

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Отделение среднего профессионального образования

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 28.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

Агибалов А.В.



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12


Направление 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация: <i>Техник-технолог</i>	
Форма обучения: <i>Очная</i>	
Срок получения образования по ОП: <i>2 г. 10 м.</i>	
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>среднее общее образование</i>	
Виды деятельности	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	
обеспечение деятельности структурного подразделения	
Основной	<i>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</i>
+	Изготовитель творога
+	Жилец мясного цеха и субпродуктов

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе
Начальник управления по планированию и организации учебного процесса
Заведующий отделением среднего профессионального образования

 / Дерканосова Н.М./

 / Терновых Е.В./

 / Горланов С.А./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март					30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август				
	Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11		12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12		13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5		6 - 12	13 - 19	20 - 26		27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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				
I																		К	К																					У	У	У	У					Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II												П	П	П	П	П		Э	К	К														У	У	У			П	П	П				Э	К	К	К	К	К	К	К	К			
III									У	У	П	П	П	П	П	П		Э	К	К											У	П			Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Гп	Г	Дп	Дп	Дп	Д	=	=	=	=	=	=	=	=			

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 4/6	19 4/6	36 2/6	11 3/6	18 4/6	30 1/6	8 3/6	11 3/6	20	86 3/6
У	Учебная практика		4	4		3	3	2	1	3	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)				5	3	8	6	1	7	15
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	2/6	2/6	4/6	3/6	2/6	5/6	3/6	3/6	1	2 3/6
Дп	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)								3	3	3
Д	Защита дипломного проекта (работы)								1	1	1
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену								1	1	1
Г	Демонстрационный экзамен								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147
Студентов											
Групп											

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	ФГОС	УП
Дисциплины (модули)	не менее 2052	3204
Практики	не менее 900	1044
Государственная итоговая аттестация	216	216
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	4464	4464

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_CO_2023.rlx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля						Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1				Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра																								
			Экза мен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование																					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																								4464	4464	2995	2995	1379	90	143	3174	1290	612	864	612	900	612	864												
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл																								637	637	620	620	11	6	637		198	144	58	127	37	73													
+	СГЦ.01	История России			1				62	62	62	62			62		62									40	Гуманитарных и естественно-научных																							
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6					12345	190	190	183	183	1	6	190		40	28	22	34	15	51			40	Гуманитарных и естественно-научных дисциплин																								
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			2				68	68	58	58	10		68		68								36	Механизации животноводства и																								
+	СГЦ.04	Физическая культура			123456				221	221	221	221			221		48	48	36	45	22	22			25	Физического воспитания																								
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		1					48	48	48	48			48		48								23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		4					48	48	48	48			48					48					31	Экономической теории и мировой																								
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл																								575	575	520	520	37	18	407	168	182	72		88		233													
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	1						72	72	66	66		6	36	36	72								23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	2						72	72	62	62	4	6	36	36	72								23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			4				88	88	76	76	12		88				88						37	Процессов и аппаратов																								
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		1					68	68	64	64	4		68		68								23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	6						88	88	82	82		6	88							88			37	Процессов и аппаратов																								
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		1					42	42	32	32	10		42	42									17	Русского и иностранных языков																								
+	ОПЦ.07	Охрана труда			6				57	57	50	50	7		57									57	36	Механизации животноводства и																								
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6				44	44	44	44			24	20								44	9	Информационного обеспечения и моделирования агроэкономических																								
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		6					44	44	44	44			10	34								44	9	Информационного обеспечения и																								
ПЦ.Профессиональный цикл																								3036	3036	1855	1855	1115	66	143	1914	1122	232	648	554	685	575	342												
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	12333	2	3		3	22	1286	1286	887	887	369	30	80	816	470	232	648	406																														
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	1						232	232	206	206	20	6	117	115	232								23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	2						232	232	202	202	24	6	117	115		232							23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	3				3	2	260	260	210	210	44	6	4	140	120	132	128						23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	3					2	230	230	194	194	30	6	4	110	120	140	90						23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"		2					144	144	72	72	72		22	144		144							23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"			3				180	180	1	1	179		180			180							23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3						8	8	2	2		6	8				8						23	Товароведения и экспертизы товаров																								
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	44	4	444		4	33	833	833	563	563	258	12	27	401	432			148	685																													

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_CO_2023.plx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля						Итого acad.часов							Объём ОП		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра						
			Экза мен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование		
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4						97	97	72	72	19	6		97							97		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4				3	241	241	217	217	24		25	216					74	167		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4			4	3	271	271	217	217	54		55	216					74	197		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		4						108	108	54	54	54									108		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			4					108	108	1	1	107									108		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4							8	8	2	2		6								8		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	6	6	66					198	198	120	120	72	6	18	198								198		
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения			6					118	118	99	99	19										118	14	Организации производства и предпринимательской деятельности в	
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"		6						36	36	18	18	18		18	36							36	14	Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК	
+	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"			6					36	36	1	1	35			36							36	14	Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	6							8	8	2	2		6		8								8	14	Организации производства и
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	555	55	55					575	575	284	284	273	18	18	355	220						575			
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	5							140	140	122	122	12	6		30	110					140		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	МДК.04.02	Жилец мяса и субпродуктов	5							139	139	122	122	11	6		29	110					139		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		5						36	36	18	18	18		18	36						36		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мяса и субпродуктов"		5						36	36	18	18	18			36						36		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			5					108	108	1	1	107			108						108		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мяса и субпродуктов"			5					108	108	1	1	107			108						108		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	5							8	8	2	2		6		8						8		23	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6					144	144	1	1	143			144							144	23	Товароведения и экспертизы товаров	
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216				216			216						216				
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену								36	36						36							36			
+	00(Г)	Демонстрационный экзамен								36	36						36							36			
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)								108	108						108							108			
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)								36	36						36							36			

-	-	-	Форма контроля						Итого акад.часов						Объем ОП	
			Экза мен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	РП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	2995	186	1379	90	3174	1290
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл									637	637	620		11	6	637	
+	СГЦ.01	История России			1				62	62	62				62	
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6					12345	190	190	183		1	6	190	
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			2				68	68	58		10		68	
+	СГЦ.04	Физическая культура			123456				221	221	221				221	
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		1					48	48	48				48	
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		4					48	48	48				48	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									575	575	520		37	18	407	168
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	1						72	72	66			6	36	36
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	2						72	72	62		4	6	36	36
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			4				88	88	76		12		88	
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		1					68	68	64		4		68	
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	6						88	88	82			6	88	
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		1					42	42	32		10			42
+	ОПЦ.07	Охрана труда			6				57	57	50		7		57	
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			6				44	44	44				24	20
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		6					44	44	44				10	34
ПЦ.Профессиональный цикл									3036	3036	1855	186	1115	66	1914	1122
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	12333	2	3		3	22	1286	1286	887	73	369	30	816	470
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	1						232	232	206		20	6	117	115
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	2						232	232	202		24	6	117	115
+	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	3				3	2	260	260	210		44	6	140	120
+	МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	3					2	230	230	194		30	6	110	120
+	УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"		2					144	144	72	72	72		144	
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"			3				180	180	1	1	179		180	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3						8	8	2			6	8	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_СО_2023.rlx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

Курс 3																				Закрепленная кафедра		-
Семестр 5										Семестр 6												
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Код	Наименование	Компетенции
612	321	102		175		6	38	273	18	864	407	102	44	235		6	20	439	18			
37	37			37						73	66			64		2		1	6			
																				40	Гуманитарных и естественно-научных	ОК 01.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
15	15			15						51	44			42		2		1	6	40	Гуманитарных и естественно-научных дисциплин	ОК 01.; ОК 09.
																				36	Механизации животноводства и	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.2.; ПК 3.3.
22	22			22						22	22			22						25	Физического воспитания	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.4.
																				31	Экономической теории и мировой	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
										233	220	69	44	105		2		7	6			
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
																				37	Процессов и аппаратов перерабатывающих производств	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
										88	82	36	44			2			6	37	Процессов и аппаратов перерабатывающих производств	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.
																				17	Русского и иностранных языков	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 3.2.; ПК 3.4.
										57	50			50				7		36	Механизации животноводства и	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.3.
										44	44	11		33						9	Информационного обеспечения и моделирования агроэкономических	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
										44	44	22		22						9	Информационного обеспечения и моделирования агроэкономических	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
575	284	102		138		6	38	273	18	342	121	33		66		2	20	215	6			ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
																				23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_СО_2023.plx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля						Итого акад.часов						Объем ОП	
			Экза мен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	РП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
Считать в плане	Индекс	Наименование														
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	44	4	444		4	33	833	833	563	55	258	12	401	432
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4						97	97	72		19	6	97	
+	МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4			3	241	241	217		24		25	216
+	МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4		4	3	271	271	217		54		55	216
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		4					108	108	54	54	54		108	
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			4				108	108	1	1	107		108	
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	4						8	8	2			6	8	
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	6	6	66				198	198	120	19	72	6	198	
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения			6				118	118	99		19		118	
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"		6					36	36	18	18	18		36	
+	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"			6				36	36	1	1	35		36	
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	6						8	8	2			6	8	
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	555	55	55				575	575	284	38	273	18	355	220
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	5						140	140	122		12	6	30	110
+	МДК.04.02	Жилец мяса и субпродуктов	5						139	139	122		11	6	29	110
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		5					36	36	18	18	18		36	
+	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мяса и субпродуктов"		5					36	36	18	18	18		36	
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			5				108	108	1	1	107		108	
+	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мяса и субпродуктов"			5				108	108	1	1	107		108	
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	5						8	8	2			6	8	
+	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6				144	144	1	1	143		144	
ГИА. Государственная итоговая аттестация									216	216			216		216	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_СО_2023.rlx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

Курс 3										Закрепленная кафедра													
Семестр 5										Семестр 6													
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Код	Наименование	Компетенции	
																						ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.	
																					23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
																					23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.
																					23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.
																					23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
																					23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
																					23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
																					23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
										198	120	33		66		2	19	72	6			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										118	99	33		66				19		14	Организации производства и предпринимательской деятельности в	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										36	18						18	18		14	Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										36	1						1	35		14	Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										8	2					2			6	14	Организации производства и предпринимательской деятельности в	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
575	284	102		138		6	38	273	18													ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.	
140	122	51		69		2		12	6											23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.	
139	122	51		69		2		11	6											23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.	
36	18							18	18											23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.	
36	18							18	18											23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.	
108	1							1	107											23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.	
108	1							1	107											23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.	
8	2					2			6											23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.	
										144	1						1	143		23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										216									216				

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_CO_2023.rlx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля						Итого акад.часов						Объём ОП		
			Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	РП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	
Считать в плане	Индекс	Наименование															
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену							36	36				36		36	
+	00(Г)	Демонстрационный экзамен							36	36				36		36	
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)							108	108				108		108	
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)							36	36				36		36	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_СО_2023.rlx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

Курс 3																				Закрепленная кафедра		-	
Семестр 5										Семестр 6													
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Код	Наименование	Компетенции	
										36													ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
										36													ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
										108													ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
										36													ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-
СГЦ.01	История России	
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГЦ.04	Физическая культура	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Охрана труда	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	

Индекс	Содержание	Тип
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
СГЦ.01	История России	
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГЦ.04	Физическая культура	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	

Индекс	Содержание	Тип
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Охрана труда	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	

Индекс	Содержание	Тип
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мясной и субпродуктовой промышленности"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мясной и субпродуктовой промышленности"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-
СГЦ.01	История России	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-
СГЦ.01	История России	
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГЦ.04	Физическая культура	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.07	Охрана труда	

Индекс	Содержание	Тип
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГЦ.04	Физическая культура	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.07	Охрана труда	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	

Индекс	Содержание	Тип
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловец мяса и субпродуктов"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловец мяса и субпродуктов"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГЦ.04	Физическая культура	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
СГЦ.01	История России	
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	-
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	

Индекс	Содержание	Тип
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	-
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	

Индекс	Содержание	Тип
УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	-
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Содержание	Тип
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	-
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	-
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
ОПЦ.07	Охрана труда	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении"	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производств	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПМ 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	-
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обраще	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производств	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	-
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обраще	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производств	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	-
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	-
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	-
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
ОПЦ.07	Охрана труда	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	-
СГЦ.05	Основы бережливого производства	
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	

Индекс	Содержание	Тип
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию	-
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 2.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.
СГЦ.01	История России	ОК 01.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.2.; ПК 3.3.
СГЦ.04	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
СГЦ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.4.
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 3.2.; ПК 3.4.
ОПЦ.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.3.
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
МДК.04.01	Изготовитель творога	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
00(Г)	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
--------	--------------	-------------	--------------------------

Индекс	Содержание
--------	------------

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр					
			Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП				СР	Контр оль		
ИТОГО (с факультативами)				612											17		900											25		1512											42	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612													900													1512												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36													36													36												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36													36													36												
		Аудиторная нагрузка		31.1													30.9													31												
		Во взаимодействии с преподавателем		31.1													30.9													31												
ДИСЦИПЛИНЫ (модули)				432	358	146		206		6		56	18	ТО: 11 1/2 Э: 1/2		684	577	149	97	327		4		95	12	ТО: 18 2/3 Э: 1/3		1116	935	295	97	533		10		151	30	ТО: 30 1/6 Э: 5/6				
1	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	22	22			22							Др	34	34			34							Др(2)	56	56			56						40	123456			
2	СГЦ.04	Физическая культура	ДифФ3	36	36			36							ДифФ3	45	45			45							ДифФ3(2)	81	81			81						25	123456			
3	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности													За	48	48	24		24							За	48	48	24		24						31	4			
4	ОПЦ.03	Процессы и аппараты													ДифФ3	88	76	19		57				12			ДифФ3	88	76	19		57			12			37	4			
5	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	Эк(3) ДифФ3 КР	406	167	80		80		6	1	221	18		Эк(3) ДифФ3 КР	406	167	80		80		6	1	221	18		Эк(3) ДифФ3 КР	406	167	80		80		6	1	221	18			123		
6	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Эк КР	128	90	44		44		2		32	6		Эк КР	128	90	44		44		2		32	6		Эк КР	128	90	44		44		2		32	6			23	23	
7	МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Эк	90	74	36		36		2		10	6		Эк	90	74	36		36		2		10	6		Эк	90	74	36		36		2		10	6			23	23	
8	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	8	2								6		Эк	8	2								6		Эк	8	2							6			23	3		
9	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Др(2)	148	134	66		68				14			Эк(2) За ДифФ3(3) КР	685	429	106	40	224		4	55	244	12		Эк(2) За ДифФ3(3) КР Др(2)	833	563	172	40	292		4	55	258	12				34	
10	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве													Эк	97	72	30	40			2		19	6		Эк	97	72	30	40			2		19	6			23	4	
11	МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Др	74	67	33		34				7			ДифФ3	167	150	38		112				17			ДифФ3 Др	241	217	71		146				24				23	34	
12	МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Др	74	67	33		34				7			ДифФ3 КР	197	150	38		112				47			ДифФ3 КР Др	271	217	71		146				54				23	34	
13	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю													Эк	8	2					2		6			Эк	8	2					2		6				23	4	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) ДифФ3 КР Др(3)												Эк(3) За ДифФ3(4) КР Др												Эк(7) За ДифФ3(5) КР(2) Др(4)														
ПРАКТИКИ			(План)		180	1						1	179	5		216	55						55	161	6			396	56						56	340	11					
	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"													За	108	54						54	54	3		За	108	54					54	54	3			23	4		
	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	ДифФ3	180	1							1	179	5		180	1										ДифФ3	180	1					1	179	5			23	3		
	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"													ДифФ3	108	1						1	107	3		ДифФ3	108	1					1	107	3			23	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																							
КАНИКУЛЫ													2												8													10				

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5													Неделя	Контроль	Семестр 6													Неделя	Контроль	Итого за курс													Неделя	Каф.	Семестр												
				Академических часов										Всего	Кон такт.	Лек			Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль	Академических часов										Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль																
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль													Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП			Конс	РП											СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль	
ИТОГО (с факультативами)					612											17		864											24		1476											37																			
ИТОГО по ОП (без факультативов)					612													864													1476																														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36													36													36																															
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36													36													36																															
		Аудиторная нагрузка		33.3													33.3													33.3																															
		Во взаимодействии с преподавателем		33.3													33.3													33.3																															
ДИСЦИПЛИНЫ (модули)					324	283	102		175		6		23	18	ТО: 8 1/2 Э: 1/2		432	387	102	44	235		6		27	18	ТО: 11 1/2 Э: 1/2		756	670	204	44	410		12		50	36	ТО: 20 Э: 1																						
1	СП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	15	15			15								Эк	51	44		42		2		1	6			Эк Др	66	59			57		2		1	6			40	123456																			
2	СП.04	Физическая культура	ДифЗ	22	22			22								ДифЗ	22	22		22								ДифЗ(2)	44	44			44								25	123456																			
3	ОП.05	Автоматизация технологических процессов														Эк	88	82	36	44		2				6		Эк	88	82	36	44		2					6			37	6																		
4	ОП.07	Охрана труда														ДифЗ	57	50		50					7			ДифЗ	57	50			50				7					36	6																		
5	ОП.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности														ДифЗ	44	44	11	33								ДифЗ	44	44	11		33									9	6																		
6	ОП.09	Основы цифровой экономики														За	44	44	22	22								За	44	44	22		22									9	6																		
7	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения														Эк За ДифЗ(2)	198	120	33	66		2	19	72	6			Эк За ДифЗ(2)	198	120	33		66		2	19	72	6					6		6																
8	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения														ДифЗ	118	99	33	66				19				ДифЗ	118	99	33		66			19						14	6																		
9	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	8	2				2				6		Эк	8	2					2				6			14	6																		
10	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	Эк(3) За(2) ДифЗ(2)	575	284	102		138		6	38	273	18															Эк(3) За(2) ДифЗ(2)	575	284	102		138		6	38	273	18						5																	
11	МДК.04.01	Изготовитель творого	Эк	140	122	51		69		2		12	6														Эк	140	122	51		69		2		12	6					23	5																		
12	МДК.04.02	Жилец мяс и субпродуктов	Эк	139	122	51		69		2		11	6														Эк	139	122	51		69		2		11	6					23	5																		
13	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	8	2					2			6														Эк	8	2													23	5																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ					Эк(4) ДифЗ Др											Эк(4) За ДифЗ(4)											Эк(8) За ДифЗ(5) Др																																		
ПРАКТИКИ				(План)		288	38						38	250		8		216	20																					216		6			504	58										58	446		14		
	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"														За	36	18							18	18		1	За	36	18									18	18			1		14	6														
	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творого"	За	36	18							18	18		1													За	36	18									18	18			1		23	5															
	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мяс и субпродуктов"	За	36	18							18	18		1													За	36	18								18	18			1		23	5																
	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"														ДифЗ	36	1						1	35		1	ДифЗ	36	1								1	35			1		14	6																
	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творого"	ДифЗ	108	1							1	107		3													ДифЗ	108	1								1	107			3		23	5																
	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мяс и субпродуктов"	ДифЗ	108	1							1	107		3													ДифЗ	108	1								1	107			3		23	5																
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)														ДифЗ	144	1							1	143		4	ДифЗ	144	1								1	143			4		23	6															
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)													216																						216		6			216		2															
	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену															36																						36		1			6																	
	00(Г)	Демонстрационный экзамен															36																					36		1			6																		
	00(Дп)	Подготовка дипломого проекта (работы)															108																					108		3			6																		
	00(Д)	Защита дипломого проекта (работы)															36																				36		1			6																			
КАНИКУЛЫ															2																											2																			

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов

СГЦ.Социально-гуманитарный цикл

+	СГЦ.01	История России	1		62
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		40
			2		28
			3		22
			4		34
			5		15
			6		51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	2		68
+	СГЦ.04	Физическая культура	1		48
			2		48
			3		36
			4		45
			5		22
			6		22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства	1		48
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	4		48

ОПЦ.Общепрофессиональный цикл

+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	1		72
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	2		72
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты	4		88
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	1		68
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	6		88
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	1		42
+	ОПЦ.07	Охрана труда	6		57
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	6		44
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	6		44

ПЦ.Профессиональный цикл

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
				з.е.	Часов
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	1		232
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	2		232
+	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	2		132
			3		128
+	МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	2		140
			3		90
+	УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	2		144
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	3		180
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3		8
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4		97
+	МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	3		74
			4		167
+	МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	3		74
			4		197

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	4		108
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	4		108
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4		8
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	6		118
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	6		36
+	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	6		36
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	6		8
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	5		140
+	МДК.04.02	Жилец мясы и субпродуктов	5		139
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	5		36
+	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мясы и субпродуктов"	5		36
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	5		108
+	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мясы и субпродуктов"	5		108
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	5		8
+	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	6		144
ГИА.Государственная итоговая аттестация					
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	6		36
+	00(Г)	Демонстрационный экзамен	6		36
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	6		108
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	6		36

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	1	2			4						
			23	+	4						
Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	2	2			3						
			23	+	3						
Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	3	1			1						
			23	+	1						
Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	3	1			1						
			23	+	1						
Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	3	2			1						
			11	+	1						
Вид практики: Производственная практика											
Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	2	1			5						
			23	+	5						

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	2	2			3						
			23	+	3						
Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	3	1			3						
			23	+	3						
Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мясной и субпродуктовой промышленности"	3	1			3						
			23	+	3						
Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	3	2			1						
			11	+	1						
Вид практики: Преддипломная практика											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	3	2			4						
			23	+	4						
Итого по факту					29						
Итого по плану					29						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке					
КР	2	2	23		
Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях					
КР	2	1	23		

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Консультации по				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Член комиссии				
Примечания к комиссиям ГЭК				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	<i>МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</i>	2	1
	<i>МДК.01.02 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья</i>	2	1
	<i>МДК.01.03 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях</i>	2	1
	<i>МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	2	1
	<i>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях</i>	2	1
	<i>ПМ.01.01(К) Экзамен по модулю</i>	2	1
	<i>ПП.01.01 Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"</i>	2	1
	<i>УП.01.01 Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"</i>	2	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	<i>МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	2	2
	<i>МДК.02.02 Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке</i>	2	2
	<i>МДК.02.03 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке</i>	2	2
	<i>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i>	2	2
	<i>ПМ.02.01(К) Экзамен по модулю</i>	2	2
	<i>УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"</i>	2	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	<i>МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения</i>	3	2
	<i>ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения</i>	3	2
	<i>ПМ.03.01(К) Экзамен по модулю</i>	3	2
	<i>УП.03.01 Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"</i>	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
-----	--------------	------	---------

Эк	Комплексный экзамен	3	1
	<i>МДК.04.01 Изготовитель творога</i>	3	1
	<i>ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих</i>	3	1
	<i>ПМ.04.01(К) Экзамен по модулю</i>	3	1
	<i>ПП.04.01 Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"</i>	3	1
	<i>УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"</i>	3	1

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Агрехимии, почвоведения и агроэкологии
2		Акушерства, анатомии и хирургии
3		Бухгалтерского учета и аудита
4		Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии
5		Истории, философии и социально-политических дисциплин
6		Земельного кадастра
8		Землеустройства и ландшафтного проектирования
9		Информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем
10		Юридических дисциплин
11		Математики и физики
12		Мелиорации, водоснабжения и геодезии
13		Общей зоотехнии
14		Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК
15		Плодоводства и овощеводства
16		Прикладной механики
17		Русского и иностранных языков
18		Селекции, семеноводства и биотехнологий
19		Сельскохозяйственных машин, тракторов и автомобилей
20		Терапии и фармакологии
21		Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
23		Товароведения и экспертизы товаров
24		Управления и маркетинга в АПК
25		Физического воспитания
26		Финансов и кредита
27		Химии
28		Частной зоотехнии
29		Экономики АПК
30		Экономического анализа, статистики и прикладной математики
31		Экономической теории и мировой экономики
32		Эксплуатации транспортных и технологических машин
33		Электротехники и автоматики
34		Передовая инженерная школа «Агроген»
35		Земледелия и защиты растений
36		Механизации животноводства и безопасности жизнедеятельности
37		Процессов и аппаратов перерабатывающих производств
38		Растениеводства
39		Учебно - военный центр
40		Гуманитарных и естественно-научных дисциплин

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
---	--------------

Примечание Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_CO_2023.plx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

Перечень учебных предметов, по которым практические занятия проводятся по подгруппам:

СОО.01.04 Иностранный язык

СОО.01.05 Информатика

СОО.01.07 Химия

СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности