



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

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения: Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

T	
---	--

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

y

Учебная практика

Промежуточная аттестация

□

Производственная практика (по профилю специальности)

ГИА

Государственная итоговая аттестация

K

Каникулы



Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
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		35,2		36,00		34,92										
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	1476	982	22	1430	384	217	16		22	24	184	2	176	6	226	2	224	0	392	8	378	6	674	10	652	12	1008	432							
СГ	Социально-гуманитарный цикл			5		248	132	2	246	102	132	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	156	2	154	0	92	0	92	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	40	2	44	2	40		2	0					0				20	2	18		26		26		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		40	4	0	40	34	4		2										18		18		22		22		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	68	12	218	148	58	2	0	10	6	36	0	36	0	70	2	68	0	88	4	78	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	18	4	42	22	18	2		6	0				0				52	4	42	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	
		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
ПЦ	Профессиональный цикл	4	0	2	2	956	782	8	930	134	26	14	576	0	18	148	2	140	6	156	0	156	0	148	2	146	0	504	4	488	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	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	592	6	713	114	16	7	396	0	9	70	0	70	0	156	0	156	0	148	2	146	0	354	4	341	9	366	362
МДК 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4				146	16	6	134	114	16	4			6	16		16		30		30		58	2	56		42	4	32	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		

ОБЪЁМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	8	0	21	3	2952	1176	48	2864	1316	679	32	0	46	40	612	8	598	6	864	22	830	12	612	8	598	6	864	10	838	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