

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации" □
Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

План утвержден Ученым советом университета

Протокол № 4 от 10.11.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования



19.01.09

19.01.09 МАСТЕР ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

направленность программы (при наличии)

Квалификация: Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

Форма обучения: очная

Срок получения образования по ОП: 1 год 10 месяцев

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 258 от 22.04.2024

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Министерства труда и социальной защиты
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	
22.006	Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	№ 550н от 02.09.2020
22.009	Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	№ 558н от 02.09.2020

Виды деятельности

Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматизации автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Леошко В.П./

Проректор по учебной работе института
(филиала)

/ Бегларян М.Е./

План Учебный план ППКРС СПО '19.01.09 19.01.09 МАСТЕР ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРС

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов											Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	дифзачет	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ							1476	1476	1398	690	132	572		4	42	36		100%	0%
+	СОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины			12222 22222	11111 111	780	780	762	350	16	396			18			780	
+	СОО.01.01	Русский язык			2	1	72	72	70	36		34			2			72	
+	СОО.01.02	Литература			2	1	108	108	106	38		68			2			108	
+	СОО.01.03	История			2	1	136	136	134	104		30			2			136	
+	СОО.01.04	Обществознание			2	1	72	72	70	36		34			2			72	
+	СОО.01.05	География			2	1	72	72	70	36		34			2			72	
+	СОО.01.06	Иностранный язык			2	1	72	72	70			70			2			72	
+	СОО.01.07	Физическая культура			12		72	72	70	4		66			2			72	
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины			2	1	68	68	66	24		42			2			68	
+	СОО.01.09	Физика			2	1	108	108	106	72	16	18			2			108	
+	СОО.02	Общеобразовательные дисциплины профиля обучения	2222			1111	664	664	620	336	116	164		4	8	36		664	
+	СОО.02.01	Математика	2			1	232	232	221	148		72		1	2	9		232	
+	СОО.02.02	Информатика	2			1	144	144	133	38	94			1	2	9		144	
+	СОО.02.03	Химия	2			1	144	144	133	76	12	44		1	2	9		144	
+	СОО.02.04	Биология	2			1	144	144	133	74	10	48		1	2	9		144	
+	СОО.03	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	4		12			16			32	
+	СОО.03.01	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	4		12			16			32	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	701	266		426		9	703	72	674	1350	126
СГ.Социально-гуманитарный цикл							271	271	175	40		134		1	90	6	62	145	126
+	СГ.01	История России	3				46	46	37	16		20		1	3	6	<u>8</u>	12	34
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		49	49	32			32			17		<u>16</u>	21	28
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			3		54	54	32	16		16			22		<u>8</u>	18	36
+	СГ.04	Физическая культура			4		50	50	50			50					<u>22</u>	22	28
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			4		36	36	24	8		16			12		<u>8</u>	36	
+	СГ.06	Основы бережливого производства			3		36	36							36			36	
ОП.Общепрофессиональный цикл							230	230	170	72		96		2	48	12	48	230	
+	ОП.01	Механика	3				86	86	65	32		32		1	15	6	<u>16</u>	86	
+	ОП.02	Электротехника			3		32	32	24	8		16			8		<u>8</u>	32	
+	ОП.03	Охрана труда			3		58	58	40	16		24			18		<u>12</u>	58	
+	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	3				54	54	41	16		24		1	7	6	<u>12</u>	54	
П.Профессиональный цикл							471	471	356	154		196		6	61	54	96	471	
+	ПМ.01	Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	344				227	227	165	68		94		3	35	27	46	227	
+	МДК.01.01	Узлы и агрегаты оборудования пищевой и перерабатывающей промышленности	34				217	217	164	68		94		2	35	18	<u>46</u>	217	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	4				10	10	1					1		9		10	
+	ПМ.02	Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	344				244	244	191	86		102		3	26	27	50	244	

План Учебный план ППКРС СПО '19.01.09 19.01.09 МАСТЕР ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРС

Курс 1																Курс 2																		
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4										
Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАТТ
612	292	70	244			6		864	398	62	328		4	36	36																			
338	152	4	182					442	198	12	214			18																				
32	16		16					40	20		18			2																				
48	16		32					60	22		36			2																				
58	48		10					78	56		20			2																				
32	16		16					40	20		18			2																				
32	16		16					40	20		18			2																				
36			36					36			34			2																				
32	2		30					40	2		36			2																				
32	12		20					36	12		22			2																				
36	26	4	6					72	46	12	12			2																				
258	136	66	56					406	200	50	108		4	8	36																			
72	56		16					160	92		56		1	2	9																			
72	16	56						72	22	38			1	2	9																			
48	32	4	12					96	44	8	32		1	2	9																			
66	32	6	28					78	42	4	20		1	2	9																			
16	4		6			6		16			6			10																				
16	4		6			6		16			6			10																				
																612	168		268	130		5	135	36	864	98		158	76		4	568	468	36
																195	32		84	38		1	72	6	76	8		50	24			18		
																46	16		20	8		1	3	6										
																27			16	8			11		22			16	8			6		
																54	16		16	8			22											
																32			32	14					18			18	8					
																								36	8		16	8			12			
																36							36											
																230	72		96	48		2	48	12										
																86	32		32	16		1	15	6										
																32	8		16	8			8											
																58	16		24	12			18											
																54	16		24	12		1	7	6										
																187	64		88	44		2	15	18	284	90		108	52		4	46		36
																89	32		40	20		1	7	9	138	36		54	26		2	28		18
																89	32		40	20		1	7	9	128	36		54	26		1	28		9
																								10						1			9	
																98	32		48	24		1	8	9	146	54		54	26		2	18		18

План Учебный план ППКРС СПО '19.01.09 19.01.09 МАСТЕР ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРС

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов										Объём ОП		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	дифзачет	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	МДК.02.01	Технологическое оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности	34				234	234	190	86		102		2	26	18	<u>50</u>	234	
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4				10	10	1					1		9		10	
УП.Учебная практика							108	108							108		108	108	
+	УП.01	Учебная практика Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания			4		72	72							72		<u>72</u>	72	
+	УП.02	Учебная практика Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания			4		36	36							36		<u>36</u>	36	
ПП.Производственная практика							360	360							360		360	360	
+	ПП.01	Производственная практика Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания			4		216	216							216		<u>216</u>	216	
+	ПП.02	Производственная практика Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания			4		144	144							144		<u>144</u>	144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36							36			36	
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен			4		36	36							36			36	

		Итого		Курс 1			Курс 2		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
		Не менее	Факт						
	Итого по ОП		2952	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		1476	1476	612	864			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476				1476	612	864
СГ	Социально-гуманитарный цикл		271				271	195	76
ОП	Общепрофессиональный цикл		230				230	230	
П	Профессиональный цикл		471				471	187	284
УП	Учебная практика		108				108		108
ПП	Производственная практика		360				360		360
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36				36		36
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультатив	36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	32.3	-	35.65	34.44	-	27.57	28.89
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	9	5	4
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		9		9	12	4	8
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		13	13				
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		81.04%						
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		0%						