

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

Направление 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, направленность Производство продуктов питания из мясного сырья

Направленность программы: Производство продуктов питания из мясного сырья
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)

2026

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)

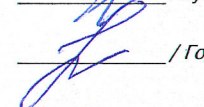
обеспечение деятельности структурного подразделения

Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Живовик 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

-	-	-	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 2026.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					
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 сырья 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	Жилец мясы и субпродуктов	7						136	136	121	121	9	6	63	76	60							136	
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мясы и субпродуктов"		7					72	72	36	36	36		72	72							72		
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мясы и субпродуктов"			7				180	180	1	1	179		180	180								180	

№ п/п		Наименование	Формы чисел, кг/г				Итого масса чисел				Специф.				Сорт 1				Сорт 2				Сорт 3				Сорт 4				Сорт 5				Сорт 6				Сорт 7				Сорт 8				Сорт 9				Сорт 10				Сорт 11				Сорт 12				Сорт 13				Сорт 14				Сорт 15				Сорт 16				Сорт 17				Сорт 18				Сорт 19				Сорт 20				Сорт 21				Сорт 22				Сорт 23				Сорт 24				Сорт 25				Сорт 26				Сорт 27				Сорт 28				Сорт 29				Сорт 30				Сорт 31				Сорт 32				Сорт 33				Сорт 34				Сорт 35				Сорт 36				Сорт 37				Сорт 38				Сорт 39				Сорт 40				Сорт 41				Сорт 42				Сорт 43				Сорт 44				Сорт 45				Сорт 46				Сорт 47				Сорт 48				Сорт 49				Сорт 50				Сорт 51				Сорт 52				Сорт 53				Сорт 54				Сорт 55				Сорт 56				Сорт 57				Сорт 58				Сорт 59				Сорт 60				Сорт 61				Сорт 62				Сорт 63				Сорт 64				Сорт 65				Сорт 66				Сорт 67				Сорт 68				Сорт 69				Сорт 70				Сорт 71				Сорт 72				Сорт 73				Сорт 74				Сорт 75				Сорт 76				Сорт 77				Сорт 78				Сорт 79				Сорт 80				Сорт 81				Сорт 82				Сорт 83				Сорт 84				Сорт 85				Сорт 86				Сорт 87				Сорт 88				Сорт 89				Сорт 90				Сорт 91				Сорт 92				Сорт 93				Сорт 94				Сорт 95				Сорт 96				Сорт 97				Сорт 98				Сорт 99				Сорт 100				Сорт 101				Сорт 102				Сорт 103				Сорт 104				Сорт 105				Сорт 106				Сорт 107				Сорт 108				Сорт 109				Сорт 110				Сорт 111				Сорт 112				Сорт 113				Сорт 114				Сорт 115				Сорт 116				Сорт 117				Сорт 118				Сорт 119				Сорт 120				Сорт 121				Сорт 122				Сорт 123				Сорт 124				Сорт 125				Сорт 126				Сорт 127				Сорт 128				Сорт 129				Сорт 130				Сорт 131				Сорт 132				Сорт 133				Сорт 134				Сорт 135				Сорт 136				Сорт 137				Сорт 138				Сорт 139				Сорт 140				Сорт 141				Сорт 142				Сорт 143				Сорт 144				Сорт 145				Сорт 146				Сорт 147				Сорт 148				Сорт 149				Сорт 150				Сорт 151				Сорт 152				Сорт 153				Сорт 154				Сорт 155				Сорт 156				Сорт 157				Сорт 158				Сорт 159				Сорт 160				Сорт 161				Сорт 162				Сорт 163				Сорт 164				Сорт 165				Сорт 166				Сорт 167				Сорт 168				Сорт 169				Сорт 170				Сорт 171				Сорт 172				Сорт 173				Сорт 174				Сорт 175				Сорт 176				Сорт 177				Сорт 178				Сорт 179				Сорт 180				Сорт 181				Сорт 182				Сорт 183				Сорт 184				Сорт 185				Сорт 186				Сорт 187				Сорт 188				Сорт 189				Сорт 190				Сорт 191				Сорт 192				Сорт 193				Сорт 194				Сорт 195				Сорт 196				Сорт 197				Сорт 198				Сорт 199				Сорт 200				Сорт 201				Сорт 202				Сорт 203				Сорт 204				Сорт 205				Сорт 206				Сорт 207				Сорт 208				Сорт 209				Сорт 210				Сорт 211				Сорт 212				Сорт 213				Сорт 214				Сорт 215				Сорт 216				Сорт 217				Сорт 218				Сорт 219				Сорт 220				Сорт 221				Сорт 222				Сорт 223				Сорт 224				Сорт 225				Сорт 226				Сорт 227				Сорт 228				Сорт 229				Сорт 230				Сорт 231				Сорт 232				Сорт 233				Сорт 234				Сорт 235				Сорт 236				Сорт 237				Сорт 238				Сорт 239				Сорт 240				Сорт 241				Сорт 242				Сорт 243				Сорт 244				Сорт 245				Сорт 246				Сорт 247				Сорт 248				Сорт 249				Сорт 250				Сорт 251				Сорт 252				Сорт 253				Сорт 254				Сорт 255				Сорт 256				Сорт 257				Сорт 258				Сорт 259				Сорт 260				Сорт 261				Сорт 262				Сорт 263				Сорт 264				Сорт 265				Сорт 266				Сорт 267				Сорт 268				Сорт 269				Сорт 270				Сорт 271				Сорт 272				Сорт 273				Сорт 274				Сорт 275				Сорт 276				Сорт 277				Сорт 278				Сорт 279				Сорт 280				Сорт 281				Сорт 282				Сорт 283				Сорт 284				Сорт 285				Сорт 286				Сорт 287				Сорт 288				Сорт 289				Сорт 290				Сорт 291				Сорт 292				Сорт 293				Сорт 294				Сорт 295			
-------	--	--------------	-------------------	--	--	--	-------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	--------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	---------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--	----------	--	--	--