

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

Квалификация: Техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 343 от 18.05.2022

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

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 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 товаров

- Жилец мясе и субпродуктов

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса

Заведующий отделением среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Алибаев А.В.

25

06

2025

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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

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	19 4/6	36 2/6	11 3/6	18 4/6	30 1/6	8 3/6	11 3/6	20	86 3/6
У	Учебная практика		4	4		3	3	2	2	4	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)				5	3	8	6		6	14
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

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест			Семест	Семест	Семест			
Считать в плане	Индекс	Наименование	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
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3012	3012	1362	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
+	СГЦ.01	История России			1				62	62	62	62				62		62					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6					12345	190	190	183	183	1	6		190		40	28	22	34	15	51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			2				68	68	58	58	10			68			68				
+	СГЦ.04	Физическая культура			123456				221	221	221	221				221		48	48	36	45	22	22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		1					48	48	48	48				48		48					
+	СГЦ.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	1872	1872	1098	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	4	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	4	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		22	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_2023.plx', код специальности 19.02.12, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов							Объём 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			Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование																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	6				198	198	137	137	55	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					72	72	36	36	36		18	72							72
+	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	Жиловщик мяса 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 "Жиловщик мяса 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 "Жиловщик мяса 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

[illegible]