

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю
Директор ГАПОУ ТО "ТТИПКС"
Галанина М.А.

ЦК Индустрии титания и сервиса
Протокол №9 от 30.04.2026



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

ГАПОУ ТО "ТТИПКС"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.02.18

код

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2026

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

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
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями




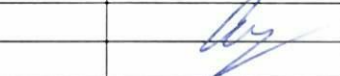



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
				[3]	ОП.03 Охрана труда
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
				[3]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	СГ.06 Основы финансовой грамотности
				[4]	ОП.06 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. профилУМ) / Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях
				[4]	СГ.05 Основы бережливого производства
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.01.01 Производственная практика
				[3]	УП.01.01 Учебная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.03.01 Учебная практика
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика
7	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[3]	ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
				[3]	МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
8	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
				[4]	МДК.03.01 Техничко-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
9	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
				[4]	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Иностранного языка
3	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
4	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	Товароведения продовольственных товаров
6	Охраны труда
7	Организации производства
8	Технического оснащения и организации рабочего места
9	Технологического оборудования
10	Технологии производства сахаристых продуктов
11	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
	Лаборатории:
1	Технологическое оборудование отрасли»,
2	Сырья и сахаристых продуктов
3	Учебный кондитерский цех
4	Спортивный комплекс:
5	Залы:
6	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
7	актовый зал;

Пояснения

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом от 11 ноября 2022 г. N 973 (ред. 27.03.2025 г.) 2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком (раздел 1 учебного плана). 3. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную учебную работу (раздел 3 учебного плана) 4. Вариативная часть образовательной программы составляет 432 часа максимальной учебной нагрузки. 5. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (5 недель) и производственная практика (16 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана). 6. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. Промежуточная аттестация в форме экзамена/ экзамена по модулю, выделяется за счет времени, отводимого на изучение соответствующих дисциплины / МДК / профессионального модуля и проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана. 7. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Согласовано

Заместитель директора		Курносова О.С.
Старший методист		Котлярова А.В.
Председатель ПЦК ИПИС		Кондрашова К.С.
Председатель ПЦК ЭУИК		Нагорнова И.В.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Самолова Е
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

