

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Факультет среднего профессионального образования

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10 от 24.06.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

Кафедра:

Факультет: Факультет среднего профессионального образования

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

2026-2027

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

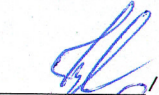
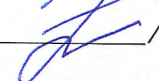
Виды деятельности	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	
обеспечение деятельности структурного подразделения	
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Жилловщик мяса и субпродуктов

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса

Врио декана СПО



 / Кузнецов А. Н./
 / Горланов С. А./

Календарный учебный график

[illegible]

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	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		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)											1	1	1
Д	Защита дипломного проекта (работы)											2	2	2
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену											1	1	1
Г	Демонстрационный экзамен											2	2	2
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 жив происх (мясо)_ ОО_ 2025.plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : Производство п

-	-	-	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	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	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	1112222222222				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	3122	3122	1252	90	2505	3180	1284			612	864	612	900	612	864
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл									638	638	608	608	24	6	192	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	172	172	12	6	114	190				40	24	22	38	15	51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4				68	68	66	66	2		20	68				68					
+	СГЦ.04	Физическая культура		34567	8				222	222	222	222			29	222				48	44	30	57	21	22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		3					48	48	48	48			14	48				48					
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		6					48	48	38	38	10		15	48						48			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									646	646	592	592	42	12	364	478	168			182	72		216		176
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	3						72	72	66	66		6	32	36	36			72					
+	ОПЦ.02	Биохимия продуктов питания животного происхождения	4						72	72	64	64	2	6	40	36	36				72				
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			6				88	88	76	76	12		52	88						88			
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		3					68	68	64	64	4		32	68				68					
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов			8				88	88	88	88			44	88								88	
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		3					42	42	32	32	10		16		42			42					
+	ОПЦ.07	Охрана труда			6				57	57	50	50	7		50	57						57			
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			8				44	44	44	44			33	24	20							44	
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		8					44	44	44	44			22	10	34							44	
+	ОПЦ.10	Инженерная графика		6					71	71	64	64	7		38	71						71			
ПЦ.Профессиональный цикл									2964	2964	1922	1922	970	72	1949	1848	1116			232	656	560	541	576	399
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	345688		45568		5	4	1585	1585	1192	1192	357	36	947	855	730			232	481	355	262		255
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	3						232	232	226	226		6	112	72	160			232					

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания жив происх (мясо) ОО 2025.plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : Производство п

-	-	-	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	Экза мен	Зачёт	Зачёт с оц.	КП	КР	Др	Трудо-ёмкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТ	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	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 копченных 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 сыр 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	63	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	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания жив происх (мясо) ОО 2025.plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : Производство продук

[illegible]