

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"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 4 от 11 апреля 2026 г.

Ректор С.П. Давыдова А.Р.

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

19.01.18

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья**

направленность программы: Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и
макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Квалификация: Аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья

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) № 973 от 11.11.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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 (по выбору)

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе Леошко В.П. / Леошко В.П. /

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

Директор колледжа Попандопуло Д.С. / Попандопуло Д.С. /

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания Косенко О.В. / 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	213	66		146		1	49	9
+	СГ.01	История России	3				46	46	37	16		20		1		9
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			34		49	49	34			34			15	
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			3		54	54	36	24		12			18	
+	СГ.04	Физическая культура			34		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							322	322	269	112		154		3	26	27
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	3				86	86	73	32		40		1	4	9
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3				62	62	49	16		32		1	4	9
+	ОПЦ.03	Охрана труда	3				58	58	49	16		32		1		9
+	ОПЦ.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		54	54	48	16		32			6	

+	ОПЦ.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья			3		62	62	50	32		18			12	
П.Профессиональный цикл							379	379	268	148		120			75	36
+	ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	4		34		181	181	134	70		64			29	18
+	МДК.01.01	Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			34		163	163	134	70		64			29	
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>4</i>				18	18								18
+	ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	4		344		198	198	134	78		56			46	18
+	МДК.02.01	Регулировка параметров и режимов технологических операций, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			34		92	92	56	38		18			36	
+	МДК.02.02	Регулировка параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			4		88	88	78	40		38			10	
+	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 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			4		36	36	30			30			6	

+	УП.02	Учебная практика Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			4		36	36	30			30			6	
ПП.Производственная практика							396	396							396	
+	ПП.01	Производственная практика Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			4		180	180							180	
+	ПП.02	Производственная практика Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями			4		216	216							216	
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36							36	
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация			4		36	36							36	

	Объём ОП		Курс 1																					
			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							
622	1350	126																	612	202		274	88	
	145	126																	195	58		94		
	12	34																	46	16		20		
	21	28																	27			16		
	18	36																	54	24		12		
	22	28																	32	2		30		
	36																		36	16		16		
	36																							
76	322																		322	112		154	76	
20	86																		86	32		40	20	
16	62																		62	16		32	16	
16	58																		58	16		32	16	
16	54																		54	16		32	16	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	12													
	37		284	116		94	66			38		36		
	1		122	38		38	<u>26</u>			28		18		
	1		104	38		38	<u>26</u>			28				
			18									<i>18</i>		
	36		162	78		56	<u>40</u>			10		18		
	36		56	38		18	<u>18</u>							
			88	40		38	<u>22</u>			10				
			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			
			180							180	<u>180</u>			
			216							216	<u>216</u>			
			36							36				
			36							36				