

Утверждаю

директор КОГПОАУ КТКПП

Печенкина Светлана Сергеевна

29.08.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалификации рабочих, служащих

КОГПОАУ "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.18

код

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование профессии

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 11.11.2022

№ 973

Виды деятельности

техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Подго- товка	Прове- дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем												
I	33,5	14	19,5	1,5	0,5	1	6	2,5	3,5						11	52	50	2
II	23	13,5	9,5	2	1	1	5	2,5	2,5	10		10		1	2	43	50	2
Всего	56,5	27,5	29	3,5	1,5	2	11	5	6	10		10		1	13	95	100	4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ППКРС СПО 19.01.18 (АОППРС) ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ 2025

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы (академических часов)										Распределение по курсам и семестрам														Объём ОП								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	В том числе в форме практической	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего занятий	в том числе					ПА (экзамены)	Курс 1				Курс 2																		
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	ПРАКТИКА	ПА (диф.зачёт)		Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4										
																16 н+1н				23 (13+10) нед +1 нед				16 нед +1 нед				11 нед+1+ 10 нед +1										
																Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Обяз. часть	Вар. часть					
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					
Итого час/нед																36,00		35,2		36,00		34,6		36,00		34,5		36,00		34,50								
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	0	9	1	1476	194	26	1434	932	462	16	0	24	16	428	6	422	0	638	20	606	12	220	0	220	0	190	0	186	4	0	0					
ОУП	Обязательные учебные предметы	3		9	1	1422	170	0	1406	910	458	16	0	22	16	422	0	422	0	590	0	578	12	220	0	220	0	190	0	186	4	0	0					
ОУП.01	Русский язык	2				90	12		84	66	12	6			6	34		34		56		50	6	0				0										
ОУП.02	Литература			4		118	2		118	102	14			2		0				0				68		68		50		50								
ОУП.03	Иностранный язык			2		116	20		116		114			2		50		50		66		66		0				0										
ОУП.04у	Математика	2				246	26		240	206	26	6		2	6	102		102		144		138	6	0				0										
ОУП.05у	Информатика	4				164	16		160	54	102	4			4	34		34		44		44		52		52		34		30	4							
ОУП.06	История			2		100	2		100	88	10			2		38		38		62		62		0				0										
ОУП.07	Обществознание			4		92	18		92	72	18			2		0				0				48		48		44		44								
ОУП.08	География			4		34	16		34	20	12			2		0				0				0				34		34								
ОУП.09	Физика			2		116	12		116	102	12			2		50		50		66		66		0				0										
ОУП.10	Химия			2		80	12		80	66	12			2		34		34		46		46		0				0										
ОУП.11	Биология			4		80	12		80	66	12			2		0				0				52		52		28		28								
ОУП.12	Физическая культура			2		116	20		116	12	102			2		50		50		66		66		0				0										
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2		70	2		70	56	12			2		30		30		40		40		0				0										
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0		1	0	54	24	26	28	22	4	0	0	2	0	6	6	0	0	48	20	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
ДУП.01	Основы проектной деятельности			2		54	24	26	28	22	4			2		6	6			48	20	28		0				0				0						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	0	12	2	1472	970	40	1408	374	205	16		22	24	184	2	176	6	226	2	224	0	392	20	366	6	674	20	642	12	1008	432					
СГ	Социально-гуманитарный цикл			5		244	126	8	236	98	126	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	156	6	150	0	92	6	86	0	240	8					
СГ.01	История России			3		36	6	0	36	28	6			2		0				0				36		36		0				36						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		46	34	8	38	2	34			2		0				0				20	4	16		26	4	22		40	6					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			к3		36	20	0	36	14	20			2		0				0				36		36		0				36						
СГ.04	Физическая культура			4		54	50	0	54	2	50			2		0				0				32		32		22		22		52	2					
СГ.05	Основы бережливого производства			к4		36	4	0	36	30	4			2									18	2	16		22	2	20		40							
СГ.06	Основы финансовой грамотности			к4		36	12	0	36	22	12			2		0				0				14		14		22		22		36						
ОП	Общепрофессиональный цикл	1		5		236	66	16	214	146	56	2	0	10	6	36	0	36	0	70	2	68	0	88	8	74	6	42	6	36	0	186	50					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			1		36	8	0	36	26	8			2	0	36		36		0				0				0				36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4		42	16	6	36	18	16			2	0	0				0				0				42	6	36		36	6					
ОП.03	Охрана труда			к3		36	12	0	36	30	4			2	0	0				0				36		36		0				36						
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			2		36	12	0	36	22	12			2	0	0			36		36		0								36							
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	3				52	16	8	38	20	16	2			6	0				0				52	8	38	6					42	10					
ОП.06	Введение в профессию*			2		34	2	2	32	30				2	0	0				34	2	32		0				0					34					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы (академических часов)										Распределение по курсам и семестрам																Объём ОП	
																Курс 1								Курс 2									
		Экзамены Зачеты Диффер. зачеты Другие				ВСЕГО	В том числе в форме практической	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего занятий	в том числе					ПА (экзамены)	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4					
																16 н+1н				23 (13+10) нед +1 нед				16 нед +1 нед				11 нед+1+ 10 нед +1					
		Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (Экзамены)	Обяз. часть	Вар. часть														
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
ПЦ	Профессиональный цикл	4	0	2	2	956	778	16	922	130	22	14	576	0	18	148	2	140	6	156	0	156	0	148	6	142	0	504	8	484	12	582	374
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2		1	1	228	190	2	217	20	10	7	180	0	9	78	2	70	6	0	0	0	0	0	0	0	150	0	147	3	216	12	
МДК 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	1				42	10	2	34	20	10	4			6	42	2	34	6	0				0				0				30	12
УП.01	Учебная практика			1		36	36	0	36				36		0	36		36		0				0				0				36	
ПП.01	Производственная практика				к4	144	144	0	144				144		0	0				0				0				144		144		144	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6			3			3			3	0				0				0				6		3	3	6	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	0	1	1	728	588	14	705	110	12	7	396	0	9	70	0	70	0	156	0	156	0	148	6	142	0	354	8	337	9	366	362
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4				146	12	14	126	110	12	4			6	16		16		30		30		58	6	52		42	8	28	6	72	74
УП.02	Учебная практика			4		360	360	0	360				180		0	54		54		126		126		90		90		90		90		72	288
ПП.02	Производственная практика				к4	216	216	0	216				216		0	0				0				0				216		216		216	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6			3			3			3	0				0				0				6		3	3	6	

	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики		час	756		час	756	нед	21	час		90		час		126		час		90		час		450				
	Учебная практика		час	396		час	396	нед	11	час		90		час		126		час		90		час		90				
	Концентрированная							нед		час				час				час				час						
	Рассредоточенная		час	396		час	396	нед	11	час		90		час		126		час		90		час		90				
	Производственная (по профилю специальности) практика		час	360		час	360	нед	10	час				час				час				час		360				
	Концентрированная		час	360		час	360	нед	10	час				час				час				час		360				
	Рассредоточенная							нед		час				час				час				час						
	Государственная итоговая аттестация		час	36		час	36	нед	1	час				час				час			час	36	час	36				
	Демонстрационный экзамен		час	36		час	36	нед	1	час				час				час			час	36	час	36				

ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	8	0	21	3	2948	1164	66	2842	1306	667	32	0	46	40	612	8	598	6	864	22	830	12	612	20	586	6	864	20	828	16	1008	432
---	---	---	----	---	------	------	----	------	------	-----	----	---	----	----	-----	---	-----	---	-----	----	-----	----	-----	----	-----	---	-----	----	-----	----	------	-----

Дисциплин и МДК	522	738	522	378
Учебная практика	90	126	90	90
Производственная практика				360
Экзамены (без учета физ. культуры)	1	2	1	3
Зачеты (без учета физ. культуры)				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2	8	2	8

Заместитель директора по УР



Е.П. Жукова