Утверждаю

Ректор

Кузнецов Николай Иванович

28.08.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Краснокутский зооветеринарный техникум - филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учредения высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.07 — Технология молока и молочных продуктов

код — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования среднее общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Заочная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2014

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 378

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e3bd91a51228834cdf2b818[illegible]6538

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	28.08-2.09	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30.10-4.11	6-11	13-18	20-25	27.11-2.12	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29.01-3.02	5-10	12-17	19-24	26.02-3.03	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	30.04-5.05	7-12	14-19	21-26	28.05-2.06	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30.07-4.08	6-11	13-18	20-25
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																				=	=	::	::	::	::	::	::																=	=	=	=	=	=	=	=
II																		=	=	::	::	::	::	::	0	0	8																=	=	=	=	=	=	=	=
III						::	::	::	::	::	0	0	0	0	0	8	8	8		::	:: :: :: ::	=																				=	=	=	=	=	=	=	=
IV											::	::	::	::	::	::	0	=	=	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	:: :: :: ::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*
V																																																			

Обозначения:

	Самостоятельное изучение	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Лабораторно-экзаменационная сессия	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение			
	нед.	нед.	час.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	36	5	160	1358						11	**52**	
II	33	5	160	961	2	1				11	**52**	
III	27 1/3	6 2/3	160	1483	5	3				10	**52**	
IV	10 1/3	6 2/3	160	734	7	7	4	4	2	2	**43**	
V	52										**52**	
Всего	**158 2/3**	**23 1/3**	**640**	**4536**	**14**	**11**	**4**	**4**	**2**	**34**	**251**	

Индекс	Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Дифер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие формы контроля	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самостоятельная	Обязательная: Всего	в том числе: Обзорные, установочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	17	18	19	20	21
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА															
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	Среднее (полное) общее образование															
БД	Базовые дисциплины															
ПД	Профильные дисциплины															
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	25	7			2			4536	3896	640	342	288		10
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		5				2			780	710	70	34	36		
ОГСЭ.01	Основы философии		1							62	52	10	10			
ОГСЭ.02	История		1							68	58	10	10			
ОГСЭ.03	Иностранный язык		12							182	150	32		32		
ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии		1							48	42	6	6			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		1							84	74	10	6	4		
ОГСЭ.06	Физическая культура		1							336	334	2	2			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	1						396	340	56	28	28		
ЕН.01	Математика			1						60	50	10	6	4		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		1							48	42	6	2	4		
ЕН.03	Химия	1								288	248	40	20	20		
П	Профессиональный цикл	15	19	5						3360	2846	514	280	224		10
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	5	7	1						1296	1082	214	116	98		
ОП.01	Инженерная графика	1								120	96	24	14	10		
ОП.02	Техническая механика	2								72	58	14	8	6		
ОП.03	Электротехника и электронная техника			2						72	60	12	8	4		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		1							150	130	20	12	8		
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	2								165	133	32	14	18		
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	3								81	67	14	8	6		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		2							90	76	14	6	8		
ОП.08	Метрология и стандартизация		4							63	53	10	6	4		
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности		3							72	62	10	6	4		
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		3							87	73	14	8	6		
ОП.11	Охрана труда		2							72	60	12	6	6		
ОП.12	Процессы и аппараты	2								150	126	24	12	12		
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		3							102	88	14	8	6		
ПМ	Профессиональные модули	10	12	4						2064	1764	300	164	126		10
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	1	2	1						252	210	42	22	20		
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья			2						252	210	42	22	20		
УП.01.01	Учебная практика		2						РП	False	час	72	нед	2		
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2						РП	False	час	36	нед	1		
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	2														
ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	1	2	1						375	313	62	32	30		
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания			3		3				375	313	62	32	30		

Индекс	Распределение по курсам. Курс 1: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Обзорные, уста-новочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Курс 2: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Обзорные, уста-новочные	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Курс 3: Максим.	Самост.	Обязатель	в том числе: Обзорные, уста-новочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Курс 4: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Обзорные, уста-новочные занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	ЦМК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	22	23	25	26	27	28	29	30	31	33	34	35	36	37	38	39	41	42	43	44	45	46	47	49	50	51	52	53	110	111	112
ОП																															
НО																															
ОО																															
СО																															
БД																															
ПД																															
																														70,2%	29,8%
ПП	1358	1198	160	88	72			961	801	160	76	84			1483	1323	160	90	70			734	574	160	88	62		10		3186	1350
ОГСЭ	692	632	60	34	26			88	78	10		10																		648	132
ОГСЭ.01	62	52	10	10																									1	62	
ОГСЭ.02	68	58	10	10																									1	68	
ОГСЭ.03	94	72	22		22			88	78	10		10																	1	182	
ОГСЭ.04	48	42	6	6																									1		48
ОГСЭ.05	84	74	10	6	4																								1		84
ОГСЭ.06	336	334	2	2																									1	336	
ЕН	396	340	56	28	28																									336	60
ЕН.01	60	50	10	6	4																								1	60	
ЕН.02	48	42	6	2	4																								1	48	
ЕН.03	288	248	40	20	20																								1	228	60
П	270	226	44	26	18			873	723	150	76	74			1483	1323	160	90	70			734	574	160	88	62		10		2202	1158
ОП	270	226	44	26	18			621	513	108	54	54			342	290	52	30	22			63	53	10	6	4				840	456
ОП.01	120	96	24	14	10																								3	72	48
ОП.02								72	58	14	8	6																	1	72	
ОП.03								72	60	12	8	4																	1	72	
ОП.04	150	130	20	12	8																								2	81	69
ОП.05								165	133	32	14	18																	1	99	66
ОП.06															81	67	14	8	6										3	54	27
ОП.07								90	76	14	6	8																	1	48	42
ОП.08																						63	53	10	6	4			3	48	15
ОП.09															72	62	10	6	4										1	72	
ОП.10															87	73	14	8	6										3	48	39
ОП.11								72	60	12	6	6																	1	72	
ОП.12								150	126	24	12	12																	3		150
ОП.13															102	88	14	8	6										1	102	
ПМ								252	210	42	22	20			1141	1033	108	60	48			671	521	150	82	58		10		1362	702
ПМ.01								252	210	42	22	20																		207	45
МДК.01.01								252	210	42	22	20																	3	207	45
УП.01.01	час			нед				час		72	нед	2			час			нед				час			нед				3		
ПП.01.01	час			нед				час		36	нед	1			час			нед				час			нед				3		
ПМ.1.ЭК																													3		
ПМ.02															375	313	62	32	30											306	69
МДК.02.01															375	313	62	32	30										3	306	69

УП.02.01	Учебная практика		3						РП	False	час	108	нед	3			час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час			нед				3		
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3						РП	False	час	108	нед	3			час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час			нед				3		
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																											3		
ПМ.03	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	2	2							294	248	46	34	12																	242	228	14	10	4			52	20	32	24	8				246	48
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты	4								294	248	46	34	12																	242	228	14	10	4			52	20	32	24	8			3	246	48
УП.03.01	Учебная практика		3						РП	False	час	72	нед	2			час			нед				час			нед				час		72	нед	2			час			нед				3		
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4						РП	False	час	72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			3		
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																											3		
ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	1	2	1						390	340	50	30	20																	318	300	18	12	6			72	40	32	18	14				309	81
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки			4						390	340	50	30	20																	318	300	18	12	6			72	40	32	18	14			3	309	81
УП.04.01	Учебная практика		4						РП	False	час	108	нед	3			час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед	3			3		
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4						РП	False	час	72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			3		
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																											3		
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	1	1	1						285	249	36	20	16																								285	249	36	20	16				186	99
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации			4						285	249	36	20	16																								285	249	36	20	16			3	186	99
УП.05.01	Учебная практика		4						РП	False	час	36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			3		
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4						РП	False	час	36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			3		
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																											3		
ПМ.06	Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов	2	2							336	292	44	16	18		10															206	192	14	6	8			130	100	30	10	10		10			336
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов	4								336	292	44	16	18		10															206	192	14	6	8			130	100	30	10	10		10	3		336
УП.06.01	Учебная практика		4						РП	False	час	72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			3		
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4						РП	False	час	36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			3		
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																											3		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего	2	1							132	112	20	10	10																								132	112	20	10	10				108	24
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	4								132	112	20	10	10																								132	112	20	10	10			3	108	24
УП.07.01	Учебная практика		4						РП	False	час	36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			3		
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4						РП	False	час	36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			3		
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																											3		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики									час		900	нед	25			час			нед				час		108	нед	3			час		288	нед	8			час		504	нед	14					
	Учебная практика									час		504	нед	14			час			нед				час		72	нед	2			час		180	нед	5			час		252	нед	7					
	Концентрированная									час		504	нед	14			час			нед				час		72	нед	2			час		180	нед	5			час		252	нед	7					
	Рассредоточенная									час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика									час		396	нед	11			час			нед				час		36	нед	1			час		108	нед	3			час		252	нед	7					
	Концентрированная									час		396	нед	11			час			нед				час		36	нед	1			час		108	нед	3			час		252	нед	7					
	Рассредоточенная									час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед						
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			4									нед	4						нед							нед							нед							нед	4					
	Государственная итоговая аттестация												нед	6						нед							нед							нед							нед	6					
	Подготовка выпускной квалификационной работы												нед	4						нед							нед							нед							нед	4					
	Защита выпускной квалификационной работы												нед	2						нед							нед							нед							нед	2					
	Подготовка к государственным экзаменам												нед							нед							нед							нед							нед						
	Проведение государственных экзаменов												нед							нед							нед							нед							нед						
	Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																														
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	16	25	7			2			4536	3896	640	342	288		10	1358	1198	160	88	72			961	801	160	76	84			1483	1323	160	90	70			734	574	160	88	62		10		3186	1350
	Экзамены (без учета физ. культуры)																**2**							**4**							**2**							**7**									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																**5**							**5**							**6**							**7**									
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																**1**							**2**							**1**							**3**									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																														**1**																	
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																														
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																																														

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Курс	[Курс проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	УП.04.01 Учебная практика
				[4]	ПП 04. 01 Производственная практика (по профилю специальности)
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.06.01 Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
				[4]	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
3					

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.04	Основы социологии и политологии
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	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	Процессы и аппараты
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты

УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
УП.07.01	Учебная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.06	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
	УП.07.01	Учебная практика
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОГСЭ.06	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов

УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
УП.07.01	Учебная практика
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.04	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
	УП.07.01	Учебная практика
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	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	Процессы и аппараты
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
	УП.07.01	Учебная практика
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГСЭ.06	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии

ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика

	МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
	УП.07.01	Учебная практика
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.04	Основы социологии и политологии
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	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	Процессы и аппараты
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
УП.07.01	Учебная практика
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.04	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
	УП.07.01	Учебная практика
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы социологии и политологии

ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика

	МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
	УП.07.01	Учебная практика
ПК 1.1		Принимать молочное сырье на переработку.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	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	Процессы и аппараты
	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
ПК 1.2		Контролировать качество сырья.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
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
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Практика по профилю специальности

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
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.2	Изготавливать производственные закваски.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.3	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.4	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.5	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
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
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	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	Процессы и аппараты
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
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
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
ПК 3.4	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
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
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
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
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности

ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
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
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
УП.04.01	Учебная практика

ПП.04.01	Практика по профилю специальности
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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
МДК.05.01	Учебная практика
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика

ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика

ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПК 6.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов

УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.2	Вести технологические процессы производства молочных консервов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.3	Вести технологические процессы производства сухих детских молочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.4	Контролировать качество молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты

МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.5	Обеспечивать работу оборудования для производства молочных консервов и сухих детских молочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
ПК 7.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке кисломолочных и детских молочных продуктов
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
УП.07.01	Учебная практика
ПК 7.2	Вести технологические процессы производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
УП.07.01	Учебная практика

ПК 7.3	Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
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	Процессы и аппараты
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»
УП.07.01	Учебная практика

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ПД	**Профильные дисциплины**												
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.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
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	Основы социологии и политологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	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**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**
		ПК 6.3	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2
		ПК 7.3											
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**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**
		ПК 6.3	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**						
ОП.13	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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
		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

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	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.2	ПК 7.3								
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	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.2	ПК 7.3								
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	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3							
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
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

ОП.11	Охрана труда	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	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3						
ОП.12	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 7.1	ПК 7.2
		ПК 7.3											
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Приемка и первичная обработка молочного сырья**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	**Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**
		ПК 2.4	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**									
МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6									
ПП.02.01	*Производственная практика*	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
		ПК 3.4	ПК 3.5										
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ПП.03.01	*Производственная практика*	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
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6									
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
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6									
ПП.04.01	*Производственная 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*	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
		ПК 5.4	ПК 5.5										
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПМ.06	**Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**
		ПК 6.4	**ПК 6.5**										
МДК.06.01	Технология производства молочных консервов и сухих молочных продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
УП.06.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии рабочего**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 7.1**	**ПК 7.2**	**ПК 7.3**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего «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 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3
УП.07.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3

	№	Наименование
		Кабинеты:
		социально-экономических дисциплин
	1	иностранного языка
	2	математики
	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 ии 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
	Настоящий учебный план Краснокутского зооветеринарного техникума –филиала ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 г. № 378, зарегистрированным в Министерстве юстиции России от 18 июня 2014 г. № 32771.
	Организация учебного процесса:
	Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом (кроме последнего курса): каникулы – 11 недель, лабораторно-экзаменационная сессия 5 недель, 30 дней на первом-втором курсах, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время. На 3-4 курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия -40 дней , преддипломная (квалификационная) практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация (ГИА) - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала остальное время.
	Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебного плана и графика учебного процесса. Продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами)
	Количество часов в учебном году на обзорные, установочные, практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессий, устанавливается 160.
	Консультации предусмотрены в объёме 4 часов на студента на каждый год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).
	Промежуточная аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная. В общую продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий включаются дни отдыха студентов и сдачи экзаменов, а также время обязательных учебных занятий, продолжительность которых должна составлять не более 8 часов в день.
	По завершении изучения междисциплинарных курсов формой промежуточной аттестации являются дифференцированные зачёты, все зачёты проводятся за счёт аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины и междисциплинарного курса. При завершении профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проведения которого выносится решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен»
	Курсовое проектирование включается в отводимое на лабораторно-экзаменационную сессию время. Выполнение курсовых работ является видом учебной работы по междисциплинарным курсам профессионального цикла. Предусмотрено выполнение 1 курсовой работы по завершению изучения ПМ 02 на 3 курсе.
	По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены проводится- зачет или итоговая письменная классная контрольная работа. Зачет проводится за счет времени, отводимого на изучение дисциплины.
	Каникулы условно фиксируются в графике учебного процесса.

	Код	Наименование ЦМК
	1	Общеобразовательных дисциплин
	2	Ветеринарных дисциплин
	3	Экономических и технологических дисциплин