Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю Врио ректора

Черепухина Светлани Васильевна

Учебный план рассмотрен на Ученом совете $\Phi \Gamma EOV BO$ Южно-Уральский ΓAV Протокол № 9 от 13.05.2020

3.05.2020

учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

наименование специальности	on	วอยแลว อดีเมอล อดี	inggopguya	
готовки				
	Уровень образован	чия, необходимый для	приема на обучение по ППССЗ	
техник-технолог				
Очная	Срок получения СПО по ППССЗ	2г 10м	год начала подготовки по УП	2020
фессионального образова				
	Очная	техник-технолог Очная Срок получения СПО по ППССЗ фессионального образования	Уровень образования, необходимый для техник-технолог Очная Срок получения СПО по ППССЗ 2г 10м фессионального образования	Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ техник-технолог Очная Срок получения СПО по ППССЗ 2г 10м год начала подготовки по УП

1 Календарный учебный график

	(Сент	ябр	Ь		0	ктяб	брь		H	Нояб	брь			Д	екаб	брь			Ян	вар	ь		Ф	евра	аль	_		Ma	арт		_	Α	прел	ΠЬ	_		Ma	ай			Ин	ЭНЬ		_		Июл	Ь			ΑE	густ				
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	ᄪ	6 - 12	ı,	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		۱ [8 - 14	1	∞	X	5 - 11		19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	· .	1	23 - 29	ф	6 - 12	13 - 19	20 - 26	⊬	4 - 10		1	25 - 31	1 - 7	8 - 14	- 1		29 июн - 5 ию	6 - 12	`.	20 - 26	모	3 - 9		17 - 23	24 - 31			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1 12	2 13	3 1	4 1	15 1	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	k	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
I																			=	=			0	0	0			0	0												0	0		::	=	=	=	=	=	=	=	=	=			
П						0	0				0	0)					::	=	=																			0	0	0	0			::	=	=	=	=	=	=	=	=			
111						0	0	8	8	8	8	8	8	8	3	8			=	=		::												::	X	Х	Х	Χ	Δ	Δ	Δ	Δ	Ш	Ш	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
Обоз	нач	ені	ия:				(Обуч	ени	е по	ди	сциг	ллин	ам і	и м	ежді	исці	ипли	инар	ным	1 кур	рсам	1		0	y	чебі	ная	прак	тика	a													Δ	П	Іодг	отов	вка н	(ГО(суда	рств	енн	ой и	тоговой атт	естаци	1И
						::	Г	Тром	ежу	точ	ная	атте	еста	ция	1										8	П	рои	380	стве	енна	я пр	акти	ика	(по і	проф	рилю	спе	ециа	льн	ости	1)			Ш	Г	осуд	арс	твен	ная	итс	гов	ая а	ттес	тация		

2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					Г	1A				
Курс	Обуч	ение по дись	циплинам и	междисципл	пинарным к	урсам	Промеж	уточная атт	гестация	Учебна	ая практ	ика	практика	одствен (по про альност	филю		ктика (преддипломная)		Подго-□ товка	Прове-□ дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Вс	его	1 (сем	2 (сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего								
	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.		
- 1	33	1188	17	612	16	576	1		1	7		7									11	52		
П	32	1152	12	432	20	720	2	1	1	8	4	4									10	52		
Ш	19	684	8	288	11	396	2	1	1	2	2		8	8		4		4	4	2	2	43		
Всего	84	3024	37	1332	47	1692	5	2	3	17	6	11	8	8		4		4	4	2	23	147		

Неделя отсутствует

Намменование циклов, разделов,⊡ Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		ас обучающихося, ч. В том числе В том чис	CEMECTP 2 16 HEQ 1	Распределение по зу Курс Семестр 3 12 нед том числе 12 нед том числе 13 нед том числе 14 нед том числе 15 нед том числе 16 нед том числе 16 нед том числе 17 нед том числе 18 нед том		Commercial Com	Сенестр 6 11 нед 11 нед 12 в в в в в в в в в в в в в в в в в в в
2 Игого час/нед (с учетом консультаций в период об 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 5 НО Начальное общее образование		54 36	54 36 54	55 56 57 58 59 60 61 62 65 68 54 36		54 36 5	4 36
17							
20 гг. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 22 ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 25 ОГСЭ Общий туманитарный и социально- жосномнессий цикл 26 ОГСЭЛ Основы философии	11 16 23 1 1 4536 1212 300 3024 14. 7 4 8 901 249 18 534 18 5 1 72 20 4 48 44 4 77 2 20 4 48 48 4	В		72 24 48 48	192 60 4 128 48 80		70.24% 29.76% 3186 1350 44 138 60 396 206 180 10 3186 1350 648 153 2 72
27 ОГСЗ-32 История 29 ОГСЗ-32 Мостранений язык 29 ОГСЗ-35 Мостранений язык 30 ОГСЗ-55 Поизолия общения 31 ОГСЗ-55 Поизолия общения 31 ОГСЗ-56 Культура на профессиональной деятельности 34 ВН Математический и общий естественно-внучный	6 15 6 336 168 168 168 6 6 6 6 7 7 2 22 2 48 3:	168 34 34 34 34 166 68 34 34 2 32 17 166 168 34 34 2 32 17 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	64 32 32 32 48	24 24 24 24 18 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24	40 40 40	16 16 16 2 32 16 16 16 4 4	
	1	4 32				312 68 36 208 94 104 10 38	1 1 44 2 2 1 1 57 9 1 126 1 1 126 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
44 ОП.0.1 Инженерная графика 4 ОП.0.2 Техническая карамиза 4 ОП.0.3 Энектротенняя и электронная техника 4 ОП.0.3 Энектротенняя и электронная техника 4 ОП.0.4 Микробилописи, чинтрони в пинкроби принятиры и питетная в лицевом громародстве 4 ОП.0.5 Волочния и инкробилогия молюца и молочных грофитов 4 ОП.0.6 Актомитивыми техникогических процессов	1 1 144 40 81 80 96 144 145 145 145 145 145 145 145 145 145	96 144 40 8 96 96 96 2 2 32 2 56 20 6 64 32 32 32 2 2 32 8 96 20 6 64 32 32 32 32 4 6 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	120 36 4 80 32 40 8	72 16 8 48 36 12	75 19 6 50 30 20	54 10 8 36 18 18	3 81 63 3 59 37 3 59 37 10 75 45 10 73 47 3 81 48
профессиональной деятельности 10 ОП.08 Меророгия и гладартазыви 50 ОП.09 Меророгия и гладартазыви 50 ОП.09 Меророгия и гладартазыви 51 ОП.10 Окіовы жоюнивицьненджнегта и наркетнига 52 ОП.11 Окуван жоюнивицьненджнегта и наркетнига 53 ОП.12 Безопасность жизнедентельности 55 ОТ.12	5 102 26 8 48 11 4 4 120 34 6 80 15 4 4 120 34 6 80 55 4 4 133 39 6 90 55 4 4 54 14 4 36 22 6 7 8 8 8 8 8 11 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	0 30 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1	905 137 35 335 335 335 337 33 33		120 34 6 80 50 30 120 120 34 6 80 50 30 120 120 34 6 80 50 30 120 120 120 120 120 120 120 120 120 12	22 26 8 68 18 50	1 65 37 3 64 56 2 64 56 4 85 50 3 32 22 3 102
~		44 70 42 216 58 14 144 80 40 24 4 4 70 42 216 58 14 144 80 40 40 24 4 7 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 15 16 14 14 14 14 16	168 46 10 112 64 30 18 168 46 10 112 64 30 18	NOC HOCA	4ac HeA	NOC MODE I	304 80 5 304 80 5 108
411	2	4 100 24 30	240 64 16 160 80 40 10 30 25 240 64 16 160 80 40 10 30 25	52 70 14 168 94 60 14			403 89
78 MДК* 171.02.01 Умебная практика 79 УП1* 81 ПП0.201 Прокаварственная практика (по профилю опрактика) 82 ПП1* 83 ПП1.02.33 (Экалент (квалификационный)	3 P1 Nac 144 144 M8			час 72 мед 2 час мед мед	час нед нед		NAC MED 5 166
МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты МДК МДК	744 580 2 1 1 408 102 34 272 14 4 1 409 102 34 272 14 4 PM NSC 144 1 144 144	8 106 18	12:	26 32 10 84 48 28 8	282 70 24 188 100 78 10 282 70 24 188 100 78 10 446C 72 Med 2	NOC MGE	5 272 136 5 272 136
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю опециальности) ПП" ПП" В ППК.53 Ж. Экзамен (квалификационный) В Вого часов с учетом практик ПП-04 Производство различных водов окра и при при при при при пределения предвеждения	5 M1 Sac 72 T2 M8 5 A24 A38 T1 T1 T2 M8		NAC MAD	чос нед			Sac Maia 5 72
# МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки # МДК*	6 372 74 50 248 12	14 104 20				156 32 20 104 58 36 10 21	6 42 30 144 66 68 10 5 278 94

УП.04.01 Учебная практика УП*	4 PT	час 72 72 нед	2 час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	час нед 5 72
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	5 PFI	час 72 72 нед	2 час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед 5 72
ПМ.04.ЭК Экзамен (квалификационный) Всего часов с учетом практик	6	516 392						
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	1 1 2	165 39 16 110 64 46						165 39 16 110 64 46 105 60
МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	6	165 39 16 110 64 46						165 39 16 110 64 46 4 105 60
УП.05.01 Учебная практика УП*	5 PN	час 72 72 нед	2 час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед 4 72
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	5 PT	час 36 36 нед	1 час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	час нед 4 36
ПМ.05.ЭК Экзамен (квалификационный) Всего часов с учетом практик	6	273 218						
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1 2	96 22 10 64 32 32		96 22 10 64 32 32				96
Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства хисломолочных и детских молочных продуктов	2	96 22 10 64 32 32		96 22 10 64 32 32				5 96
УП.06.01 Учебная практика УП*	2 PTI	час 72 72 нед	2 час нед	час 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед 5 72
ПП* ПМ.06.ЭК Экзамен (квалификационный)	2							
Всего часов с учетом практик ПМ*		168 136						
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики Учебная практика			25 4ac Heg Heg 17 4ac Heg Heg	час 252 нед 7 час 252 нед 7	час 144 нед 4 час 144 нед 4	час 144 нед 4	час 360 нед 10	час нед
Концентрированная Рассредоточенная			17 час нед нед	час 252 нед 7 час нед	час 144 нед 4 час нед	час 144 нед 4 час нед	час 72 нед 2 час нед	час нед час нед
Производственная (по профилю специальности) практика Концентрированная			8 час нед	час нед	час нед	час нед нед	час 288 нед 8 час 288 нед 8	час нед
Рассредоточенная		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед
пдп.оо ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ГИА.00 Государственная итоговая аттестация			4 час нед 6 час нед	час нед	час нед	час нед нед	час нед	час 144 нед 4 5 144 час 216 нед 6
ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы			4 час нед 2 час нед	час нед	час нед	час нед	час нед час нед	час 144 нед 4 144 час 72 нед 2 72
КОНСУЛЬТАЦИИ по О в т.ч. в период обучения по циклам		10. /A 10.H	пед	TOTAL PROPERTY.	пед	TOTAL PRODUCTION OF THE PRODUC	пед	THE IS THE A IS
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП		300	50	50	40	60	40	60
в т.ч. в период обучения по циклам ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11 16 23 1			814 238 576 256 234 56 30	608 176 432 202 208 22	1020 300 720 370 340 10	392 104 288 142 136 10	534 138 396 206 180 10 3186 1350
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11 16 23 1	4536 1212 300 3024 1434 1420 140	30 918 256 50 612 258 322 32	864 238 50 576 256 234 56 30	648 176 40 432 202 208 22	1080 300 60 720 370 340 10	432 104 40 288 142 136 10	594 138 60 396 206 180 10 3186 1350
Экзамены (без учета физ. культуры)		·		2	2	2	2	2
				2	2	2	3	5
Зачеты (без учета физ. культуры)			5					
Зачеты (без учета физ. культуры) Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) Курсовые проекты (без учета физ. культуры)			5	3		5		•
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			5	3		, b		5

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Зач	Комплексный зачет	2		УП.01.01 Учебная практика УП.06.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] [5]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

			[5]	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
			[5]	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты
3	Комплексный квалификационный	5		
	экзамен			
4				

Индекс	Содержание
1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
EH.04	Информатика
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
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
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
•	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
•	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
OK 2.		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,
OK 2.		оценивать их эффективность и качество.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика

	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
OK 3.		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Физическая культура
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
4.		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов,жидких и пастообразных продуктов детского питания

	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
OK 5.		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

MERCOL OL	7.6.6
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.06	Психология общения
EH.01	Психология общения
EH.01 EH.02	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности
	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика
EH.02	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования
EH.02 EH.03	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия
EH.02 EH.03 EH.04	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия Информатика
EH.02 EH.03 EH.04 OП.01	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия Информатика Инженерная графика
EH.02 EH.03 EH.04 ОП.01 ОП.02	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия Информатика Инженерная графика Техническая механика
EH.02 EH.03 EH.04 ОП.01 ОП.02 ОП.03	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия Информатика Инженерная графика Техническая механика Электротехника и электронная техника
EH.02 EH.03 EH.04 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия Информатика Инженерная графика Техническая механика Электротехника и электронная техника Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
EH.02 EH.03 EH.04 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия Информатика Инженерная графика Техническая механика Электротехника и электронная техника Микробиология,санитария и гигиена в пищевом производстве Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
EH.02 EH.03 EH.04 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06	Психология общения Культура речи в профессиональной деятельности Математика Экологические основы природопользования Химия Информатика Информатика Инженерная графика Техническая механика Электротехника и электронная техника Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов Автоматизация технологических процессов

	00.10	
	ОП.10	Основы экономики,менеджмента и маркетинга
	ΟΠ.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
7.		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.01	Инженерная графика
Ī	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
		l ' '

	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
OK 8.		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Психология общения
	0ГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
İ	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
İ	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
İ	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
OK 9.		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.05	Психология общения
	ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
Ī	EH.04	Информатика

[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
Ī	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	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
	пдп.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
IK 1.1		Принимать молочное сырье на переработку.
	EH.01	Математика
Ī	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	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
	пдп.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2	2.	Контролировать качество сырья.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	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
ľ	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
ľ	пдп.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ľ	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3	3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1		Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов
1111 2.1		детского питания.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
Į	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2	2.	Изготавливать производственные закваски.

EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
EH.04	Информатика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОП.06	Автоматизация технологических процессов
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
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
EH.01	Математика
EH.02	Экологические основы природопользования
EH.03	Химия
EH.04	Информатика
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
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
ΟΠ.11	Охрана труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

	-	
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4	1.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
-	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5	5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ΟΠ.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	пдп.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
2.6	i.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ΟΠ.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	пдп.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	/A.01 /A.02	Подготовка выпускной квалификационной работы
ПИ 2.1		Защита выпускной квалификационной работы
1 IK 3.1.		Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
EH	H.01	Математика
EH	H.02	Экологические основы природопользования
EH	H.03	Химия
EH	H.04	Информатика
ОГ	П.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОГ	П.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОГ	П.06	Автоматизация технологических процессов
ОГ	П.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГ	П.08	Метрология и стандартизация
ОГ	П.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОГ	Π.10	Основы экономики,менеджмента и маркетинга
ОГ	Π.11	Охрана труда
ОГ	П.12	Безопасность жизнедеятельности
ПД	ДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
M	ДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УГ	Π.03.01	Учебная практика
ПГ	Π.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
Γν	∕/A.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
Γν	/A.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.		Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
EH	H.01	Математика
EH	H.02	Экологические основы природопользования
EH	H.03	Химия
EH	H.04	Информатика
ОГ	Π.01	Инженерная графика
ОГ	П.02	Техническая механика
ОГ	П.03	Электротехника и электронная техника
ОГ	П.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОГ	П.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
ОГ	П.06	Автоматизация технологических процессов
ОГ	П.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГ	П.08	Метрология и стандартизация
ОГ	П.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОГ	Π.10	Основы экономики,менеджмента и маркетинга

ĺ	ОП.11	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	
	УП.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3	3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4	4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5	i.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
	EH.01	Математика
	EH.02	Экологические основы природопользования
	EH.03	Химия
	EH.04	Информатика
	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
	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
Ī	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Ī	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
Ī	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 4.1	1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.03	Химия									
	EH.04	Информатика									
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов									
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов									
	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									
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)									
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки									
	УП.04.01	Учебная практика									
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)									
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 4.2	2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.03	Химия									
	EH.04	Информатика									
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов									
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов									
	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									
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)									

	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки									
	УП.04.01	Учебная практика									
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)									
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 4.3		Вести технологические процессы производства различных видов сыра.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.03	Химия									
	EH.04	Информатика									
	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									
	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									
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)									
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки									
	УП.04.01	Учебная практика									
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)									
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 4.4	1.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.03	Химия									
	EH.04	Информатика									
	ОП.01	Инженерная графика									
	ОП.02	Техническая механика									
	ОП.03	Электротехника и электронная техника									
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									

ПК 4.6	5.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.							
	EH.01	Математика							
	EH.02	Экологические основы природопользования							
	EH.03	Химия							
	EH.04	Информатика							
	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							
	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							
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)							
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки							
	УП.04.01	Учебная практика							
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)							
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы							
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы							
ПК 5.1	l.	Участвовать в планировании основных показателей производства.							
	EH.01	Математика							
	EH.02	Экологические основы природопользования							
	EH.04	Информатика							
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве							
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов							
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов							
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности							
	0П.08	Метрология и стандартизация							
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности							
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							
	ΟΠ.11	Охрана труда							
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности							
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)							

	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации									
	УП.05.01	Учебная практика									
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)									
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 5.2.		Планировать выполнение работ исполнителями.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.04	Информатика									
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов									
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов									
	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									
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)									
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации									
	УП.05.01	Учебная практика									
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)									
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 5.3.		Организовывать работу трудового коллектива.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.04	Информатика									
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов									
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов									
	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									
-											

	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)									
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации									
	УП.05.01	Учебная практика									
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)									
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 5.4	4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.04	Информатика									
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов									
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов									
	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									
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)									
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации									
	УП.05.01	Учебная практика									
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)									
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы									
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы									
ПК 5.	5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.									
	EH.01	Математика									
	EH.02	Экологические основы природопользования									
	EH.04	Информатика									
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве									
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов									
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов									
	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
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

НО	Начальное общее образование												
00	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
пд	Профильные дисциплины												
поо	Предлагаемые ОО												
огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	ОК 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	ОК 5.	ОК 6.	OK 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.01	Основы философии	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.02	История	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.04	Физическая культура	OK 2.	OK 3.	OK 6.									
ОГСЭ.05	Психология общения	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH	Математический и общий	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.
	естественнонаучный цикл	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.		
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	ОК 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.01	Математика	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.	1111 5151	
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.02	Экологические основы природопользования	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.
	Экологические основы природопользования	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.	111(3131	111111111
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.03	Химия	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.	THE ZIOI	11103121	111(3.2.	Till Sisi	1110 3111	111(3:3)	1110 1121
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.04	Информатика	ΠK 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.
211.01	ттформатика	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	1110 5.5.	1110 7.11
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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.		
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
ОП.01	Инженерная графика	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
ОП.02	Техническая механика	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.04	Микробиология,санитария и гигиена в пищевом	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.
U11.UT	производстве	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.	5.5.	1121

ОП.05	ьиохимия и микрооиология молока и молочных	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.
	продуктов	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.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	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.		
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной	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.
	деятельности	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.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.08	Метрология и стандартизация	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.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	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.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ΟΠ.11	Охрана труда	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.		
	Безопасность жизнедеятельности	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.12		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.		
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	ОК 1.	OK 2.	ок з.	ОК 4.	OK 5.	ОК 6.	ОК 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
мдк.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EM 02	Производство цельномолочных	ОК 1.	ОК 2.	ок з.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	ОК 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПМ.02	продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.									
	Технология производства цельномолочных	OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
МДК.02.01	продуктов, жидких и пастообразных продуктов	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.									
	детского питания	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика	OK 1. ΠΚ 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	OK 4.	OK 3.	OK 0.	OK 7.	OK 6.	OK 9.	1111 2.1.	1111 2.2.	1110 2.5.
	Производственная практика (по профилю	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ПП.02.01	производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	OK II	J. J.	010	0.07.	01.01	OK 3.	1111	1113 2121	1111 2.31
	-				01/ 1	014 =	014.5	01/ 7	014.0	014.0	DV 2 4	FIX 2 2	FIX 2 2
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
	1 14	ПК 3.4.	ПК 3.5.	OK 3.	OK 4.	OK E	OK 6.	OK 7	OK 9	OK 0	ПК 2.1	пизэ	пиээ
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	OK 1.	OK 2.	UK 3.	UK 4.	OK 5.	UK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
	Trong to to to to to to to to to to to to to	ПК 3.4.	ПК 3.5.	OIC 2	016.4	OV F	OK C	014.7	OK 0	014.0	П(2.1	П(2 2	П(2 2
VΠ Λ? Λ1	<i>Vuρ</i> κυρα πηρ <i>ντι</i> μέρ	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.

בט.כט.ווכ	у чеопая практика	ПК 3.4.	ПК 3.5.										
	Производственная практика (по профилю	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ΠΠ.03.01	специальности)	ПК 3.4.	ПК 3.5.										
	Производство различных видов сыра и	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	ОК 6.	OK 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ПМ.04	продуктов из молочной сыворотки	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
МДК.04.01	молочной сыворотки	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
УП.04.01	Учебная практика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
<i>911.04.01</i>	Учесная практика	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
1111.04.01	специальности)	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПМ.05	Организация работы структурного	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
1114.05	подразделения	ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
МДК.∪Э.∪1	организации	ПК 5.4.	ПК 5.5.										
УП.05.01	Учебная практика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
911.03.01		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
1111.03.01	специальности)	ПК 5.4.	ПК 5.5.										
	Выполнение работ по одной или												
ПМ.06	нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
УП.06.01	Учебная практика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
		ОК 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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.
	(песддинионная)	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.		
		ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	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.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	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.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	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.		

Νō	Наименование
	КАБИНЕТЫ:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	Экологических основ природопользования;
5	Инженерной графики;
6	Технической механики;
7	Технологии молока и молочных продуктов;
8	Технологического оборудования молочного прозводства
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Химии;
2	Электротехники и электронной техники;
3	Автоматизации технологических процессов;
4	Метрологии и стандартизации;
5	Микробиологии, санитарии и гигиены.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир;
	ЗАЛЫ:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный аграрный университет" по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов актуализирован на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 32771 от 18.06.2014).

Организация учебного процесса и режим занятий.

- 1. Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами 15 мин.; обеденный перерыв - 60 мин.
- 2.Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе среднего общего образования при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев.
- 3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
- 4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- 5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
- 6. Выполнение курсовой работы предусмотрено по профессиональному модулю ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.
- 7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- 8. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов) отведена на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.
- 9.Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций: на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные; письменные, устные.
- 10. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель проводится и реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 36.02.02. Зоотехния предусмотрено использование 1350 часов учебной нагрузки на вариативную часть учебных циклов ППССЗ.

В профессиональном цикле вариативная часть использована на увеличение объёма времени на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов в соответствии с приложением к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Формы проведения промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения учебных циклов в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов 10.

Формы проведения государственной итоговой атгестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестациизучении теоретического материала и прохождении практики по каждому	ии является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при из основных видов профессиональной деятельности.
Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка тру	/да.
Согласовано	
1.о проректора по учебной воспитательной работе	С.А. Чичиланова
Начальник Учебно-методического управления	Øб6- Б.П. Лещенко
И.о. директора Института ветеринарной медицины	6 С.В. Кабатов
Разработчик: старший методист Учебно-методического управления	201 — Р.С. Абдулкадырова