6		51	36			87					
+	ОПЦ.02	Биохимия продуктов питания животного происхождения		4						72	72	64	64	2	6		36	36				72				
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты		5						88	88	82	82		6		88						88			
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация			3					68	68	64	64	4			68				68					
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов				8				88	88	88	88				88									88
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			3					42	42	32	32	10				42			42					
+	ОПЦ.07	Охрана труда				3				57	57	57	57				57				57					
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности				3				44	44	44	44				24	20			44					
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики			8					44	44	44	44				10	34								44
+	ОПЦ.10	Инженерная графика			8					71	71	66	66	5			71									71
ПЦ.Профессиональный цикл										2949	2949	1917	1917	972	60	63	1833	1116				724	472	805	576	372
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		45688		445568		5		1444	1444	1052	1052	362	30	18	714	730				512	381	323		228
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья		4						232	232	222	222	4	6		72	160				232				

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ОО 2025 мясо.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2025

-	-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
				Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест			Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Предметная область	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
+	МДК.01.02	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья				4				208	208	176	176	32			38	170			208					
+	МДК.01.03	Процессы производства колбасных изделий		5				5		165	165	142	142	17	6		30	135				165				
+	МДК.01.04	Процессы производства копченных изделий и полуфабрикатов		6						287	287	249	249	32	6		92	195				287				
+	МДК.01.05	Технология производства мясных консервов и концентратов		8						148	148	134	134	8	6		78	70							148	
+	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		18	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					
+	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		56	6	466				785	785	585	585	188	12	27	509	276			212	91	482			
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена при производстве мяса и мясных продуктов		5						91	91	82	82	3	6		91				91					
+	МДК.02.02	Организация контроля качества пищевой продукции из мясного сыр на всех этапах производства и обращения на рынке				6				294	294	266	266	28			68	226				294				
+	МДК.02.03	Безопасность продуктов питания мясной промышленности				4				212	212	198	198	14			162	50			212					
+	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		27	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				
+	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			
+	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	160	160	224	12	18	336	60					396			
+	МДК.04.01	Жилец мясa и субпродуктов		7						136	136	121	121	9	6		76	60					136			
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мясa и субпродуктов"			7					72	72	36	36	36		18	72						72			

-	-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
				Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест			Семест	Семест	Семест	Семест					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Предметная область	Экза мен	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	Итого	Итого
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"				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. 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]