



2026



Министерство образования и науки Тамбовской области

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный колледж имени И.Т.Карасева»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

аппаратчик-оператор производства продуктов из растительного сырья

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № ____ от ____ 2026 г.

**Утверждено Приказом ТОГАПОУ
«Многопрофильный колледж им.И.Т.
Карасева»**

приказ № ____ от ____ 2026 г.

_____/С.Н.Суворин
подпись

**Согласовано с предприятием-работодателем
ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»**

_____/_____
подпись

2026 год

Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 № 994н	
Специализированные допуски для прохождения учебно-производственной практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. № 973	
Квалификация выпускника	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	
в т.ч. дополнительные квалификации	Формовщик теста 3 разряда	
Направленности (при наличии):	Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	
Срок и объем реализации образовательной программы, рекомендованный отраслью на базе ООО	1 год 10 мес. /2952 ак.ч.	
Объем практики (всего/из них производственной практики)	792/540	
Форма обучения	Очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2916	1414
общеобразовательные дисциплины	1476	336
социально-гуманитарный цикл	240	146
общепрофессиональный цикл	260	98
профессиональный цикл	940	834
в т.ч. практика:	792	792
- учебная	-252	-252

- производственная	- 540	- 540
Вариативная часть образовательной программы в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой модуль	432	364
ОП.06 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний	32	12
ОП.07ц Цифровая экономика в хлебопекарной деятельности	32	18
Учебная практика ПМ.01	36	36
ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 19441 Формовщик теста	332	298
ГИА в форме ДЭ	36	
Всего	2952	1414

Учебный план реализации образовательной программы

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч., в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак. ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак. ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс	
												1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины	13/5ДЗ/3Э	1476	336	1458	0	0	0	18	1476	0	494	714	268	0
ООД.01	Русский язык	Э	72	12	66				6	72		36	36		
ООД.02	Литература	ДЗ	108	14	108					108		36	36	36	
ООД.03	История		136	10	136					136		36	36	64	
ООД.04	Обществознание		72	18	72					72		36	36		
ООД.05	География		72	16	72					72		36	36		
ООД.06	Иностранный язык		72	20	72					72		36	36		
ООД.07	Математика	Э	232	36	226				6	232		64	108	60	
ООД.08	Информатика		144	72	144					144		36	72	36	
ООД.09	Физическая культура	З/ДЗ	72	20	72					72		36	36		
ООД.10	Основы безопасности и защиты родины	ДЗ	68	10	68					68		34	34		
ООД.11	Физика	ДЗ	108	10	108					108		36	72		

ООД.12	Химия	Э	144	42	138				6	144		36	72	36	
ООД.13	Биология	ДЗ	144	24	144					144		36	72	36	
	Индивидуальный проект		32	32	32					32			32		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	13/2ДЗ/0Э	240	146	232	0	0	8	0	240	0	36	0	102	102
СГ.01	История России		36	12	34			2		36				36	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		40	40	40					40				40	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	16	34			2		36		36			
СГ.04	Физическая культура	3/ДЗ	52	50	52					52				26	26
СГ.05	Основы бережливого производства		40	14	38			2		40					40
СГ.06	Основы финансовой грамотности		36	14	34			2		36					36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/1ДЗ/3Э	260	98	236	0	0	6	18	196	64	82	42	36	100
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	42	12	34			2	6	42		42			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	16	36					36				36	
ОП.03	Охрана труда		36	10	36					36					36
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	40	12	32			2	6	40		40			
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Э	42	18	34			2	6	42			42		
ОП.06	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация. Основы социально-правовых знаний		32	12	32						32				32

ОП.07ц	Цифровая экономика в хлебопекарной индустрии		32	18	32						32				32
П.00	Профессиональный цикл	03/6ДЗ/6Э	940	834	118	792	0	0	30	572	368	0	108	206	626
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	03/2ДЗ/2Э	258	232	30	216	0	0	12	222	36	0	108	150	0
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Э	36	16	30				6	36			36		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				36	36		72		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144				144	
ПА.01	Экзамен по модулю	Э	6						6	6				6	
ПМн.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	03/2ДЗ/2Э	350	304	56	288	0	0	6	350	0	0	0	56	294
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ	56	16	56					56				56	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72					72
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216	216		216				216					216
ПА.02	Экзамен по модулю	Э	6						6	6					6

ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 19441 Формовщик теста	03/2ДЗ/2Э	332	298	32	288	0	0	12	0	332	0	0	0	332
МДК.03.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 19441 Формовщик теста	Э	38	10	32				6		38				38
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	108		108					108				108
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	180		180					180				180
ПА.03	Квалификационный экзамен	Э	6						6		6				6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36							36					36
Итого:			2952	1414	2044	792	0	14	66	2520	432	612	864	612	864

Календарный график учебного процесса

2 курс	1 курс	Дни	Неделя	Месяц
6 то	6 то	01-07	1	сентябрь
6 то	6 то	08-14	2	
6 то	6 то	15-21	3	
6 то	6 то	22-28	4	
6 то	6 то	29-05	5	октябрь
6 то	6 то	06-12	6	
6 то	6 то	13-19	7	
6 то	6 то	20-26	8	
6 то	6 то	27-02	9	ноябрь
6 то	6 то	03-09	10	
6 то	6 то	10-16	11	
6 то	6 то	17-23	12	
ПП	6 то	24-30	13	декабрь
ПП	6 то	01-07	14	
ПП	6 то	08-14	15	
ПП	6 то	15-21	16	
ПА	ПА	22-28	17	январь
К	К	29-04	18	
К	К	05-11	19	
6 то	6 то	12-18	20	
3 уп/3 то	6 то	19-25	21	февраль
3 уп/3 то	6 то	26-01	22	
3 уп/3 то	6 то	02-08	23	
3 уп/3 то	6 то	09-15	24	
3 уп/3 то	6 то	16-22	25	март
3 уп/3 то	6 то	23-01	26	
3 уп/3 то	6 то	02-08	27	
3 уп/3 то	6 то	09-15	28	
3 уп/3 то	6 то	16-22	29	апрель
3 уп/3 то	6 то	23-29	30	
ПП	6 то	30-05	31	
ПП	6 то	06-12	32	
ПП	6 то	13-19	33	май
ПП	6 то	20-26	34	
ПП	6 то	27-03	35	
ПП	6 то	04-10	36	
ПП	2 уп/4 то	11-17	37	июнь
ПП	2 уп/4 то	18-24	38	
ПП	2 уп/4 то	25-31	39	
ПП	2 уп/4 то	01-07	40	
ПП	2 уп/4 то	08-14	41	июль
ПА	2 уп/4 то	15-21	42	
ГИА	ПА	22-28	43	
	К	29-05	44	
	К	06-12	45	август
	К	13-19	46	
	К	20-26	47	
	К	27-02	48	
	К	03-09	49	
	К	10-16	50	
	К	17-23	51	
	К	24-30	52	

Условные обозначения:

ТО – количество дней в неделю теоретического обучения

УП – количество дней учебной практики в неделю

ПП – промежуточная практика

ПА – промежуточная аттестация

К – каникулы

ПДП – преддипломная практика

ГИА – государственная итоговая аттестация

Сводные данные по бюджету времени (в неделя)

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	0,83	30	0,33	12	0,5	18	2	72	0	0	2	72	0	0	11	1872
2 курс	20	720	13	468	7	252	1,17	42	0,67	24	0,5	18	20	720	4	144	16	576	1	36	2	1548
Всего	59	2124	30	1080	29	1080	2	72	1	36	1	36	22	792	4	144	18	648	1	36	13	3420