копия

Утверждаю
Директор
М.Е. Кисиль
30. 08. 2019

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 Технология жиров и жирозаменителей

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 381

Соответствует оригиналу

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
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	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**		

Соответствует оригиналу

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	2	9				2106	702		1404	942	462					972	324		648	435	213					1134	378		756	507	249	
СО	Среднее (полное) общее образование	5	2	9				2106	702		1404	942	462					972	324		648	435	213					1134	378		756	507	249	
БД	Базовые дисциплины	2	2	8				1590	529		1061	803	258					732	243		489	369	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		
ОУД.14	Родной язык							58	18		40	40						58	18		40	40												
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	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	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	12	4	22	1			3278	1058		2220	1083	1097			40																		
ОП	Обще профессиональные 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																				

Соответствует оригиналу

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Распределение по курсам и семестрам

сле			Курс 2											Курс 3																						
			Семестр 3											Семестр 4											Семестр 5											Семестр 6										
			18 нед											18 нед											18 нед											16 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	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.
							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
			54			36								54			36								54			36								54			36								54		
			972	324		648	248	400						972	324		648	307	341						972	324		648	330	318						864	288		576	264	312						540	180	
			190	64		126	48	78						163	65		98		98						124	54		70		70						112	50		62		62						112	44	
																																																72	24	
			62	14		48	48																																										
			56	14		42		42						91	29		62		62						52	18		34		34						48	18		30		30								
			72	36		36		36						72	36		36		36						72	36		36		36						64	32		32		32						40	20	
			257	85		172	76	96						284	84		200	140	60																														
			54	18		36	20	16																																									
			54	18		36	32	4																																									
			149	49		100	24	76						170	50		120	80	40																														
														114	34		80	60	20																														
			525	175		350	124	226						525	175		350	167	183						848	270		578	330	248						752	238		514	264	250						428	136	
			525	175		350	124	226						192	64		128	56	72						182	48		134	108	26						114	26		88	44	44								
			120	40		80		80																																									
			108	36		72	20	52																																									
			81	27		54	46	8																																									
			108	36		72	46	26																																									
														69	23		46	12	34																														

Соответствует оригиналу

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.						
36							54			36											
																		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	

Соответствует оригиналу

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							
																		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	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.)					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
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	11	2	11	1			2162	712		1450	716	694			40																	
ПМ.01	Производство растительных масел	2		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	экзамен	8																															
	Всего часов с учетом практик							718			576																						
ПМ.02	Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	2		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	экзамен	8																															
	Всего часов с учетом практик							477			366																						
ПМ.03	Производство глицерина и жирных кислот	2		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	экзамен	8																															
	Всего часов с учетом практик							441			330																						

Соответствует оригиналу

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		

Соответствует оригиналу

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	

Соответствует оригиналу

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.							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия
ПМ.04	Производство мыла и синтетических моющих средств	2		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	экзамен	8																																
	Всего часов с учетом практик							540			408																							
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	2	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	экзамен	8																																
	Всего часов с учетом практик							397			296																							
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой	1		2				345	115		230	115	115																					
МДК.06.01	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции			7				345	115		230	115	115																					
ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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		
	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		

Соответствует оригиналу

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КОПИЯ

Распределение по курсам и семестрам

сле			Курс 2												Курс 3											
			Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6											
			18 нед										18 нед										18 нед										16 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	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.
							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.				
																																	396	132		264	132	132							
																																	396	132		264	132	132							
			час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
																																	242	80		162	88	74					83	21	
																																	242	80		162	88	74					83	21	
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
																																												345	115	
																																												345	115	
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час			216	нед	6					час		
			час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час			216	нед	6					час		
			час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час			216	нед	6					час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		

Соответствует оригиналу

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	
	нед							час			216	нед	6									
	нед							час			144	нед	4						144		144	

Соответствует оригиналу

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						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
	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	20	15	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)	20	15	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)																																	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																				**3**										**6**		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																	

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

Распределение по курсам и семестрам

сле			Курс 2																				Курс 3																					
			Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6												
			18 нед										18 нед										18 нед										16 нед												
							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.
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час		
			972	324		648	248	400					972	324		648	307	341					972	324		648	330	318					864	288		576	264	312					540	180	
			972	324		648	248	400					972	324		648	307	341					972	324		648	330	318					864	288		576	264	312					540	180	
			2										**3**										**2**										**2**												
			2																				**1**										**1**												
			5										**3**										**3**										**5**												

Соответствует оригиналу

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			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										

Соответствует оригиналу

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 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
2	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	8	[8]	ПМ.01 Производство растительных масел	▼	☒	☒
				[8]	ПМ.02 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	▼	☒	
				[8]	ПМ.03 Производство глицерина и жирных кислот	▼	☒	
				[8]	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	▼	☒	
				[8]	ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой	▼	☒	
				[8]	ПМ.04 Производство мыла и синтетических моющих средств	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

Соответствует оригиналу

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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОГСЭ.01	Основы философии

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОГСЭ.01	Основы философии

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык

Соответствует оригиналу

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.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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

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.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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ПК 1.4		Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел.
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ПК 2.1		Контролировать качество сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргарина и майонеза).
	ЕН.01	Математика

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
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
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ПК 3.1		Контролировать качество сырья и готовой продукции глицерина и жирных кислот.
	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.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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
ПК 3.3		Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса 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
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой продукции
	ПП.06.01	Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

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

Соответствует оригиналу

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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

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)												
ОУД.14	Родной язык												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ОУД.09	Информатика												
ОУД.11	Химия												
ОУД.13	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
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	**Обще профессиональные 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

Соответствует оригиналу

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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

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 рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой**	**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	Основы выполнения работ по рабочей профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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

Соответствует оригиналу

КОПИЯ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 4.4											
ПП.06.01	*Освоение приемов выполнения работ по профессии 17071 Прессовщик-отжимщик пищевой 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											

Соответствует оригиналу

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.

Соответствует оригиналу

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.

Соответствует оригиналу

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 подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов и продукции", "Оператор линии пищевой продукции".
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

Соответствует оригиналу

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

Соответствует оригиналу

Афанасьева Марина Сергеевна
Подписано цифровой подписью: Афанасьева Марина Сергеевна
Дата: 2020.03.17 15:53:50 +03'00'