Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Директор
Ю.И.Моисеев

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.09 *код* Технология жиров и жирозаменителей *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 381

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																			::	=	=																							::	=	=	=	=	=	=	=	=
III																			=	::	=	0	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				0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=
																																							III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	18	648	21	756	2	1	1												11	52		
II	36	1296	18	648	18	648	2	1	1	3		3									11	52		
III	34	1224	18	648	16	576	2	1	1	6		6									10	52		
IV	14	504	10	360	4	144	1	1		1	1		15	5	10	4		4	4	2	2	43		
Всего	**123**	**4428**		**2304**		**2124**	**7**			**10**			**15**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Кур									
											Обязательная									Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1											
												в том числе									18 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	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							
																								Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			54			36								
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	2	9				2106	702		1404	942	462							972	324		648	435	213						
СО	Среднее (полное) общее образование	5	2	9				2106	702		1404	942	462							972	324		648	435	213						
БД	Базовые дисциплины	2	2	8				1590	529		1061	803	258							732	243		489	369	120						
ОУД.01	Русский язык	2						117	39		78	78								55	19		36	36							
ОУД.02	Литература			2				176	59		117	117								81	27		54	54							
ОУД.03	Иностранный язык			2				176	59		117		117							81	27		54		54						
ОУД.04	Математика	1		2				234	78		156	156								108	36		72	72							
ОУД.05	История			2				176	59		117	117								81	27		54	54							
ОУД.06	Физическая культура		12					175	58		117		117							80	26		54		54						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2				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						
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)			2				160	53		107	107								53	18		35	35							
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						
ОУД.09	Информатика	2						185	61		124		124							80	26		54		54						
ОУД.11	Химия	2		1				185	62		123	74	49							89	30		59	35	24						
ОУД.13	Биология	1						146	50		96	65	31							71	25		46	31	15						
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																	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ис 1

| Распределение по курсам и семестрам | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ıальная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	
Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.													Курс									
											Обязательная										Семестр 1									
												в том числе									18 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	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							
																								Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
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																	
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												
ПП.01.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства растительных масел			7	РП	☐	час	180			180	нед	5		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												
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												
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																	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Курс 1 | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ом числе						Курс 3																Курс 4																ЦК	Максим учебная
						Семестр 6																Семестр 7														Семестр 8					
						16 нед																10 нед														4 нед					
Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. 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		Обяз. часть
										Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.						Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.			
						69	15		54	14	40																														81
																																								69
						45	11		34	30	4																														69
																																								42
																																								45
																																								38
																																								48
																																								102
																													103	33		70	35	35							
						638	212		426	220	206								428	136		292	137	155						97	31		66	26						40		1434
																													97	31		66	26						40		318
						час			нед										час			нед								97	31		66	26						40		318
						час			нед										час		180	нед	5							час			нед								108
																														час			нед								180
																																									240
																																									240
						час		72	нед	2									час			нед									час			нед								72
						час			нед										час			нед									час		72	нед	2						72
																																									213
																																									213

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ıальная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	
Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
27	44	28
	46	
	42	12
	34	
	34	
	32	
	32	
	68	
75		50
103		70
108		72
728	956	494
112	232	56
112	232	56
	108	
	180	
93	168	54
93	168	54
	72	
	72	
120	174	48
120	174	48

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Курс												
											Обязательная											Семестр 1												
												в том числе										18 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	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект			
УП.03.01	Определение показателей качества сырья и готовой продукции производства глицерина и жирных кислот			6	РП	☐	час	72			72	нед	2							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										
ПМ.03.ЭК	экзамен	8																															
	Всего часов с учетом практик							441			330																						
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										
ПП.04.01	Освоение правил и приемов управления технологическим процессом производства мыла и СМС			8	РП	☐	час	72			72	нед	2							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										
ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом		8		РП	☐	час	36			36	нед	1							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										
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										
	Учебная практика						час	360			360	нед	10							час			нед										
	Концентрированная						час	360			360	нед	10							час			нед										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ис 1

Семестр 2												Курс 2												Распределение по курсам и семестрам											
21 нед												Семестр 3												Семестр 4											
				в том числе								18 нед												18 нед											
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час			108	нед	3							час				нед							
час				нед								час			108	нед	3							час				нед							
час				нед								час			108	нед	3							час				нед							

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ом числе					Курс 3																Курс 4												ЦК	Максим учебная
					Семестр 6												Семестр 7										Семестр 8								
					16 нед												10 нед										4 нед								
Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе									Обяз. часть
									Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		
					час			72	нед	2							час				нед								час			36	нед	1							36
					час				нед								час				нед								час				нед							72
					396	132		264	132	132																														296
					396	132		264	132	132																														296
					час			72	нед	2							час				нед								час				нед							72
					час				нед								час				нед								час			72	нед	2							72
					242	80		162	88	74							83	21		62	22	40																		259
					242	80		162	88	74							83	21		62	22	40																		259
					час				нед								час			36	нед	1							час				нед							36
					час				нед								час				нед								час			36	нед	1							36
																	345	115		230	115	115																		108
																	345	115		230	115	115																		108
					час				нед								час				нед								час			144	нед	4							144
					час			216	нед	6							час			216	нед	6							час			360	нед	10							
					час			216	нед	6							час			36	нед	1							час				нед							
					час			216	нед	6							час			36	нед	1							час				нед							

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ıальная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	
Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	72	
	36	
100	206	58
100	206	58
	72	
	72	
66	176	48
66	176	48
	36	
	36	
237		230
237		230
	144	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Курс									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная									Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1										
												в том числе									18 нед										
											Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия	Курс. проектир.			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							
																									Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
	Рассредоточенная						час					нед									час				нед							
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	540			540	нед	15								час				нед							
	Концентрированная						час	540			540	нед	15								час				нед							
	Рассредоточенная						час					нед									час				нед							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8		РП	☐	час	144			144	нед	4								час				нед							
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6								час				нед							
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4								час				нед							
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2								час				нед							
	Подготовка к государственным экзаменам						час					нед									час				нед							
	Проведение государственных экзаменов						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						
	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						

Экзамены (без учета физ. культуры)	
Зачеты (без учета физ. культуры)	2
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	3
Курсовые работы (без учета физ. культуры)	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ис 1

Курс 2																								Распределение по курсам и семестрам																							
Семестр 2												Семестр 3												Семестр 4												Семестр 5											
21 нед												18 нед												18 нед												18 нед											
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							
				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
час				нед								час				нед								час				нед								час				нед							
1134	378		756	507	249							972	324		648	248	400							972	324		648	307	341							972	324		648	330	318						
1134	378		756	507	249							972	324		648	248	400							972	324		648	307	341							972	324		648	330	318						
3												2												3												2											
6												2																								1											
												5												3												3											

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| ом числе | | | | | Курс 3 | | | | |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ıальная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка	
Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
	144	
	144	
	72	
1350	3528	900
1350	3528	900

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	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	▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	
						▼ ☒	

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

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

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

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
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
ПП.05.01	Организация и управление трудовым коллективом
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Метрология и стандартизация

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
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
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Метрология и стандартизация
ЛР 8	роявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопас-ного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолеваю-щий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.03	Химия
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ОГСЭ.02	История
ЕН.01	Математика
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**	**ЛР 8**											
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Математика												
ОУД.05	История	ЛР 8											
ОУД.06	Физическая культура	ЛР 8											
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** **ЛР 7**	**ОК 2** **ЛР 9**	**ОК 3** **ЛР 11**	**ОК 4** **ЛР 12**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ЛР 1**	**ЛР 5**	**ЛР 6**
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1 ЛР 7	ОК 2 ЛР 11	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛР 1	ЛР 5	ЛР 6
ОГСЭ.02	История	ОК 1 ЛР 7	ОК 2 ЛР 11	ОК 3 ЛР 12	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛР 1	ЛР 5	ЛР 6
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ЛР 7	ЛР 11	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ЛР 5	ЛР 6	ЛР 9						
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**ОК 1** **ПК 1.4** **ПК 4.4**	**ОК 2** **ПК 2.1** **ПК 5.1**	**ОК 3** **ПК 2.2** **ПК 5.2**	**ОК 4** **ПК 2.3** **ПК 5.3**	**ОК 5** **ПК 2.4** **ПК 5.4**	**ОК 6** **ПК 3.1** **ПК 5.5**	**ОК 7** **ПК 3.2** **ЛР 7**	**ОК 8** **ПК 3.3** **ЛР 9**	**ОК 9** **ПК 3.4** **ЛР 10**	**ПК 1.1** **ПК 4.1** **ЛР 12**	**ПК 1.2** **ПК 4.2**	**ПК 1.3** **ПК 4.3**
ЕН.01	Математика	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.3	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.4	ОК 6 ПК 3.1 ПК 5.5	ОК 7 ПК 3.2 ЛР 12	ОК 8 ПК 3.3	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.4	ОК 2 ПК 2.1 ПК 5.1	ОК 3 ПК 2.2 ПК 5.2	ОК 4 ПК 2.3 ПК 5.3	ОК 5 ПК 2.4 ПК 5.4	ОК 6 ПК 3.1 ПК 5.5	ОК 7 ПК 3.2 ЛР 7	ОК 8 ПК 3.3 ЛР 10	ОК 9 ПК 3.4	ПК 1.1 ПК 4.1	ПК 1.2 ПК 4.2	ПК 1.3 ПК 4.3
ЕН.03	Химия	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.2	ОК 3 ПК 2.3	ОК 4 ПК 2.4	ОК 5 ПК 3.2	ОК 6 ПК 3.3	ОК 7 ПК 3.4	ОК 8 ПК 4.2	ОК 9 ПК 4.3	ПК 1.1 ПК 4.4	ПК 1.2 ЛР 9	ПК 1.3 ЛР 10
ЕН.04	Органическая химия	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 2.4	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5 ПК 3.3	ОК 6 ПК 3.4	ОК 7 ПК 4.2	ОК 8 ПК 4.3	ОК 9 ПК 4.4	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ОК 1** **ПК 1.4**	**ОК 2** **ПК 2.1**	**ОК 3** **ПК 2.2**	**ОК 4** **ПК 2.3**	**ОК 5** **ПК 2.4**	**ОК 6** **ПК 3.1**	**ОК 7** **ПК 3.2**	**ОК 8** **ПК 3.3**	**ОК 9** **ПК 3.4**	**ПК 1.1** **ПК 4.1**	**ПК 1.2** **ПК 4.2**	**ПК 1.3** **ПК 4.3**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**	**ЛР 1**	**ЛР 2**	**ЛР 3**	**ЛР 4**	**ЛР 7**	**ЛР 8**
		ЛР 9	**ЛР 10**	**ЛР 11**	**ЛР 12**								
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
		ПК 2.4	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.5	ЛР 7					
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	ЛР 7		
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	ЛР 7		
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	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3	ЛР 4		
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	ЛР 1					
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	ЛР 4	ЛР 8	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 11	
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	ЛР 7	ЛР 3	ЛР 4	ЛР 9		
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	ЛР 1	ЛР 2	ЛР 3			
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	ЛР 2	ЛР 12				
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	ЛР 3	ЛР 9				
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	ЛР 1	ЛР 9	ЛР 10	ЛР 12		
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	**ЛР 4**	**ЛР 12**									

учебный план "Технология жиров и жирозаменителей.osf", Код специальности 19.02.09, год начала подготовки 2022

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
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	ЛР 4	ЛР 12									
УП.01.01	*Ознакомление с технологией и оборудованием 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	ЛР 4	ЛР 12									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	**ЛР 4**	**ЛР 12**									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	**ЛР 4**	**ЛР 12**									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	**ЛР 4**	**ЛР 12**									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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	ЛР 4	ЛР 12									
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**	**ЛР 2**	**ЛР 4**	**ЛР 12**							
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	ЛР 2	ЛР 4	ЛР 12							
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	ЛР 2	ЛР 4	ЛР 12							
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	ЛР 2	ЛР 4	ЛР 12							
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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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
		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											

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.

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.

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

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Зав. кафедрой органического синтеза жиров и жирозаменителей		Ю.С. Зарудняя
Зав. кафедрой математических и естественнонаучных дисциплин		Н.В. Шаркевич
Зав. кафедрой экономики и права		Е.В. Ваниева
Зав. кафедрой электрохимической технологии и аналитического контроля		Н.А. Дегтярева
Зав. кафедрой технического обслуживания промышленного оборудования и автомобильного транспорта		С.А. Китаев
Зав. кафедрой автоматизации и вычислительной техники		О.В. Ролдугина
Зав. кафедрой общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин		Н.В. Полевикова
Зав. кафедрой физического воспитания и ОБЖ		С.В. Дойкова
Заместитель директора по учебной работе		А.В. Солнцева
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Е.И. Звягинцева
Начальник отдела по УР		В.И. Хайдурова