

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 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 молочной продукции

Направленность программы: Производство молочной продукции

Квалификация: Техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Учебный год

2026-2027

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)

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

обеспечение деятельности структурного подразделения

Основной Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

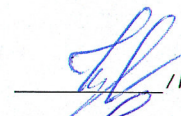
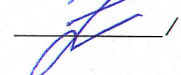
+

Изготовитель творога

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса

Врио декана СПО

 / Кузнецов А. Н./
 / Горланов С. А./

Календарный учебный график

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	21 4/6	38 2/6	10 3/6	18 4/6	29 1/6	7 3/6	11 3/6	19	86 3/6
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	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)								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	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания жив происх_(молоко) СО_ 2026.plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : Производств

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование																Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3132	3132	1242	90	2516	3170	1294	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			1				62	62	62	62				62		62					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	12345					190	190	172	172	12	6	114	190		40	24	22	38	15	51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			2				68	68	66	66	2		20	68			68				
+	СГЦ.04	Физическая культура		12345	6				222	222	222	222			29	222		48	44	30	57	21	22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		1					48	48	48	48			14	48		48					
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		4					48	48	38	38	10		15	48					48		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									646	646	591	591	43	12	364	478	168	182	72		216		176
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	1						72	72	66	66		6	32	36	36	72					
+	ОПЦ.02	Биохимия продуктов питания животного происхождения	2						72	72	62	62	4	6	40	36	36		72				
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			4				88	88	76	76	12		52	88					88		
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		1					68	68	64	64	4		32	68		68					
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов			6				88	88	88	88			44	88							88
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		1					42	42	32	32	10		16		42	42					
+	ОПЦ.07	Охрана труда			4				57	57	50	50	7		50	57					57		
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6				44	44	44	44			33	24	20						44
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		6					44	44	44	44			22	10	34						44
+	ОПЦ.10	Инженерная графика		4					71	71	65	65	6		38	71					71		
ПЦ.Профессиональный цикл									2964	2964	1933	1933	959	72	1960	1838	1126	232	656	560	541	576	399
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	123466		23346		3	2	1585	1585	1192	1192	357	36	947	835	750	232	481	355	262		255
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	1						232	232	226	226		6	112	72	160	232					
+	МДК.01.02	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	2						208	208	178	178	24	6	88	38	170		208				
+	МДК.01.03	Процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания на автоматизированных технологических линиях	3				3	2	340	340	292	292	42	6	160	100	240		201	139			
+	МДК.01.04	Процессы производства сливочного масла и продуктов из пахты на автоматизированных технологических линиях	4						226	226	211	211	9	6	114	116	110				226		
+	МДК.01.05	Процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки на автоматизированных технологических линиях	6						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 молочной продукции"			2346				252	252	126	126	126		252	252			72	72	36		72

-	-	-	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	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
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях молочной продукции"			3				144	144	1	1	143		144	144				144			
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	6						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	334	4	44			2	659	659	443	443	198	18	418	393	266		175	205	279		
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена при производстве молока и молочных продуктов			4				91	91	76	76	15		38	91				91			
+	МДК.02.02	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	3					2	253	253	216	216	31	6	140	37	216		175	78			
+	МДК.02.03	Безопасность продуктов питания молочной промышленности	3						127	127	112	112	9	6	60	77	50			127			
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		4					72	72	36	36	36		72	72				72			
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			4				108	108	1	1	107		108	108				108			
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4						8	8	2	2		6		8				8			
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	5	5	5				180	180	136	136	38	6	135	130	50					180	
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения			5				100	100	98	98	2		63	50	50					100	
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"		5					72	72	36	36	36		72	72					72		
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5						8	8	2	2		6		8						8	
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	55	5	5				396	396	161	161	223	12	316	336	60					396	
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	5						136	136	122	122	8	6	64	76	60					136	
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		5					72	72	36	36	36		72	72					72		
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			5				180	180	1	1	179		180	180					180		
+	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						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							72	72			72			72						72	
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)							36	36			36			36						36	
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)							72	72			72			72						72	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания жив происх (молоко) СО 2026.plx', код специальности 19.02.12, направленность программы : Производство мол

[illegible]