

Утверждаю

Директор

Р.А. Байбиков

30.03.2021



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

код

Технология молока и молочных продуктов

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				Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				Апрель				27 апр - 3 май	Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	1-7					6-12				3-9				1-7					5-11					2-8					9-15				2-8					9-15				6-12				1-7				6-12				3-9																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1	2	3	4		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		19	20	21	23		24	25	26	27		28	29	30	31	32	33	34	4		10	11	17	18	24	25	31	1	7	8	14	15	21	22	28	29	июн - 5 июл	6	12	13	19	20	26	27	июл - 2 авг	3	9	10	16	17	23	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1	2	3	4		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		19	20	21	23		24	25	26	27		28	29	30	31	32	33	34	4		10	11	17	18	24	25	31	1	7	8	14	15	21	22	28	29	июн - 5 июл	6	12	13	19	20	26	27	июл - 2 авг	3	9	10	16	17	23	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
I	39	1404	17	612	22	792	2		2				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
II	39	1404	16	576	23	828	2		2												нед.	нед.		
III	22	792	16	576	6	216	2	1	1												нед.	нед.		
IV	23	828	10	360	13	468	2	1	1												нед.	нед.		
Всего	123	4428	59	2124	64	2304	1		1				6		6	12		12			11	52		
																					11	52		
																					10	52		
																					2	43		
																					34	199		

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.																		Семестр 3														Курс 2														Семестр 4														ЦК	Максимальная учебная нагрузка				
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Саност. (с.р.-и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная										Индивид. проект (входит в с.р.)	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.	в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия						Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Курс. проектир.	Индивид. проект																															
																																												в том числе	в том числе	в том числе																												
																																															в том числе	в том числе	в том числе																									
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54														36														54														36															
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34	1	1		1	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																216	66	10	140	38	102				648	94																																		
ОГСЭ.02	История			3					56	4	4	48	48																56	4	4	48	38	10				14	56																																			
ОГСЭ.03	Иностранный язык			568					222	34	20	168		168					56	4	4	48	48						56	4	4	48	38	10				14	56																																			
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					336	156	12	168		168					64	30	2	32		32					68	18	4	46		46				12	200	22																																		
ОГСЭ.05	История культуры			3					72	20	4	48	40	8					72	20	4	48	40	8					92	44	2	46		46				13	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				336	26																																		
ЕН.01	Математика			3					70	16	6	48	28	20					70	16	6	48	28	20														7	70																																			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4					69	19	4	46	46																									4	69																																			
ЕН.03	Химия	4							223	66	8	149	97		52				120	36	4	80	52		28				69	19	4	46	46						4	69																																		
П	Профессиональный цикл	10		23	1	1		1	3432	893	238	2301	1304	586	351		60		432	128	16	288	108	108	72				854	237	44	573	346	104	123				197	26																																		
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	42																																		
ОП.03	Электротехника и электронная техника			4					103	30	4	69	49	6	14					12	4	32	24	8					68	18	4	46	34	12				3	78	38																																		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4							103	30	4	69	37		32				103	30	4	69	49	6	14				103	30	4	69	49	6	14				3	48	55																																	
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	5							283	73	20	190	108		82														69	15	8	46	36		10				11	48	55																																	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					103	30	4	69	16		53														69	15	8	46	36		10				11	120	163																																	
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности			4					102	30	4	68	44	24															103	30	4	69	16		53				8	48	55																																	
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции			4					104	28	6	70	38	32															102	30	4	68	44	24				4	102																																			
ПМ	Профессиональные модули	8		10	1	1		1	1636	408	130	1098	598	282	158		60		264	84	4	176	84	20	72				202	56	10	136	92	30	14				11		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					68	18	4	46	26	10	10				1362	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				380																																		
Всего часов с учетом практик																452														326																																												
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов питания	2		1				1	500	138	28	334	188	112	34																																																											
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																716														550																																												
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики																час 900														900 нед 25														час														нед																
Учебная практика																час 216														216 нед 6														час														нед																
Концентрированная																час 216														216 нед 6														час														нед																
Рассредоточенная																час														нед														час														нед																
Производственная (по профилю специальности) практика																час 684														684 нед 19														час														нед																
Концентрированная																час 684														684 нед 19														час														нед																
Рассредоточенная																час														нед														час														нед																
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																100																																																										
в т.ч. в период обучения по циклам																100																																																										
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																300														38														62																														
в т.ч. в период обучения по циклам																300														38														62																														
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		14	4	45	1	1		1	6242	1814		4428	2643	1236	489		60		826	250	38	576	276	200	100				1180	352		828	475	206	147			5292	1350																																			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (с КОНСУЛЬТАЦИЯМИ в ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)		14	4	45	1	1		1	6642	1814	400	4428	2643	1236	489		60		864	250	38	576	276	200	100				1242	352	62	828	475	206	147			5292	1350																																			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 2																ЦК	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					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	16 нед				23 нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.				Обязательная	в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
																											Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.								Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	Экзамены (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.+м.л.)	Консультации	Всего	Обязательная в том числе						Семестр 5 16 нед						Семестр 6 6 нед																				
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	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.	Индивид. проект								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	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		1	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					200	22					
П	Профессиональный цикл	10		23	1	1		1	3432	893	238	2301	1304	586	351		60		766	206	48	512	304	108	100				284	50	42	192	126	56	10					2202	1230				
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						840	956				
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	5							283	73	20	190	108		82				214	58	12	144	72		72															120	163				
ОП.06	Автоматизация технологических процессов			6					146	38	10	98	66	32					120	36	4	80	54	26					26	2	6	18	12	6						78	68				
ОП.08	Метрология и стандартизация			6					92	22	8	62	42	20					48	12	4	32	22	10					44	10	4	30	20	10						36	56				
ОП.14	Основы химии пищи			5					96	24	8	64	44	20					96	24	8	64	44	20																96					
ПМ	Профессиональные модули	8		10	1	1		1	1636	408	130	1098	598	282	158		60		288	76	20	192	112	52	28				214	38	32	144	94	40	10					1362	274				
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	2		2					380	108	18	254	134	30	90				48	6	10	32	24		8															380					
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						11						
ПМ.01.ЭК	Экзамен	6																											час										11						
	Всего часов с учетом практик								452			326																											11						
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					400	100				
ПП.02.01	Производственная практика			6		РП		час	216			216	нед	6				час				нед							час		216	нед	6						11						
ПМ.02.ЭК	Экзамен	6																																					11						
	Всего часов с учетом практик								716			550																											11						
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						200	71					
	Всего часов с учетом практик								379			289																											11						
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	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					309	62	36	211	109	58	4		40												44	4	10	30	30						232	77					
	Всего часов с учетом практик								417			319																											11						
ПМ.06	Выполнение работ по профессиям: Изготовитель мороженого	1		2																																									
УП.06.01	Учебная практика			6		РП		час	216			216	нед	6				час				нед							час		216	нед	6						11						
ПП.06.01	Производственная практика			6		РП		час	144			144	нед	4				час				нед							час		144	нед	4						11						
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																					11						
	Всего часов с учетом практик								360			360																											11						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	900			900	нед	25				час				нед							час			648	нед		18										
	Учебная практика							час	216			216	нед	6				час				нед							час			216	нед		6										
	Концентрированная							час	216			216	нед	6				час				нед							час			216	нед		6										
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед							час				нед												
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	684			684	нед	19				час				нед							час			432	нед		12										
	Концентрированная							час	684			684	нед	19				час				нед							час			432	нед		12										
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед							час				нед												

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	Самост. (с.р. + и.п.)	Консультации	Обязательная						Семестр 5							Семестр 6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
												Всего	в том числе					Индивид. проект (выходит 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. 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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											100																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												

5292	1350
5292	1350

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

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													
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Санкт-Петербург (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная в том числе										Семестр 7									Семестр 8																	
												Всего	в том числе							Индивидуальный проект (входит в с.р.)		10 нед									13 нед									Обяз.	Вар. часть							
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Максим.	Санкт.			Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивидуальный проект	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.										
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																																
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	3	34	1	1		1	4536	1212	300	3024	1601	960	403		60				540	148	32	360	198	108	14		40		702	166	68	468	222	194	32		20			70.24%	29.76%					
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	9					742	218	44	480	126	354							64	18	6	40		40					82	24	6	52		222	194	32		20			3186	1350				
ОГСЭ.03	Иностранный язык			568					222	34	20	168		168							24		4	20		20					30		4	26		52							648	94				
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468					336	156	12	168		168							40	18	2	20		20					52	24	2	26		26							200	22				
П	Профессиональный цикл	10		23	1	1		1	3432	893	238	2301	1304	586	351		60				476	130	26	320	198	68	14		40		620	142	62	416	222	142	32		20				2202	1230				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		13					1796	485	108	1203	706	304	193						194	52	12	130	98	28	4				234	66	12	156	106	42	8						840	956				
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности			8					78	22	4	52	42	10																	234	66	12	156	106	42	8						14	78				
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8					168	48	8	112	92	20							90	26	4	60	50	10					78	22	4	52	42	10							9	78				
ОП.11	Охрана труда			7					60	16	4	40	28	12							60	16	4	40	28	12					78	22	4	52	42	10							11	48				
ОП.13	Технология производства различных видов консервов			8					122	32	8	82	42	28	12						44	10	4	30	20	6	4				78	22	4	52	22	22	8						11	48				
ПМ	Профессиональные модули	8		10	1	1		1	1636	408	130	1098	598	282	158		60				282	78	14	190	100	40	10		40		386	76	50	260	116	100	24		20					1362	274			
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	1		2					271	58	32	181	99	52	30						90	26	4	60	40	10	10				137	28	18	91	29	42	20							200	71			
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты			8					271	58	32	181	99	52	30						90	26	4	60	40	10	10				137	28	18	91	29	42	20							200	71			
ПП.03.01	Производственная практика			7			РП		108			108	нед		3																137	28	18	91	29	42	20						11	200	71			
ПМ.03.ЭК	Экзамен	8																																									11	108				
	Всего часов с учетом практик								379			289																																11				
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	1		1	1				309	62	36	211	109	58	4		40				132	36	6	90	30	20			40		133	22	20	91	49	38	4							232	77			
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки			7					309	62	36	211	109	58	4		40				132	36	6	90	30	20			40		133	22	20	91	49	38	4							232	77			
ПП.04.01	Производственная практика			7			РП		108			108	нед		3																133	22	20	91	49	38	4						11	232	77			
ПМ.04.ЭК	Экзамен	8																																									11	108				
	Всего часов с учетом практик								417			319																																11				
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		1		1			176	42	16	118	68	30		20					60	16	4	40	30	10					116	26	12	78	38	20			20				150	26				
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации					8			176	42	16	118	68	30		20					60	16	4	40	30	10					116	26	12	78	38	20			20				150	26				
ПП.05.01	Производственная практика			7			РП		36			36	нед		1																116	26	12	78	38	20			20			11	150	26				
ПМ.05.ЭК	Экзамен	8																																									11	36				
	Всего часов с учетом практик								212			154																																11				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	900		900	нед		25						час			252	нед		7				час																	
	Учебная практика								час	216		216	нед		6						час				нед						час																	
	Концентрированная								час	216		216	нед		6						час				нед						час																	
	Рассредоточенная								час				нед		6						час				нед						час																	
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	684		684	нед		19						час			252	нед		7			час																		
	Концентрированная								час	684		684	нед		19						час			252	нед		7			час																		
	Рассредоточенная								час				нед								час				нед					час																		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)			8			РП		час	144		144	нед		4						час				нед					час			144	нед	4									11	144			
	Государственная итоговая аттестация								час	216		216	нед		6						час				нед					час			216	нед	6													
	Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144		144	нед		4						час				нед					час			144	нед	4									11	144			
	Защита выпускной квалификационной работы								час	72		72	нед		2						час				нед					час			72	нед	2									11	72			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О											100																		час																		
	в т.ч. в период обучения по циклам											100																																				
												100																																				

[illegible]

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	▼	☒	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 1		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	История культуры
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.05.01	Производственная практика
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	История культуры
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	История культуры

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	История культуры
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	История культуры
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
ПП.01.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПП.04.01	Производственная практика
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.05.01	Производственная практика
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1		Принимать молочное сырье на переработку.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2		Контролировать качество сырья.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3		Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	ПП.01.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1		Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
ПП.02.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5		Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6		Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПП.02.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1		Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	ПП.03.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2		Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.03.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.14	Основы химии пищи
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3		Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4		Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5		Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.14	Основы химии пищи
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	ПП.04.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.6		Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПП.04.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ОП.13	Технология производства различных видов консервов
ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.05.01	Производственная практика
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Технология производства различных видов консервов
	ОП.15	Процессы и аппараты молочной продукции
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.05.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1		Готовить сырье для производства основных компонентов мороженого
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2		Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3		Вести процесс производства основных компонентов мороженого на поточных линиях различных типов
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4		Обслуживать технологическое оборудование для производства смеси мороженого
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.5		Готовить сырье для производства дополнительных компонентов мороженого
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.6		Изготавливать вафли
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.7		Изготавливать глазурь
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.8		Изготавливать различные начинки в соответствии с рецептурой
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.9		Обслуживать технологическое оборудование для производства дополнительных компонентов мороженого
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.10		Вести процесс фризирования массы мороженого
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.11		Дозировать, декорировать и расфасовывать мороженое
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.12		Вести процесс закаливания мороженого
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.13		Глазировать мороженое
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Производственная практика
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
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													
ПД	Профильные дисциплины													
ПД.01	Химия													
ПД.02	Биология													
ПД.03	Информатика													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
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				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5	ПК 1.3 ПК 4.1	
ЕН.01	Математика	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5	ПК 1.3 ПК 4.1	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5	ПК 1.3 ПК 4.1	
ЕН.03	Химия	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5	ПК 1.3 ПК 4.1	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1 ПК 2.1 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.2 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.3 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.4 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.5 ПК 4.6	ОК 6 ПК 2.6 ПК 5.1	ОК 7 ПК 3.1 ПК 5.2	ОК 8 ПК 3.2 ПК 5.3	ОК 9 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.1 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 1.2 ПК 3.5	ПК 1.3 ПК 4.1	
ОП.01	Математика	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
ОП.03	Электротехника и электронная техника	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 1.3	ПК 2.3	ПК 2.4
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	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.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
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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
ОП.08	Метрология и стандартизация	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
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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
ОП.11	Охрана труда	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
ОП.13	Технология производства различных видов консервов	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
ОП.14	Основы химии пищи	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.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
ПМ	Профессиональные модули	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
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	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		
		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											
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	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов питания	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 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6							ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
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
ПМ.03	Производство различных сортов 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 3.4	ПК 3.5								ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
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
ПМ.04	Производство различных видов 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
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6									
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
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	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										
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
ПМ.06	Выполнение работ по профессиям: Изготовитель мороженого	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		
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
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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	
	Государственная итоговая аттестация	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	
		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											
		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
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	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	
		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
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	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	
		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
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>												
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.		Форма аттестации	Норма на контроль, час.				ЦК
уп	Учебная практика					☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
УП.06.01	Учебная практика (ПМ.06)	6	6	216		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
пп	Производственная практика (по профилю специальности)					☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПП.01.01	Производственная практика (ПМ.01)	6	2	72		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	6	216		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	4	144		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	7	3	108		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	7	3	108		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	7	3	108		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПП.05.01	Производственная практика (ПМ.05)	7	1	36		☐ на студ.	☒ на подгр.	ДифЗач	☒ на студ.	☐ на подгр.			
ПДП	Производственная практика (преддипломная)												

Государственная итоговая аттестация

Вид работ		Часов		ЦК	
Выпускная квалификационная работа					
Руководство	☒ на студ.	12	☐ на подгр.		
Рецензирование	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Нормоконтроль	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Консультации по					
Охрана труда	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Экономическая часть	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Графическая часть	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Председатель ГАК	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
Члены ГАК					
1	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
2	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
3	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
4	☒ на студ.	0.5	☐ на подгр.		
5	☒ на студ.		☐ на подгр.		
6	☒ на студ.		☐ на подгр.		
7	☒ на студ.		☐ на подгр.		
8	☒ на студ.		☐ на подгр.		
9	☒ на студ.		☐ на подгр.		
10	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Государственный экзамен					
Председатель ГАК	☒ на студ.		☐ на подгр.		
Члены ГАК					
1	☒ на студ.		☐ на подгр.		
2	☒ на студ.		☐ на подгр.		
3	☒ на студ.		☐ на подгр.		
4	☒ на студ.		☐ на подгр.		
5	☒ на студ.		☐ на подгр.		
6	☒ на студ.		☐ на подгр.		
7	☒ на студ.		☐ на подгр.		
8	☒ на студ.		☐ на подгр.		
9	☒ на студ.		☐ на подгр.		
10	☒ на студ.		☐ 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 по модулю. 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 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. Учебная и производственная практика в количестве 25 недель проводится концентрировано 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. 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

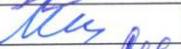
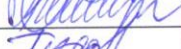
Вариативная часть ППССЗ составлена в рамках установленных ФГОС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона и направлена на удовлетворение личностных наклонностей студентов в сфере профессиональных интересов. Вариативная часть представлена дисциплинами «История культуры», общепрофессиональными 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 института, со служебными записками от председателей ПЦК.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.5. Оценка качества освоения ППССЗ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, экзамен квалификационный, 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 № 7		Е.В. Кудрявцева
ЦК № 8		Е.Т. Малькова
ЦК № 9		А.В. Щербак
ЦК № 11		О.В. Поединок
ЦК № 12		М.Н. Гусарова
ЦК № 13		Е.Л. Моторина
ЦК № 14		Т.Ю. Цветкова
ЦК № 15		Е.В. Лявданская