

30.03.2022



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО "СПбПУ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.07

Технология молока и молочных продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 378

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь			29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май			Июнь			29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август									
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31				
	1	2	3	4		6	7	8		9	10	11	12	13	14		15	16	17		18	19	20		21	22	23		24	25	26		27	28	29	30	31	32		33	34	35		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	II	II																																			
II																	II	II																																			
III																	II	II	II																																		
IV											8	8	8	8	8	8	8	II	II																																		

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточная аттестация

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

\*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52		
II	39	1404	16	576	23	828	2	1	1												11	52		
III	22	792	16	576	6	216	2	1	1	1		1	17		17						10	52		
IV	23	828	10	360	13	468	1		1				7	7		4		4	4	2	2	43		
Всего	123	4428	59	2124	64	2304	7	2	5	1		1	24	7	17	4		4	4	2	34	199		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																				ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност. (с.р.+н.п.)	Консультации	Обязательная										Семестр 1										Семестр 2												
												Всего	в том числе						Индивид. проект (входит в с.р.)	17 нед										22 нед														
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект				
																								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия		Лаб. занятия			
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																												
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	11					2106	602	100	1404	1042	276	86				54			36							54			36												
СО	Среднее (полное) общее образование	3	1	11					2106	602	100	1404	1042	276	86				918	258	48	612	474	118	20				1188	344	52	792	568	158	66									
БД	Базовые дисциплины	2	1	9					1638	466	80	1092	800	276	16				918	258	48	612	474	118	20				1188	344	52	792	568	158	66									
БД.01	Русский язык	2							117	33	6	78	78					714	198	40	476	358	118					924	268	40	616	442	158	66										
БД.02	Литература			2					175	50	8	117	117					51	15	2	34	34					66	18	4	44	44													
БД.03	Иностранный язык			2					176	53	6	117		117				76	21	4	51	51					99	29	4	66	66					16								
БД.04	История			2					175	50	8	117	117		117			77	22	4	51		51				99	31	2	66		66				16								
БД.05	Обществознание			2					176	53	6	117	117					76	21	4	51	51					99	29	4	66	66					13								
БД.06	Астрономия			1					54	16	2	36	36					77	22	4	51	51					99	31	2	66	66					15								
БД.07	Математика	2							260	67	20	173	173					54	16	2	36	36					99	31	2	66	66					15								
БД.08	Физика			2					147	41	8	98	56	26	16			128	33	10	85	85					132	34	10	88	88					7								
БД.09	Экология			2					66	20	2	44	44					48	14	2	32	22	10				99	27	6	66	34	16	16			7								
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2					117	33	6	78	62	16				51	13	4	34	28	6				66	20	2	44	34	10				4								
БД.11	Физическая культура		1	2					175	50	8	117		117				76	21	4	51		51				99	29	4	66		66				4								
ПД	Профильные дисциплины	1		2					468	136	20	312	242		70			204	60	8	136	116		20			264	76	12	176	126		50											
ПД.01	Химия	2							201	59	8	134	114		20			102	30	4	68	58		10			99	29	4	66	56		10											
ПД.02	Биология			2					117	33	6	78	78					51	15	2	34	34					66	18	4	44	44					4								
ПД.03	Информатика			2					150	44	6	100	50		50			51	15	2	34	24		10			99	29	4	66	26		40			8								
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики									час	900			900	нед	25			час				нед					час				нед						70.24%	29.76%						
Учебная практика									час	36			36	нед	1			час				нед					час				нед													
Концентрированная									час	36			36	нед	1			час				нед					час				нед													
Рассредоточенная									час				нед					час				нед					час				нед													
Производственная (по профилю специальности) практика									час	864			864	нед	24			час				нед					час				нед													
Концентрированная									час	864			864	нед	24			час				нед					час				нед													
Рассредоточенная									час				нед					час				нед					час				нед													
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		час				нед				час				нед														
в т.ч. в период обучения по циклам												100														час				нед														
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП												100														час				нед														
в т.ч. в период обучения по циклам												300														час				нед														
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		14	4	45	1	1			3	6242	1814		4428	2643	1236	489		60		870	258		612	474	118	20			1136	344		792	568	158	66									
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (с консультациями в период обучения по циклам)		14	4	45	1	1			3	6642	1814	400	4428	2643	1236	489		60		918	258	48	612	474	118	20			1188	344	52	792	568	158	66									
Экзамены (без учета физ. культуры)																																												
Зачеты (без учета физ. культуры)																																												
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																												
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																												
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																												
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																												



Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																								54	36	54	36	ЦК		Обяз. часть	Вар. часть
п.п.	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34	1	1		3	4536	1212	300	3024	1601	960	403		60		864	250	38	576	276	200	100			1242	352	62	828	475	206	147			70.24%	29.76%									
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	9					742	218	44	480	126	354					242	70	12	160	88	72				216	66	10	140	38	102				3186	1350									
ОГСЭ.01	Основы философии			4					56	4	4	48	38	10																								648	94								
ОГСЭ.02	История			3					56	4	4	48	48						56	4	4	48	48					56	4	4	48	38	10					15	56								
ОГСЭ.03	Иностранный язык			568					222	34	20	168		168					50	16	2	32		32				68	18	4	46		46					15	56								
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					336	156	12	168		168					64	30	2	32		32				92	44	2	46		46					13	200								
ОГСЭ.05	История культуры			3					72	20	4	48	40	8					72	20	4	48	40	8														14	336								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2					362	101	18	243	171	20	52				190	52	10	128	80	20	28				172	49	8	115	91		24				15	72							
ЕН.01	Математика			3					70	16	6	48	28	20					70	16	6	48	28	20															336	26							
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4					69	19	4	46	46															69	19	4	46	46							7	70							
ЕН.03	Химия	4							223	66	8	149	97		52				120	36	4	80	52		28			103	30	4	69	45		24					4	69							
П	Профессиональный цикл	10		23	1	1		3	3432	893	238	2301	1304	586	351		60		432	128	16	288	108	108	72			854	237	44	573	346	104	123					4	197							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		13					1796	485	108	1203	706	304	193				168	44	12	112	24	88				652	181	34	437	254	74	109					2202	1230							
ОП.01	Инженерная графика			3					120	32	8	80		80					120	32	8	80		80																840	956						
ОП.02	Техническая механика			4					116	30	8	78	58	20					48	12	4	32	24	8				68	18	4	46	34	12						7	78							
ОП.03	Электротехника и электронная техника			4					103	30	4	69	49	6	14							32	24	8					103	30	4	69	49	6	14					3	78						
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4							103	30	4	69	37		32														103	30	4	69	37		32					18	48						
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	5							283	73	20	190	108		82														103	30	4	69	37		32					18	48						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					103	30	4	69	16		53														69	15	8	46	36		10					18	120						
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности			4					103	30	4	69	16		53														103	30	4	69	16		53					5	48						
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции			4					102	30	4	68	44	24															102	30	4	68	44	24						4	102						
ПМ	Профессиональные модули	8		10	1	1		3	1636	408	130	1098	598	282	158		60		264	84	4	176	84	20	72			202	56	10	136	92	30	14					18	104							
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	2		2					380	108	18	254	134	30	90				264	84	4	176	84	20	72				202	56	10	136	92	30	14					18	274						
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3		5					380	108	18	254	134	30	90				264	84	4	176	84	20	72				68	18	4	46	26	10	10					18	380						
Всего часов с учетом практик																																															
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов питания	2		1				1	500	138	28	334	188	112	34														134	38	6	90	66	20	4					400	100						
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	5						6	500	138	28	334	188	112	34															134	38	6	90	66	20	4					400	100					
Всего часов с учетом практик																																															
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики																																															
Учебная практика																																															
Концентрированная																																															
Рассредоточенная																																															
Производственная (по профилю специальности) практика																																															
Концентрированная																																															
Рассредоточенная																																															
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																															
в т.ч. в период обучения по циклам																																															
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																															
в т.ч. в период обучения по циклам																																															
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		14	4	45	1	1		3	6242	1814		4428	2643	1236	489		60		826	250		576	276	200	100			1180	352		828	475	206	147			5292	1350									



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.																	Курс 2										Максимальная учебная нагрузка						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Семестр 3					Семестр 4																			
												Всего	в том числе					16 нед					23 нед																			
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе											
																							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проект.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект
ЦК	Обяз. часть	Вар. часть																																								
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	14	4	45	1	1	3	6642	1814	400	4428	2643	1236	489		60		864	250	38	576	276	200	100				1242	352	62	828	475	206	147				5292	1350			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																									
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																									
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																									
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																									

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Курс 3														ЦК	Максимальная учебная нагрузка							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност (с.р.+н.п.)	Консультации	Обязательная в том числе						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 5 16 нед							Семестр 6 6 нед							Обяз. часть		Вар. часть							
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект		Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная				в том числе						
																								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект								Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Индивид. проект
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													54	36						54							36															
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34	1	1		3	4536	1212	300	3024	1601	960	403		60		864	236	52	576	304	172	100				324	60	48	216	126	80	10			70.24%	29.76%			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	9					742	218	44	480	126	354					98	30	4	64		64					40	10	6	24		24				3186	1350			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			568					222	34	20	168		168					34		2	32		32					16		4	12		12				648	94			
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					336	156	12	168		168					64	30	2	32		32					24	10	2	12		12				13	200	22		
П	Профессиональный цикл	10		23	1	1		3	3432	893	238	2301	1304	586	351		60		766	206	48	512	304	108	100				284	50	42	192	126	56	10			14	336			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		13					1796	485	108	1203	706	304	193				478	130	28	320	192	56	72				70	12	10	48	32	16				2202	1230			
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	5							283	73	20	190	108		82				214	58	12	144	72		72													840	956			
ОП.06	Автоматизация технологических процессов			6					146	38	10	98	66	32					120	36	4	80	54	26					26	2	6	18	12	6				18	120	163		
ОП.08	Метрология и стандартизация			6					92	22	8	62	42	20					48	12	4	32	22	10					44	10	4	30	20	10				18	78	68		
ОП.14	Основы химии пищи			5					96	24	8	64	44	20					96	24	8	64	44	20														18	36	56		
ПМ	Профессиональные модули	8		10	1	1		3	1636	408	130	1098	598	282	158		60		288	76	20	192	112	52	28				214	38	32	144	94	40	10				18		96	
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	2		2					380	108	18	254	134	30	90				48	6	10	32	24		8														1362	274		
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3		5					380	108	18	254	134	30	90				48	6	10	32	24		8														380			
ПП.01.01	Производственная практика			6			РП	□	час	72			72	нед		2			час				нед							час			72	нед	2				18	380		
ПМ.01.ЭК	Экзамен	6																											час										18	72		
	Всего часов с учетом практик								452			326																											18			
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов питания	2		1				1	500	138	28	334	188	112	34				240	70	10	160	88	52	20				126	30	12	84	34	40	10				400	100		
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	5						6	500	138	28	334	188	112	34				240	70	10	160	88	52	20				126	30	12	84	34	40	10				18	400	100	
ПП.02.01	Производственная практика			6			РП	□	час	216			216	нед		6			час				нед							час			216	нед	6				18	216		
ПМ.02.ЭК	Экзамен	6																											час										18	216		
	Всего часов с учетом практик								716			550																											18			
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	1		2					271	58	32	181	99	52	30															44	4	10	30	30						200	71	
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты			8					271	58	32	181	99	52	30															44	4	10	30	30						18	200	71
	Всего часов с учетом практик								379			289																		44	4	10	30	30						18	200	71
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	1		1	1			1	309	62	36	211	109	58	4	40														44	4	10	30	30						232	77	
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки				7			8	309	62	36	211	109	58	4	40																								18	232	77
	Всего часов с учетом практик								417			319																		44	4	10	30	30						18	232	77
ПМ.06	Выполнение работ по профессиям: Изготовитель мороженого	1		2																																						
УП.06.01	Учебная практика			6			РП	□	час	36			36	нед		1			час				нед							час												
ПП.06.01	Производственная практика			6			РП	□	час	324			324	нед		9			час				нед							час			36	нед	1				18	36		
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	6																											час			324	нед	9					18	324		
	Всего часов с учетом практик								360			360																											18			
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	900			900	нед		25			час				нед							час			648	нед		18						
	Учебная практика								час	36			36	нед		1			час				нед							час			36	нед		1						
	Концентрированная								час	36			36	нед		1			час				нед						час			36	нед		1							
	Рассредоточенная								час				нед						час				нед						час				нед			1						
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	864			864	нед		24			час				нед						час				нед									
	Концентрированная								час	864			864	нед		24			час				нед						час			612	нед		17							
									час										час										час			612	нед		17							



ЭТАП УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Курс 3																	ЦК	Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Семестр 5							Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
												Всего	в том числе					Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.				Индивид. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	Рассредоточенная						час					нед				час				нед					час				нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

5292	1350
5292	1350

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																ЦК		Максимальная учебная нагрузка					
		Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная				Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 7 10 нед								Семестр 8 13 нед											
													в том числе					в том числе				в том числе				в том числе											
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Курс. проект.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																					

учебный план "19.02.07 Технология молока 20 (3 курс).osf", Код специальности 19.02.07, год начала подготовки 2020





**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание												
БД.06	Астрономия												
БД.07	Математика												
БД.08	Физика												
БД.09	Экология												
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.11	Физическая культура												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Биология												
ПД.03	Информатика												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	История культуры	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>
		<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 4.6</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>		
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6							
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>
		<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 4.6</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>		
ОП.01	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 2.4



**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.01	Инженерная графика	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6		
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 2.4
		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.08	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.11	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.13	Технология производства различных видов консервов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.14	Основы химии пищи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка и первичная обработка молочного сырья</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	<b>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов питания</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
		<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>									
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПМ.03	<b>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
		<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>										
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ПМ.04	<b>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
		<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 4.6</b>									
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6									
ПМ.05	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>
		<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПМ.06	<b>Выполнение работ по профессиям: Изготовитель мороженого</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>
		<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 6.6</b>	<b>ПК 6.7</b>	<b>ПК 6.8</b>	<b>ПК 6.9</b>	<b>ПК 6.10</b>	<b>ПК 6.11</b>	<b>ПК 6.12</b>	<b>ПК 6.13</b>		
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9	ПК 6.10	ПК 6.11	ПК 6.12	ПК 6.13		
ПДП	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>
		<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 4.6</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>
		<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 6.6</b>	<b>ПК 6.7</b>	<b>ПК 6.8</b>	<b>ПК 6.9</b>	<b>ПК 6.10</b>	<b>ПК 6.11</b>	<b>ПК 6.12</b>	<b>ПК 6.13</b>	
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.5</b>	<b>ПК 2.6</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>
		<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 4.5</b>	<b>ПК 4.6</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>	<b>ПК 5.5</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>
		<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 6.6</b>	<b>ПК 6.7</b>	<b>ПК 6.8</b>	<b>ПК 6.9</b>	<b>ПК 6.10</b>	<b>ПК 6.11</b>	<b>ПК 6.12</b>	<b>ПК 6.13</b>	
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9	ПК 6.10	ПК 6.11	ПК 6.12	ПК 6.13	
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	ПК 6.7	ПК 6.8	ПК 6.9	ПК 6.10	ПК 6.11	ПК 6.12	ПК 6.13	
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	ЭкзКв	Комплексный экзамен	8	[8]	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	▼	□	□
				[8]	ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	▼	□	
2	ЭкзКв	Комплексный экзамен	6	[6]	ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья	▼	□	□
				[6]	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов питания	▼	□	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОГСЭ.02 История	▼	□	□
				[3]	ОГСЭ.05 История культуры	▼	□	



**ПРАКТИКИ**

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК		
УП	Учебная практика														
УП.06.01	Учебная практика (ПМ.06)	6	1		36	<input type="checkbox"/>	на студ.	<input checked="" type="checkbox"/>	на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/>	на студ.	<input type="checkbox"/>	на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)														
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	6	2		72	<input type="checkbox"/>	на студ.	<input checked="" type="checkbox"/>	на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/>	на студ.	<input type="checkbox"/>	на подгр.	
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	6		216	<input type="checkbox"/>	на студ.	<input checked="" type="checkbox"/>	на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/>	на студ.	<input type="checkbox"/>	на подгр.	
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	6	9		324	<input type="checkbox"/>	на студ.	<input checked="" type="checkbox"/>	на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/>	на студ.	<input type="checkbox"/>	на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	7	3		108	<input type="checkbox"/>	на студ.	<input checked="" type="checkbox"/>	на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/>	на студ.	<input type="checkbox"/>	на подгр.	
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	7	3		108	<input type="checkbox"/>	на студ.	<input checked="" type="checkbox"/>	на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/>	на студ.	<input type="checkbox"/>	на подгр.	
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	7	1		36	<input type="checkbox"/>	на студ.	<input checked="" type="checkbox"/>	на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/>	на студ.	<input type="checkbox"/>	на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)														

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов		ЦК
Выпускная квалификационная работа			
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	12	<input type="checkbox"/> на подгр.
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	1	<input type="checkbox"/> на подгр.
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Консультации по			
Охрана труда	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Экономическая часть	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Графическая часть	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
Члены ГАК			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Члены ГАК			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.



**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Инженерной графики
6	Технической механики
7	Технологии молока и молочных продуктов
8	Технологического оборудования молочного производства
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Автоматизации технологических процессов
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Метрологии и стандартизации
4	Электротехники и электронной техники
5	Химии
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир
3	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

### 1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) Института среднего профессионального образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого" (далее - ИСПО ФГАОУ ВО "СПбПУ") разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №32771 от 18.06.2014), 19.02.07 "Технология молока и молочных продуктов" и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план разработан в соответствии со следующими документами:

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрирован Минюстом России 30 июля 2013 г. №29200) об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО; – Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»; – Разъяснениями (рекомендациями) ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО (с учётом письма №12-696 Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО"), в том числе - с разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП СПО с учётом профиля профессионального образования; – Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 7 июня 2017 № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования"; – Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

### 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с 1 сентября текущего года. Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 академических часа и включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обязательные учебные занятия (36 академических часов в неделю), консультации и самостоятельную работу. Занятия проводятся парами, продолжительностью 1 час 30 минут. Оценка знаний студентов осуществляется по пятибалльной системе. Все дисциплины и профессиональные модули учебного плана имеют завершающую форму контроля: зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Контроль и оценка процесса и результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 25 недель проводится концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. На весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или модулю и выполняется в пределах времени, отведенного на его изучение. При проведении практических занятий, при работе на ВЦ, изучении иностранного языка учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента на каждый год обучения, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования. Консультации в период промежуточной аттестации и подготовки к государственной (итоговой) аттестации учитываются в общем объеме часов на консультации. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные – определены Положением об организации учебного процесса в ИСПО СПбПУ.

### 1.3. Общеобразовательный цикл ППССЗ

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ СПО с учётом профиля профессионального образования. При этом срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет 39 недель; промежуточная аттестация 2 недели, каникулы - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Все дисциплины (кроме Астрономии и Экологии) осваиваются в течении двух семестров, поэтому предусмотренные формы промежуточной аттестации запланированы только во втором семестре (за исключением аттестации по физической культуре и Астрономии). Для оценки результатов освоения программ дисциплин в первом семестре используются как традиционная форма контроля знаний, так и накопительная система оценивания. По окончании теоретического обучения в конце второго семестра запланирована экзаменационная сессия (2 недели). В течение этого времени студенты сдают 3 экзамена.

### 1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами «История культуры», общепрофессиональными дисциплинами «Процессы и аппараты молочной продукции», «Основы химии пищи», «Технология производства различных видов консервов» и увеличением количества часов на общепрофессиональный цикл и на профессиональные модули. Формирование вариативной части произведено в соответствии с решением заседания ПЦК, с решением методического совета ИСПО, со служебными записками от председателей ПЦК.

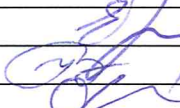


## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

### 1.5. Оценка качества освоения ППССЗ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачёт, дифференцированный зачёт. Для дисциплин, не имеющих указанных видов аттестаций, предусматриваются другие формы контроля, использующие процедуры текущего контроля знаний. Форма проведения экзаменов – устная и письменная. По завершении освоения программы профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный) с целью проверки готовности студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачётов – 10 (без учёта физической культуры). Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломного проекта или дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.

### Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе		Е.Г. Конакина
Заведующий отделением		В.В. Чертовская
Заведующий учебной частью		Е.Б.Голубенко
Председатели предметно-цикловых комиссий:		
ЦК № 3		В.В. Груничев
ЦК № 4		Н.В. Ивойлова
ЦК № 5		В.А. Андреев
ЦК № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 12		А.В. Щербак
ЦК № 13		М.Н. Гусарова
ЦК № 14		Е.Л. Моторина
ЦК № 15		Т.Ю.Цветкова
ЦК № 16		Е.В. Лявданская
ЦК № 18		О.В. Поединок