

Ученым советом ФГБОУ ВО
Южно-Уральский ГАУ
Протокол № 8 от 26.02.2019

Утверждаю

Ректор

Литовченко Виктор Григорьевич



26.02.2019

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

19.02.07

Технология молока и молочных продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 378

5	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	7	[7] ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания [7] ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) [7] ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 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	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 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	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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 сыра
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
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
-------	--

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
-------	---

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Психология общения
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
---------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
---------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
---------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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)
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
---------	--

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
---------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.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
	Защита выпускной квалификационной работы

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)												
БД.06	Математика												
БД.07	Физическая культура												
БД.08	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.09	Экология												
БД.10	География												
БД.11	Физика												
БД.12	Астрономия												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.01	Химия												
ПД.02	Биология												
ПД.03	Информатика												
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.									
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.06	Психология общения	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.07	Культура речи в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
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 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.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 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.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 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.							
		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.

ЕН.04	Информатика	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	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 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		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.		
ОП.02	Техническая механика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		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.		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		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.		
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 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.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 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.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 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.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 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.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 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.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 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.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 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.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 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.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 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.	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.
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.
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.
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 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.
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.
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.										
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 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.
УП.04.01	Учебная практика	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.
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 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
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 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 2.2.	ПК 2.4.	
		ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 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 2.2.	ПК 2.4.	
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДПЛОМНАЯ)	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.		
ГИА.00	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 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.		
<i>ГИА.01</i>	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	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.		
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	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.		

	№	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 производства
	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	Актный зал

Код	Наименование ЦК
1	Общих математических и естественно-научных дисциплин
2	Общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
3	Общепрофессиональных технических дисциплин поспециальностям «Механизация сельского хозяйства», «Электрификация и автоматизация сельского хозяйства»
4	По специальностям «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
5	По специальностям «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов»
6	По специальности «Механизация сельского хозяйства»
7	По специальности «Электрификация и автоматизация сельского хозяйства»
8	По специальности «Агрономия»
9	По специальности «Зоотехния»
10	Общепрофессиональных дисциплин по специальности «Ветеринария»
11	По специальности «Ветеринария»

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный аграрный университет" Троицкий аграрный техникум 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).</p>
<p>Организация учебного процесса и режим занятий.</p>
<p>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.</p>
<p>2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев.</p>
<p>3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.</p>
<p>4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.</p>
<p>5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10 - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.</p>
<p>6. Выполнение курсовых работ предусмотрено по 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.</p>
<p>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).</p>
<p>8. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов) отведена на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинской части, определенной военным комиссариатом. Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.</p>
<p>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: групповые, индивидуальные; письменные, устные.</p>
<p>10. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. 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 и направлена на приобретение обучающимися практического опыта и освоение видов профессиональной деятельности по специальности, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.</p>
<p>Общеобразовательный цикл</p>

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Реализация ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413, в пределах ППССЗ осуществляется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259). В соответствии со спецификой программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов определен естественнонаучный профиль. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов составляет 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация. 11 недель - каникулы. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла: общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях. На изучение дисциплины ОБЖ отведено 70 часов, на дисциплину Физическая культура отведено 3 часа в неделю. Обучающиеся получают общеобразовательную подготовку на первом курсе. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ППССЗ по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов как: общий гуманитарный и социально-экономический ("Основы философии", "История", "Иностранный язык" и др.), математический и общий естественнонаучный ("Экологические основы природопользования", "Математика", "Химия"), а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объём часов был распределен пропорционально объёму часов на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом: ОГСЭ - 231 час; ЕН - 144 часов; общепрофессиональные дисциплины - 507 часов; профессиональные модули - 468 часов. В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на введение дисциплин Русский язык и культура речи, Основы социологии и политологии, Психология общения, а также увеличен объём времени на изучение базовой дисциплины История (12 часов). В профессиональном цикле вариативная часть была направлена на увеличение объёма времени на изучение дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов в соответствии с перечнем профессий рабочих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов).

Формы проведения промежуточной аттестации.

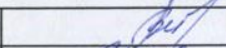

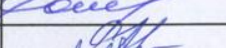

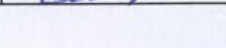
Все дисциплины, включённые в учебный план, имеют следующие формы контроля знаний: контрольная работа, зачёт, дифференцированный зачёт, курсовая работа, экзамен, экзамен (квалификационный) в соответствии с учебным планом. Формами текущего контроля знаний являются контрольная работа, накопительная система оценок, тестирование и другие. Формами промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен (квалификационный). Формы аттестации доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов - 10. Зачетно-экзаменационные сессии предусмотрены во 2, 4, 5, 6, 7, 8 семестрах. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценивать знания, умения и освоенные виды профессиональной деятельности, сформированные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и утверждаются заместителем директора по учебной работе. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по русскому языку и литературе, математике: алгебре и началам математического анализа, геометрии - в письменной форме, по биологии - в устной. форме. В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности. В качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины, междисциплинарные курсы. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Согласовано

Зам. директора Института ветеринарной медицины		Р.Р. Ветровая
Зам. директора техникума по учебной работе		О.Г. Жукова
Зам. директора техникума по производственному обучению		С.А. Вахмянина
Старший методист отдела Учебно-методической работы		Р.С. Абдулкадырова
Заведующий отделением агротехнологии		И.В. Смекалин