КОПИЯ

Утверждаю
Директор
М.Е. Кисиль
31.08.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.09 — *код*
Технология жиров и жирозаменителей — *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** 2018

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 381

КОПИЯ

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																			::	=	=																				::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																			::	=	=																		0	0	0		::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III																		=	::	=	0	0	0	0																	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV										0	8	8	8	8	8	8	::	=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8				X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	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	нед.	нед.	нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	18	648	21	756	2	1	1												11	52		
II	36	1296	18	648	18	648	2	1	1	3		3									11	52		
III	34	1224	18	648	16	576	2	1	1	6		6									10	52		
IV	14	504	10	360	4	144	1	1		1	1		15	5	10	4		4	4	2	2	43		
Всего	**123**	**4428**	**64**	**2304**	**59**	**2124**	**7**	**4**	**3**	**10**	**1**	**9**	**15**	**5**	**10**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																	
												Обязательная								Семестр 1										Семестр 2							
													в том числе							18 нед										21 нед							
																						в том числе											в том числе		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54			36							54			36			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	3	9				2106	702		1404	942	462					972	324		648	435	213					1134	378		756	507	249	
СО	Среднее (полное) общее образование	5	3	9				2106	702		1404	942	462					972	324		648	435	213					1134	378		756	507	249	
БД	Базовые дисциплины	2	2	8				1532	511		1021	763	258					674	225		449	329	120					858	286		572	434	138	
ОУД.01	Русский язык	2						117	39		78	78						55	19		36	36						62	20		42	42		
ОУД.02	Литература			2				176	59		117	117						81	27		54	54						95	32		63	63		
ОУД.03	Иностранный язык			2				176	59		117		117					81	27		54		54					95	32		63		63	
ОУД.04	Математика	1		2				234	78		156	156						108	36		72	72						126	42		84	84		
ОУД.05	История			2				176	59		117	117						81	27		54	54						95	32		63	63		
ОУД.06	Физическая культура		12					175	58		117		117					80	26		54		54					95	32		63		63	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2				105	35		70	70																105	35		70	70		
ОУД.08	Астрономия			1				54	18		36	36						54	18		36	36												
ОУД.10	Физика			1				159	53		106	82	24					81	27		54	42	12					78	26		52	40	12	
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)			2				160	53		107	107						53	18		35	35						107	35		72	72		
ПД	Профильные дисциплины	3		1				516	173		343	139	204					240	81		159	66	93					276	92		184	73	111	
ОУД.09	Информатика	2						185	61		124		124					80	26		54		54					105	35		70		70	
ОУД.11	Химия	2		1				185	62		123	74	49					89	30		59	35	24					96	32		64	39	25	
ОУД.13	Биология	1						146	50		96	65	31					71	25		46	31	15					75	25		50	34	16	
ПОО	Предлагаемые ОО		1					58	18		40	40						58	18		40	40												
ОУД.14	История родного края		1					58	18		40	40						58	18		40	40												
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	13	25	1			4536	1512		3024	1395	1589			40																		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		8	2				717	285		432	96	336																					
ОГСЭ.01	Основы философии		7					72	24		48	48																						
ОГСЭ.02	История		3					62	14		48	48																						
ОГСЭ.03	Иностранный язык			56				247	79		168		168																					
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-8					336	168		168		168																					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	3	1	1				541	169		372	216	156																					
ЕН.01	Математика	3						54	18		36	20	16																					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3					54	18		36	32	4																					
ЕН.03	Химия	4		3				319	99		220	104	116																					
ЕН.04	Органическая химия	4						114	34		80	60	20																					
П	Профессиональный цикл	7	4	22	1			3278	1058		2220	1083	1097			40																		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1	2	11				1116	346		770	367	403																					
ОП.01	Инженерная графика			3				120	40		80		80																					
ОП.02	Техническая механика			3				108	36		72	20	52																					
ОП.03	Электротехника и электронная техника			3				81	27		54	46	8																					
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						108	36		72	46	26																					
ОП.05	Автоматизация технологических процессов			4				69	23		46	12	34																					

КОПИЯ

Распределение по курсам и семестрам

| | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Курс 4																	ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 7							Семестр 8														
10 нед							4 нед														
Обязательная	в том числе						Максим.	Самост.	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		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
36							54			36											
																		58		40	
																		58		40	
																		70,24%	29,76%	70,24%	29,76%
360	185	175					216	72		144	61	43			40			3186	1350	2124	900
68	48	20					16	8		8		8						648	69	432	
48	48																	72		48	
																		62		48	
																		178	69	168	
20		20					16	8		8		8						336		168	
																		336	205	224	148
																		54		36	
																		54		36	
																		228	91	152	68
																			114		80
292	137	155					200	64		136	61	35			40			2202	1076	1468	752
							103	33		70	35	35						768	348	512	258
																		120		80	
																		108		72	
																		46	35	28	26
																		81	27	44	28
																		69		46	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Курс 1																	
											Обязательная							Семестр 1										Семестр 2							
												в том числе						18 нед										21 нед							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе		
																						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.								
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6				69	15		54	14	40																				
ОП.07	Метрология и стандартизация		5					42	8		34	24	10																				
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		6					45	11		34	30	4																				
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5				38	6		32	26	6																				
ОП.10	Охрана труда			4				48	16		32	24	8																				
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			5				102	34		68	58	10																				
ОП.12	Процессы и аппараты			4				75	25		50	20	30																				
ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел			8				103	33		70	35	35																				
ОП.14	Оборудование заводских лабораторий			3				108	36		72	12	60																				
ПМ	Профессиональные модули	6	2	11	1			2162	712		1450	716	694			40																	
ПМ.01	Производство растительных масел	1		2	1			430	142		288	137	111			40																	
МДК.01.01	Технология производства растительных масел	4			8			430	142		288	137	111			40																	
УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел			7	РП	☐	час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед		
ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел			7	РП	☐	час	180			180	нед	5					час				нед						час				нед		
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен																																
	Всего часов с учетом практик							718			576																						
ПМ.02	Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	1		2				333	111		222	111	111																				
МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции	5						333	111		222	111	111																				
УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции			6	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед		
ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции			7	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед		
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																																
	Всего часов с учетом практик							477			366																						
ПМ.03	Производство глицерина и жирных кислот	1		2				333	111		222	111	111																				
МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот	5						333	111		222	111	111																				
УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот			6	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед		
ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот			8	РП	☐	час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед		
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																																
	Всего часов с учетом практик							441			330																						

КОПИЯ

Распределение по курсам и семестрам

			Курс 2																				Курс 3																				
			Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6												
			18 нед										18 нед										18 нед										16 нед												
сле							в том числе										в том числе										в том числе										в том числе								
Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	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	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	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	Максим.	Самост.	Консульт.
																																	69	15		54	14	40							
																							42	8		34	24	10																	
																																	45	11		34	30	4							
																							38	6		32	26	6																	
													48	16		32	24	8																											
																							102	34		68	58	10																	
													75	25		50	20	30																											
			108	36		72	12	60																																					
													333	111		222	111	111					666	222		444	222	222					638	212		426	220	206					428	136	
													333	111		222	111	111																											
													333	111		222	111	111																											
			час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
																							333	111		222	111	111																	
																							333	111		222	111	111																	
			час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
																							333	111		222	111	111																	
																							333	111		222	111	111																	
			час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Курс 4																	ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 7								Семестр 8													
10 нед								4 нед													
Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						
																			69		42	12
																			42		34	
																			45		34	
																			38		32	
																			48		32	
																			102		68	
																				75		50
								103	33		70	35	35							103		70
																				108		72
292	137	155						97	31		66	26				40			1434	728	956	494
								97	31		66	26				40			318	112	232	56
								97	31		66	26				40			318	112	232	56
	нед							час				нед							108		108	
180	нед	5						час				нед							180		180	
																			240	93	168	54
																			240	93	168	54
	нед							час				нед							72		72	
	нед							час			72	нед	2						72		72	
																			213	120	174	48
																			213	120	174	48
	нед							час				нед							72		72	
	нед							час			36	нед	1						36		36	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Курс 1																	
											Обязательная							Семестр 1										Семестр 2							
												в том числе							18 нед										21 нед						
																						в том числе										в том числе		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
ПМ.04	Производство мыла и синтетических моющих средств	1		2				396	132		264	132	132																				
МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств	6						396	132		264	132	132																				
УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС			6	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед		
ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС			8	РП	☐	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед		
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен																																
	Всего часов с учетом практик							540			408																						
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1	1	1				325	101		224	110	114																				
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	6						325	101		224	110	114																				
УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом			7	РП	☐	час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед		
ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом		8		РП	☐	час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед		
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																																
	Всего часов с учетом практик							397			296																						
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		2				345	115		230	115	115																				
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции			7				345	115		230	115	115																				
ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции			8	РП	☐	час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед		
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8																															
	Всего часов с учетом практик							489			374																						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	900			900	нед	25					час				нед						час				нед		
	Учебная практика						час	360			360	нед	10					час				нед						час				нед		
	Концентрированная						час	360			360	нед	10					час				нед						час				нед		
	Рассредоточенная						час					нед						час				нед						час				нед		
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед		
	Концентрированная						час	540			540	нед	15					час				нед						час				нед		
	Рассредоточенная						час					нед						час				нед						час				нед		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8		РП	☐	час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед		

КОПИЯ

Распределение по курсам и семестрам

сле			Курс 2												Курс 3											
			Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5			
			18 нед										18 нед										18 нед			
Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная
							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час			108	нед	3					час			
			час				нед						час			108	нед	3					час			
			час				нед						час			108	нед	3					час			
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час				нед						час			
			час				нед						час				нед						час			

Курс 3														
Семестр 6														
16 нед														
в том числе										Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	
Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.										
396	132		264	132	132									
396	132		264	132	132									
час			72	нед	2						час			
час				нед							час			
242	80		162	88	74						83	21		
242	80		162	88	74						83	21		
час				нед							час			
час				нед							час			
											345	115		
											345	115		
час				нед							час			
час			216	нед	6						час			
час			216	нед	6						час			
час			216	нед	6						час			
час				нед							час			
час				нед							час			
час				нед							час			
час				нед							час			
час				нед							час			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Курс 4																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 7								Семестр 8														
10 нед								4 нед														
Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						
																			296	100	206	58
																			296	100	206	58
	нед							час				нед							72		72	
	нед							час			72	нед	2						72		72	
62	22	40																	259	66	176	48
62	22	40																	259	66	176	48
36	нед	1						час				нед							36		36	
	нед							час			36	нед	1						36		36	
230	115	115																	108	237		230
230	115	115																	108	237		230
	нед							час			144	нед	4						144		144	
216	нед	6						час			360	нед	10									
36	нед	1						час				нед										
36	нед	1						час				нед										
	нед							час				нед										
180	нед	5						час			360	нед	10									
180	нед	5						час			360	нед	10									
	нед							час				нед										
	нед							час			144	нед	4						144		144	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																	
											Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1										Семестр 2								
												в том числе							18 нед										21 нед								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе			
																						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6					час				нед						час				нед		
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед		
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед		
	Подготовка к государственным экзаменам						час					нед						час				нед						час				нед		
	Проведение государственных экзаменов						час					нед						час				нед						час				нед		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																		
	в т.ч. в период обучения по циклам																																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																		
	в т.ч. в период обучения по циклам																																		
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	15	16	34	1			6642	2214		4428	2337	2051			40		972	324		648	435	213					1134	378		756	507	249		
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	15	16	34	1			6642	2214		4428	2337	2051			40		972	324		648	435	213					1134	378		756	507	249		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																		**2**										**3**					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		**1**															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		**3**										**6**					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																		
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																		

КОПИЯ

Распределение по курсам и семестрам

сле			Курс 2											Курс 3										
			Семестр 3											Семестр 4										
			18 нед											18 нед										
Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	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	
			час				нед							час				нед						
			час				нед							час				нед						
			час				нед							час				нед						
			час				нед							час				нед						
			час				нед							час				нед						
			972	324		648	248	400						972	324		648	307	341					
			972	324		648	248	400						972	324		648	307	341					
			2											**3**										
			2																					
			5											**3**										

Курс 3													
Семестр 5													
18 нед													
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе									
				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект				
час				нед									
час				нед									
час				нед									
час				нед									
час				нед									
972	324		648	330	318								
972	324		648	330	318								
2													
1													
3													

Семестр 6													
16 нед													
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе									
				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект				
час				нед									
час				нед									
час				нед									
час				нед									
час				нед									
864	288		576	264	312								
864	288		576	264	312								
2													
1													
5													

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Курс 4																	ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 7							Семестр 8														
10 нед							4 нед														
Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						
	нед						час			216	нед	6									
	нед						час			144	нед	4						144		144	
	нед						час			72	нед	2						72		72	
	нед						час				нед										
	нед						час				нед										
360	185	175					216	72		144	61	43			40			5292	1350	3528	900
360	185	175					216	72		144	61	43			40			5292	1350	3528	900
										1											
1										**2**											
3										**2**											
										1											

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

КОПИЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[7]	ПП.01.01 Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел	▼	☒	☒
				[7]	ПП.02.01 Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	▼	☒	
				[8]	ПП.03.01 Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот	▼	☒	
				[8]	ПП.04.01 Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС	▼	☒	
				[8]	ПП.06.01 Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

КОПИЯ

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
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
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
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
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
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
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
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
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
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
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
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
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
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 1.1		Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 1.2		Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая химия
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 1.3		Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 1.4		Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.01.01	Технология производства растительных масел
	УП.01.01	Ознакомление с технологией и оборудованием производства растительных масел
	ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 2.1		Контролировать качество сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргарина и майонеза).
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 2.2		Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая химия
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 2.3		Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 2.4		Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции
	УП.02.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	ПП.02.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 3.1		Контролировать качество сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 3.2		Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая химия
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 3.3		Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот.

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 3.4		Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства глицерина и жирных кислот.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий

КОПИЯ

Индекс		Содержание
	МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот
	УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот
	ПП.03.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 4.1		Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств).
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 4.2		Определять технологические параметры, подлежащие автоматизированному контролю и регулированию.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая химия
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 4.3		Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая 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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
ПК 4.4		Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ЕН.04	Органическая химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств
	УП.04.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС
	ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС
	МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции
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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
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	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
ПК 5.5		Вести необходимую учетно-отчетную документацию.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.12	Процессы и аппараты
	ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел
	ОП.14	Оборудование заводских лабораторий
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
	ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

КОПИЯ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Математика												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Астрономия												
ОУД.10	Физика												
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ОУД.09	Информатика												
ОУД.11	Химия												
ОУД.13	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОУД.14	История родного края												
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									
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**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 1.4	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**
		ПК 4.4	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4		
ЕН.04	Органическая химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4			
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**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 1.4	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**
		ПК 4.4	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**						
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

КОПИЯ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.01	Инженерная графика	ПК 2.4	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.5						
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4			
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.12	Процессы и аппараты	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 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.13	Основы проектирования производства растительных масел	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 1.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.14	Оборудование заводских лабораторий	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 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Производство растительных масел**	**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 1.4											
МДК.01.01	Технология производства растительных масел	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 1.4											
УП.01.01	*Ознакомление с технологией и оборудованием*	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

КОПИЯ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
УП.01.01	*производства растительных масел*	ПК 1.4											
ПП.01.01	*Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел*	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 1.4											
ПМ.02	**Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**
		ПК 2.4											
МДК.02.01	Технология производства модифицированных жиров , маргариновой и майонезной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
УП.02.01	*Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
ПП.02.01	*Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
ПМ.03	**Производство глицерина и жирных кислот**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология производства глицерина и жирных кислот	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	*Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПП.03.01	*Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства глицерина и жирных кислот*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.04	**Производство мыла и синтетических моющих средств**	**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											
МДК.04.01	Технология производства мыла и синтетических моющих средств	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											
УП.04.01	*Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства мыла и СМС*	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											
ПП.04.01	*Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС*	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											
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
		ПК 5.4	ПК 5.5										
УП.05.01	*Организация и управление трудовым коллективом*	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										
ПП.05.01	*Организация и управление трудовым коллективом*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**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 1.4	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**
		ПК 4.4											
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии аппаратчик получения растительных масел, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик	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 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

КОПИЯ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
	подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции	ПК 4.4											
ПП.06.01	*Освоение приемов выполнения работ по профессии аппаратчик получения растительного масла, оператор линии производства пищевой продукции, аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											

КОПИЯ

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природапользования; инженерной графики; технической механики; технологии производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции; технологического оборудования производства растительных масел, жиров, жирозаменителей и сопутствующей продукции;безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии; жирового сырья и продукции; электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементом полосы препятствий; стрелковый тир.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

КОПИЯ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ. Настоящий учебный план подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 381, зарегистрированного в Минюсте РФ 17.07.2014 №33127, по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей по программе базовой подготоки и на основе федерального государсвенного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования, а также устава колледжа.
2. Организация учебного процесса и режим занятий
2.1 Учебный план ППСЗ составлен совместно с работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.
2.2 Занятия для очной формы обучения начинаются 1 сентября.
2.3 Максимальный объем составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
2.4 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
2.5 Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других видов обязательных занятий не проводится.
2.6 Продолжительность учебной недели 6 дней.
2.7 Занятия организуются парами по 90 минут без перерыва между уроками.
2.8 Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем, исходя из специфики изучения учебного материала.
2.9. Общий объем каникулярного времени при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего (полного) общего образования составляет 34 недели. На первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период; на четвертом курсе 1 неделя в зимний период.
2.10 Для промежуточной аттестации в каждом семестре, кроме последнего организуется сессия, продолжительностью одна неделя каждая.
2.11 Предусматривается выполнение одного курсового проекта ПМ 01 «Производство растительных масел», которые реализуются в пределах времени, отведенного на освоение данного профессионального модуля. При работе над курсовым проектам с обучающимися проводятся индивидуальные и групповые консультации.
2.12 Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательной аудиторной нагрузки и 2 часа самостоятельной внеаудиторной нагрузки (за счет реальных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).
2.13 По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для девушек часть учебного времени отведена на изучение основ военной службы, планируется использовать для освоения основ медицинских знаний.
2.14 Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы. Высокая практикоориентированность (52%) междисциплинарных курсов позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся.
2.15 В процессе реализации ППСЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная (практика по профилю специальности). Учебная практика продолжительностью 10 недель проводится, рассредоточено при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (практика по профилю специальности) продолжительностью 15 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей, в организациях, соответствующих профилю подготовки студентов и завершается дифференцированным зачетом.
2.16 Преддипломная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели. Практика проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и завершается зачетом.

КОПИЯ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

2.17 Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.
2.18 Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Каждому обучающемуся обеспечивается: Доступ к базе данных и библиотечному фонду печатных и электронных изданий, основной и дополнительной литературе по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;
-доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам Интернет; -не менее чем 1 учебное или печатное электронное издание по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы и периодические издания); -доступ к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся и не менее 3 наименований, соответствующих профилю специальности; -возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет4 -рабочее место в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий.
2.19 Текущий контроль результатов подготовки осуществляется за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме опросов, контрольных работ, семинаров, отчетов по результатам самостоятельной работы, отчетов по выполненным практическим работам или же в режиме тренировочного тестирования.
3. Формирование вариативной части ППССЗ В обязательной учебной нагрузке вариативная часть составляет 900 часов и использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части. «Химия» - 78 часов; «Электротехника и электроника» - 26 часа; «Органическая химия» - 70 часов; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» - 28 часов; «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 12 часов; На реализацию дисциплин введенных в ППССЗ по согласованию с работодателем: «Процессы и аппараты» - 50 часов; «Оборудование заводских лабораторий» - 72 часов; «Основы проектирования производства растительных масел» - 70 часов. На увеличение объема времени на профессиональные модули ПМ 01 – 56 часов; ПМ 02 – 54 часа; ПМ 03 – 48 часов; ПМ04 - 58 часов; ПМ 05 - 48 часов; ПМ 06 – 230часов.
4. Порядок аттестации обучающихся Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации является экзамен. Количество экзаменов и зачетов не превышает установленные нормы: 8 экзаменов и 10 зачетов (без учета аттестации по дисциплине физическая культура).
Прохождение производственных практик ПП 01.01, ПП 02.01, ПП 03.01, ПП 04.01, ПП 06.01 заканчивается сдачей комплексного дифференцированного зачета.
По профессиональному модулю ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» предусмотрено проведение экзамена (квалификационного), на присвоение в соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (К 016-94) «Аппаратчик получения растительного масла»
Государственная (итоговая) аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и требованиям работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, соответствующей по тематике содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
Государственный экзамен не проводится. На подготовку выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) отводится 4 недели, на защиту - 2 недели. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации утверждаются директором после предварительного заключения работодателей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании «Рекомендаций по итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования».
Тематика и руководители дипломного проектирования определяются заранее и доводятся до сведения студентов. Темы дипломных проектов определяются ведущими преподавателями по специальности и совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке тем, обсуждаются и одобряются на заседании кафедры. Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители ВКР разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломного проекта. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, а также готовность выпускной квалификационной работы.
5. Другое Реализация ППССЗ обеспечивает студентам: - Право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), которое освобождает студента от необходимости их повторного освоения;
- Возможность участвовать в формировании индивидуальной программы обучения.
Согласовано

КОПИЯ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Зав. кафедрой органического синтеза жиров и жирозаменителей		Ю.С. Зарудняя
Зав. кафедрой математических и естественнонаучных дисциплин		Н.В. Шаркевич
Зав. экономики и права		Е.В. Ваниева
Зав. электрохимической технологии и аналитического контроля		Е.Г. Яшина
Зав. кафедрой технического обслуживания промышленного оборудования и автомобильного транспорта		С.А. Китаев
Зав. кафедрой автоматизации и вычислительной техники		С.И. Рыбакова
Зав. кафедрой общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин		Н.В. Полевикова
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе		В.И. Хайдурова
Заместитель директора по учебно-производственной работе		О.Н. Тимакова

Афанасьева Марина Сергеевна

Подписано цифровой подписью: Афанасьева Марина Сергеевна
Дата: 2020.02.05 10:55:13 +03'00'