Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Утверждаю
Проректор по учебно-методической работе
Жукова Н.В.
31.03.2022

Заседание Ученого совета
Протокол № 7 от 31.03.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2022

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 378

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			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
I																		=	=																				0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II														0	0	0	::	=	=																				8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III									0	0	0	8	8	8	8	8	::	=	=						0	0	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	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
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	37	1332	17	612	20	720	1		1	3		3									11	52		
II	33	1188	13	468	20	720	2	1	1	3	3		4		4						10	52		
III	14	504	8	288	6	216	2	1	1	5	3	2	10	5	5	4		4	4	2	2	43		
Всего	**84**	**3024**	**38**	**1368**	**46**	**1656**	**5**	**2**	**3**	**11**	**6**	**5**	**14**	**5**	**9**	**4**		**4**	**4**	**2**	**23**	**147**		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																						
																				70.24%	29.76%	70.24%	29.76%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13		30		2	14	5	4536	1474	38	3024	1394	1500	70		60			3186	1350	2124	900
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			4			5	5	732	300		432	80	352						648	84	432	
ОГСЭ.01	Основы философии			2					72	24		48	40	8						72		48	
ОГСЭ.02	История			1					72	24		48	40	8						72		48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			6			1-5		252	84		168		168						168	84	168	
ОГСЭ.04	Физическая культура			6				1-5	336	168		168		168						336		168	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл			2			2		414	132		282	148	100	34					336	78	224	58
ЕН.01	Математика			2			1		164	52		112	56	56						144	20	88	24
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1		72	24		48	38	10						52	20	48	
ЕН.03	Химия			1					178	56		122	54	34	34					140	38	88	34
П	Профессиональный цикл	13		24		2	7		3390	1042	38	2310	1166	1048	36		60			2202	1188	1468	842
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		6		1	4		1060	332		728	442	238	18		30			840	220	560	168
ОП.01	Инженерная графика			1					72	24		48	32	16						60	12	40	8
ОП.02	Техническая механика	2							68	20		48	32	16						56	12	40	8
ОП.03	Электротехника и электронная техника			2					68	20		48	32	16						56	12	40	8
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1					96	30		66	40	18	8					74	22	52	14
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	2							90	28		62	36	16	10					68	22	48	14
ОП.06	Автоматизация технологических процессов			4		4			176	56		120	50	40			30			154	22	76	44
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности						2		56	18		38	26	12						44	12	38	
ОП.08	Метрология и стандартизация	3							72	24		48	32	16						54	18	40	8
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности						2		68	20		48	36	12						50	18	40	8
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			1					70	22		48	32	16						70		40	8
ОП.11	Охрана труда						2		56	18		38	26	12						56		38	
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности			1					98	30		68	36	32						98		68	
ОП.13	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных						1		70	22		48	32	16							70		48
ПМ	Профессиональные модули	10		18		1	3		2330	710	38	1582	724	810	18		30			1362	968	908	674
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	2		3			1		568	172	8	388	180	208						368	200	216	172
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3		4			2		568	172	8	388	180	208						368	200	216	172
УП.01.01	Учебная практика			2		РП	☐	час	108			108	нед	3						108		108	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4		РП	☐	час	72			72	нед	2						72		72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4																					
	Всего часов с учетом практик								748			568											
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	1		4			1		520	156	6	358	192	166						320	200	186	172
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания			34			2		520	156	6	358	192	166						320	200	186	172
УП.02.01	Учебная практика			3		РП	☐	час	108			108	нед	3						108		108	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4		РП	☐	час	72			72	нед	2						72		72	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4																					
	Всего часов с учетом практик								700			538											
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	2		3		1			498	162	12	324	142	134	18		30			270	228	152	172
МДК.03.01	Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	4		3		5			498	162	12	324	142	134	18		30			270	228	152	172
УП.03.01	Учебная практика			5		РП	☐	час	108			108	нед	3						108		108	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5		РП	☐	час	144			144	нед	4						144		144	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5																					
	Всего часов с учетом практик								750			576											
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	2		2					230	72		158	86	72						118	112	108	50
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	6		5					230	72		158	86	72						118	112	108	50
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		РП	☐	час	108			108	нед	3						108		108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6																					
	Всего часов с учетом практик								338			266											
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1		4			1		438	148		290	124	166						210	228	182	108
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации			56			4		438	148		290	124	166						210	228	182	108
УП.05.01	Учебная практика			6		РП	☐	час	72			72	нед	2						72		72	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		РП	☐	час	72			72	нед	2						72		72	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6																					
	Всего часов с учетом практик								582			434											
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		1					76		12	64		64						76		64	
МДК.06.01	Выполнение работ по должности "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	5							76		12	64		64						76		64	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5		РП	☐	час	36			36	нед	1						36		36	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	5																					
	Всего часов с учетом практик								112			100											
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	900			900	нед	25									
	Учебная практика							час	396			396	нед	11									
	Концентрированная							час	396			396	нед	11									
	Рассредоточенная							час					нед										
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	504			504	нед	14									
	Концентрированная							час	504			504	нед	14									
	Рассредоточенная							час					нед										
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6		РП	☐	час	144			144	нед	4						144		144	
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6									
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144			144	нед	4						144		144	

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1 (Семестр 1, 17 нед; Семестр 2, 20 нед), Курс 2 (Семестр 3, 13 нед)

Индекс	Наименование	С1 Максим.	С1 Самост.	С1 Консульт.	С1 Обязательная	С1 Лекции, уроки	С1 Пр. занятия	С1 Лаб. занятия	С1 Семинар. занятия	С1 Курс. проектир.	С1 Индивид. проект	С2 Максим.	С2 Самост.	С2 Консульт.	С2 Обязательная	С2 Лекции, уроки	С2 Пр. занятия	С2 Лаб. занятия	С2 Семинар. занятия	С2 Курс. проектир.	С2 Индивид. проект	С3 Максим.	С3 Самост.	С3 Консульт.	С3 Обязательная	С3 Лекции, уроки	С3 Пр. занятия	С3 Лаб. занятия	С3 Семинар. занятия	С3 Курс. проектир.	С3 Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	54			36							54			36							54			36						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	918	306		612	332	238	42				1080	360		720	392	318	10				702	220	14	468	214	254				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	190	74		116	40	76					212	84		128	40	88					92	40		52		52				
ОГСЭ.01	Основы философии											72	24		48	40	8														
ОГСЭ.02	История	72	24		48	40	8																								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	50	16		34		34					60	20		40		40					40	14		26		26				
ОГСЭ.04	Физическая культура	68	34		34		34					80	40		40		40					52	26		26		26				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	322	104		218	120	64	34				92	28		64	28	36														
ЕН.01	Математика	72	24		48	28	20					92	28		64	28	36														
ЕН.02	Экологические основы природопользования	72	24		48	38	10																								
ЕН.03	Химия	178	56		122	54	34	34																							
П	Профессиональный цикл	406	128		278	172	98	8				776	248		528	324	194	10				610	180	14	416	214	202				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	406	128		278	172	98	8				406	124		282	188	84	10				72	24		48	32	16				
ОП.01	Инженерная графика	72	24		48	32	16																								
ОП.02	Техническая механика											68	20		48	32	16														
ОП.03	Электротехника и электронная техника											68	20		48	32	16														
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	96	30		66	40	18	8																							
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов											90	28		62	36	16	10													
ОП.06	Автоматизация технологических процессов																														
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности											56	18		38	26	12														
ОП.08	Метрология и стандартизация																					72	24		48	32	16				
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности											68	20		48	36	12														
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	70	22		48	32	16																								
ОП.11	Охрана труда											56	18		38	26	12														
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	98	30		68	36	32																								
ОП.13	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	70	22		48	32	16																								
ПМ	Профессиональные модули											370	124		246	136	110					538	156	14	368	182	186				
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья											208	70		138	68	70					180	48	2	130	68	62				
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья											208	70		138	68	70					180	48	2	130	68	62				
УП.01.01	Учебная практика	час				нед						час			108	нед	3					час				нед					
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания											162	54		108	68	40					184	48	6	130	68	62				
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания											162	54		108	68	40					184	48	6	130	68	62				
УП.02.01	Учебная практика	час				нед						час				нед						час			108	нед	3				
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты																					174	60	6	108	46	62				
МДК.03.01	Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты																					174	60	6	108	46	62				
УП.03.01	Учебная практика	час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки																														
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки																														
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения																														
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации																														
УП.05.01	Учебная практика	час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																														
МДК.06.01	Выполнение работ по должности "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов																														
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час				нед					
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																														
	Всего часов с учетом практик																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед						час			108	нед	3					час			108	нед	3				
	Учебная практика	час				нед						час			108	нед	3					час			108	нед	3				
	Концентрированная	час				нед						час			108	нед	3					час			108	нед	3				
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед						час				нед						час				нед					
	Концентрированная	час				нед						час				нед						час				нед					
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед						час				нед						час				нед					
	Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед						час				нед					
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час				нед					

Распределение по курсам и семестрам — Курс 2 (Семестр 4, 20 нед), Курс 3 (Семестр 5, 8 нед; Семестр 6, 6 нед)

Индекс	Наименование	С4 Максим.	С4 Самост.	С4 Консульт.	С4 Обязательная	С4 Лекции, уроки	С4 Пр. занятия	С4 Лаб. занятия	С4 Семинар. занятия	С4 Курс. проектир.	С4 Индивид. проект	С5 Максим.	С5 Самост.	С5 Консульт.	С5 Обязательная	С5 Лекции, уроки	С5 Пр. занятия	С5 Лаб. занятия	С5 Семинар. занятия	С5 Курс. проектир.	С5 Индивид. проект	С6 Максим.	С6 Самост.	С6 Консульт.	С6 Обязательная	С6 Лекции, уроки	С6 Пр. занятия	С6 Лаб. занятия	С6 Семинар. занятия	С6 Курс. проектир.	С6 Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	54			36							54			36							54			36						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1080	348	12	720	262	410	18		30		432	132	12	288	98	160			30		324	108		216	96	120				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	140	60		80		80					56	24		32		32					42	18		24		24				
ОГСЭ.01	Основы философии																														
ОГСЭ.02	История																														
ОГСЭ.03	Иностранный язык	60	20		40		40					24	8		16		16					18	6		12		12				
ОГСЭ.04	Физическая культура	80	40		40		40					32	16		16		16					24	12		12		12				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл																														
ЕН.01	Математика																														
ЕН.02	Экологические основы природопользования																														
ЕН.03	Химия																														
П	Профессиональный цикл	940	288	12	640	262	330	18		30		376	108	12	256	98	128			30		282	90		192	96	96				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	176	56		120	50	40			30																					
ОП.01	Инженерная графика																														
ОП.02	Техническая механика																														
ОП.03	Электротехника и электронная техника																														
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																														
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов																														
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	176	56		120	50	40			30																					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																														
ОП.08	Метрология и стандартизация																														
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности																														
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																														
ОП.11	Охрана труда																														
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности																														
ОП.13	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных																														
ПМ	Профессиональные модули	764	232	12	520	212	290	18				376	108	12	256	98	128			30		282	90		192	96	96				
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	180	54	6	120	44	76																								
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	180	54	6	120	44	76																								
УП.01.01	Учебная практика	час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			72	нед	2					час				нед						час				нед					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	174	54		120	56	64																								
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	174	54		120	56	64																								
УП.02.01	Учебная практика	час				нед						час				нед						час				нед					
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час			72	нед	2					час				нед						час				нед					
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	180	54	6	120	56	46	18				144	48		96	40	26			30											
МДК.03.01	Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	180	54	6	120	56	46	18				144	48		96	40	26			30											
УП.03.01	Учебная практика	час				нед						час			108	нед	3					час				нед					
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час			144	нед	4					час				нед					
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки											92	28		64	38	26					138	44		94	48	46				
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки											92	28		64	38	26					138	44		94	48	46				
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час			108	нед	3				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	230	70		160	56	104					64	32		32	20	12					144	46		98	48	50				
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	230	70		160	56	104					64	32		32	20	12					144	46		98	48	50				
УП.05.01	Учебная практика	час				нед						час				нед						час			72	нед	2				
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час				нед						час			72	нед	2				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																														
	Всего часов с учетом практик																														
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих											76		12	64		64														
МДК.06.01	Выполнение работ по должности "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов											76		12	64		64														
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	час				нед						час			36	нед	1					час				нед					
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																														
	Всего часов с учетом практик																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			144	нед	4					час			288	нед	8					час			252	нед	7				
	Учебная практика	час				нед						час			108	нед	3					час			72	нед	2				
	Концентрированная	час				нед						час			108	нед	3					час			72	нед	2				
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			144	нед	4					час			180	нед	5					час			180	нед	5				
	Концентрированная	час			144	нед	4					час			180	нед	5					час			180	нед	5				
	Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед					
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед						час				нед						час			144	нед	4				
	Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед						час			216	нед	6				
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед						час			144	нед	4				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2				
	Проведение государственных экзаменов							час					нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																	
	в т.ч. в период обучения по циклам																	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								38									
	в т.ч. в период обучения по циклам								38									
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	13		30		2	14	5	4498	1474		3024	1394	1500	70		60	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	13		30		2	14	5	4536	1474	38	3024	1394	1500	70		60	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																	

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

Наименование	Семестр 1, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 2, 20 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Защита выпускной квалификационной работы	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	918	306		612	332	238	42				1080	360		720	392	318	10			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	306		612	332	238	42				1080	360		720	392	318	10			
Экзамены (без учета физ. культуры)											2									
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	6										4									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	4										6									

Курс 2

Наименование	Семестр 3, 13 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 4, 20 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
Защита выпускной квалификационной работы	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	14										12									
в т.ч. в период обучения по циклам	14										12									
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	688	220		468	214	254					1068	348		720	262	410	18		30	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	702	220	14	468	214	254					1080	348	12	720	262	410	18		30	
Экзамены (без учета физ. культуры)	2										3									
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3										5									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)											1									
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	1										2									

Курс 3

Наименование	Семестр 5, 8 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Семестр 6, 6 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час			72	нед	2						72		72	
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед										
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																									
в т.ч. в период обучения по циклам																									
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	12																								
в т.ч. в период обучения по циклам	12																								
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	420	132		288	98	160			30		324	108		216	96	120						3186	1350	2124	900
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	432	132	12	288	98	160			30		324	108		216	96	120						3186	1350	2124	900
Экзамены (без учета физ. культуры)	3										3														
Зачеты (без учета физ. культуры)																									
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5										6														
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																									
Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1																								
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	1																								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 4.6**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**		
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.1
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6							
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 4.1**
		ПК 4.2	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 4.6**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**		
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 1.3
		ПК 2.6	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.5	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.6		
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 1.3	ПК 2.5
		ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6		
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 2.4	ПК 1.3	ПК 2.5
		ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.08	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.10	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.11	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 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	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 4.5
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ОП.13	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1	ОК 2	ОК 3									
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Приемка и первичная обработка молочного сырья**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	**Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**
		ПК 2.4	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**									
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПП.02.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПМ.03	**Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**
		ПК 3.4	**ПК 3.5**										
МДК.03.01	Технология производства различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ПП.03.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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	ПК 3.5										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПМ.04	**Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**
		ПК 4.4	**ПК 4.5**	**ПК 4.6**									
МДК.04.01	Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6									
ПП.04.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6									
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 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**								
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
ПП.05.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5								
ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 4.6**
МДК.06.01	Выполнение работ по должности "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ПП.06.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
ПДП	**ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**
		ПК 2.4	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 3.5**	**ПК 4.6**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**		
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**
		ПК 4.5	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**						
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
		ПК 2.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
		ПК 2.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
	Проведение государственных экзаменов												