

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"

Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от "17" апреля 2026 г.
Ректор  Н. А. Р. Надиева А. Р.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

19.01.09

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

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

Квалификация: Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования 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 21.04.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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 автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе  / Леошко В.П./

Руководитель структурного подразделения (филиала)  / Асанова Н.А./

Директор колледжа  / Попандопуло Д.С./

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания  / Косенко О.В. /

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	дифзачет	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ							1476	1476	1398	690	132	572		4	42	36
+	СОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины	2222		22222 2222	11111 11111 111	1444	1444	1382	686	132	560		4	26	36
+	СОО.01.01	Русский язык			2	1	72	72	70	36		34			2	
+	СОО.01.02	Литература			2	1	108	108	106	38		68			2	
+	СОО.01.03	История			2	1	136	136	134	104		30			2	
+	СОО.01.04	Обществознание			2	1	72	72	70	36		34			2	
+	СОО.01.05	География			2	1	72	72	70	36		34			2	
+	СОО.01.06	Иностранный язык			2	1	72	72	70			70			2	
+	СОО.01.07	Физическая культура			2	1	72	72	70	4		66			2	
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины			2	1	68	68	66	24		42			2	
+	СОО.01.09	Физика			2	1	108	108	106	72	16	18			2	
+	СОО.01.10	Математика	2			1	232	232	221	148		72		1	2	9
+	СОО.01.11	Информатика	2			1	144	144	133	38	94			1	2	9
+	СОО.01.12	Химия	2			1	144	144	133	76	12	44		1	2	9
+	СОО.01.13	Биология	2			1	144	144	133	74	10	48		1	2	9
+	СОО.02	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	4		12			16	
+	СОО.02.01	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	4		12			16	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	810	326		480		4	594	72
СГ.Социально-гуманитарный цикл							271	271	211	66		144		1	51	9
+	СГ.01	История России	3				46	46	37	16		20		1		9
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		49	49	32			32			17	
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			3		54	54	36	24		12			18	
+	СГ.04	Физическая культура			4		50	50	50	2		48				
+	СГ.05	Основы бережливого производства			3		36	36	32	16		16			4	
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			4		36	36	24	8		16			12	
ОП.Общепрофессиональный цикл							230	230	175	76		96		3	28	27
+	ОПЦ.01	Механика	3				86	86	65	32		32		1	12	9
+	ОПЦ.02	Электротехника			3		32	32	24	8		16			8	
+	ОПЦ.03	Охрана труда	3				58	58	45	20		24		1	4	9
+	ОПЦ.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	3				54	54	41	16		24		1	4	9
П.Профессиональный цикл							471	471	364	184		180			71	36

+	ПМ.01	Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	4		34		251	251	184	92		92			49	18
+	МДК.01.01	Узлы и агрегаты оборудования пищевой и перерабатывающей промышленности			34		233	233	184	92		92			49	
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>4</i>				18	18								18
+	ПМ.02	Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	4		34		220	220	180	92		88			22	18
+	МДК.02.01	Технологическое оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности			34		202	202	180	92		88			22	
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>4</i>				18	18								18
УП.Учебная практика							72	72	60			60			12	
+	УП.01	Учебная практика Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания			4		36	36	30			30			6	
+	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	30			30			6	
ПП.Производственная практика							396	396							396	
+	ПП.01	Производственная практика Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания			4		216	216							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		180	180							180	
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36							36	
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация			4		36	36							36	

	Объём ОП		Курс 1																Семестр 3					
			Семестр 1								Семестр 2													
Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП
	100%	0%	612	292	70	244			6		864	398	62	328		4	36	36						
	1444		596	288	70	238					848	398	62	322		4	26	36						
	72		32	16		16					40	20		18			2							
	108		48	16		32					60	22		36			2							
	136		58	48		10					78	56		20			2							
	72		32	16		16					40	20		18			2							
	72		32	16		16					40	20		18			2							
	72		36			36					36			34			2							
	72		32	2		30					40	2		36			2							
	68		32	12		20					36	12		22			2							
	108		36	26	4	6					72	46	12	12			2							
	232		72	56		16					160	92		56		1	2	9						
	144		72	16	56						72	22	38			1	2	9						
	144		48	32	4	12					96	44	8	32		1	2	9						
	144		66	32	6	28					78	42	4	20		1	2	9						
	32		16	4		6			6		16			6			10							
	32		16	4		6			6		16			6			10							
666	1350	126																	612	198		278	128	
60	145	126																	195	58		94	36	
8	12	34																	46	16		20	8	
16	21	28																	27			16	8	
6	18	36																	54	24		12	6	
22	22	28																	32	2		30	14	
	36																		36	16		16		
8	36																							
48	230																		230	76		96	48	
16	86																		86	32		32	16	
8	32																		32	8		16	8	
12	58																		58	20		24	12	
12	54																		54	16		24	12	
90	471																		187	64		88	44	

[illegible]

Курс 2													Закрепленная кафедра	
			Семестр 4											
Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Код	Наименование
4	96	36	864	128		202	130			498	408	36		
1	33	9	76	8		50	24			18				
1		9												
	11		22			16	8			6				
	18													
			18			18	8							
	4													
			36	8		16	8			12				
3	28	27												
1	12	9												
	8													
1	4	9												
1	4	9												
	35		284	120		92	46			36		36		

	17		162	60		52	<u>26</u>			32		18		
	17		144	60		52	<u>26</u>			32				
			18									<i>18</i>		
	18		122	60		40	<u>20</u>			4		18		
	18		104	60		40	<u>20</u>			4				
			18									<i>18</i>		
			72			60	60			12	12			
			36			30	<u>30</u>			6	<u>6</u>			
			36			30	<u>30</u>			6	<u>6</u>			
			396							396	396			
			216							216	<u>216</u>			
			180							180	<u>180</u>			
			36							36				
			36							36				