

Министерство сельского хозяйства РФ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12 от 28.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

Агибалов А.В.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования



19.02.12

Направление 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Виды деятельности

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

обеспечение деятельности структурного подразделения

Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Изготовитель творога
+	Живовщик мяса и субпродуктов

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2023

Учебный год _____ 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 343 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса _____

Заведующий отделением среднего профессионального образования _____

/ Дерканосова Н.М./

/ Терновых Е.В./

/ Горланов С.А./

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	ФГОС	УП
Дисциплины (модули)	не менее 2052	3204
Практики	не менее 900	1044
Государственная итоговая аттестация	216	216
Общий объем образовательной программы:		
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	5940

-	-	-	Форма контроля						Итого acad. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4				
			Экза мен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест			
Считать в плане	Индекс	Наименование																Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого			
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	1342	1342	104	30		1476		612	864									
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1342	1342	104	30		1476		612	864									
+	СОО.01	Обязательные учебные предметы	22222	1	11112 22222 2					1476	1476	1342	1342	104	30		1476		612	864								
+	СОО.01.01	Русский язык	2						72	72	66	66		6		72		28	44									
+	СОО.01.02	Литература			2				108	108	108	108				108		64	44									
+	СОО.01.03	Математика	2		1				232	232	208	208	18	6		232		78	154									
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2				72	72	72	72				72		32	40									
+	СОО.01.05	Информатика			2				144	144	134	134	10			144		78	66									
+	СОО.01.06	Физика			2				108	108	102	102	6			108		42	66									
+	СОО.01.07	Химия	2		1				176	176	134	134	36	6		176		66	110									
+	СОО.01.08	Биология	2		1				144	144	128	128	10	6		144		60	84									
+	СОО.01.09	История	2						136	136	118	118	12	6		136		62	74									
+	СОО.01.10	Обществознание			1				72	72	68	68	4			72		72										
+	СОО.01.11	География			2				72	72	66	66	6			72			72									
+	СОО.01.12	Физическая культура		1	2				72	72	72	72				72		30	42									
+	СОО.01.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2				68	68	66	66	2			68			68									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	2995	2995	1379	90	143	3174	1290			612	864	612	900	612	864			
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл									637	637	620	620	11	6		637				198	144	58	127	37	73			
+	СГЦ.01	История России			3				62	62	62	62				62			62									
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8					34567	190	190	183	183	1	6		190			40	28	22	34	15	51				
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4				68	68	58	58	10			68			68									
+	СГЦ.04	Физическая культура			345678				221	221	221	221				221			48	48	36	45	22	22				
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		3					48	48	48	48				48			48									
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		6					48	48	48	48				48							48					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									575	575	520	520	37	18		407	168			182	72		88		233			
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	3						72	72	66	66		6		36	36		72									
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	4						72	72	62	62	4	6		36	36			72								
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			6				88	88	76	76	12			88						88						
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		3					68	68	64	64	4			68			68									
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	8						88	88	82	82		6		88									88			
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		3					42	42	32	32	10			42			42									
+	ОПЦ.07	Охрана труда			8				57	57	50	50	7			57									57			
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			8				44	44	44	44				24	20								44			
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		8					44	44	44	44				10	34								44			
ППЦ.Профессиональный цикл									3036	3036	1855	1855	1115	66	143	1914	1122			232	648	554	685	575	342			
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	34555	4	5		5	44	1286	1286	887	887	369	30	80	816	470			232	648	406						
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3						232	232	206	206	20	6		117	115			232								
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	4						232	232	202	202	24	6		117	115				232							

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных
36	Механизации животноводства и
40	Гуманитарных и естественно-научных
40	Гуманитарных и естественно-научных дисциплин
36	Механизации животноводства и
25	Физического воспитания
23	Товароведения и экспертизы товаров
31	Экономической теории и мировой
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
37	Процессов и аппаратов
23	Товароведения и экспертизы товаров
37	Процессов и аппаратов
17	Русского и иностранных языков
36	Механизации животноводства и
9	Информационного обеспечения и моделирования агроэкономических
9	Информационного обеспечения и
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
14	Организации производства и предпринимательской деятельности в
14	Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК
14	Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК
14	Организации производства и
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров
23	Товароведения и экспертизы товаров

-	-	-	Форма контроля						Итого акад.часов						Объем ОП	
			Экза мен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	РП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	1342		104	30	1476	
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1342		104	30	1476	
+	СОО.01	Обязательные учебные предметы	22222	1	11112 22222 2				1476	1476	1342		104	30	1476	
+	СОО.01.01	Русский язык	2					72	72	66			6	72		
+	СОО.01.02	Литература			2			108	108	108				108		
+	СОО.01.03	Математика	2		1			232	232	208		18	6	232		
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2			72	72	72				72		
+	СОО.01.05	Информатика			2			144	144	134		10		144		
+	СОО.01.06	Физика			2			108	108	102		6		108		
+	СОО.01.07	Химия	2		1			176	176	134		36	6	176		
+	СОО.01.08	Биология	2		1			144	144	128		10	6	144		
+	СОО.01.09	История	2					136	136	118		12	6	136		
+	СОО.01.10	Обществознание			1			72	72	68		4		72		
+	СОО.01.11	География			2			72	72	66		6		72		
+	СОО.01.12	Физическая культура		1	2			72	72	72				72		
+	СОО.01.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	66		2		68		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	2995	186	1379	90	3174	1290
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл									637	637	620		11	6	637	
+	СГЦ.01	История России			3			62	62	62				62		
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8				34567	190	190	183		1	6	190		
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	58		10		68		
+	СГЦ.04	Физическая культура			345678			221	221	221				221		
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		3				48	48	48				48		
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		6				48	48	48				48		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									575	575	520		37	18	407	168
+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	3					72	72	66			6	36	36	
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	4					72	72	62		4	6	36	36	
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты			6			88	88	76		12		88		
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация		3				68	68	64		4		68		
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	8					88	88	82			6	88		
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		3				42	42	32		10			42	
+	ОПЦ.07	Охрана труда			8			57	57	50		7		57		
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			8			44	44	44				24	20	
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики		8				44	44	44				10	34	
ПЦ.Профессиональный цикл									3036	3036	1855	186	1115	66	1914	1122
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	34555	4	5		5	44	1286	1286	887	73	369	30	816	470

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_ОО_2023.rlx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля						Итого акад.часов						Объем ОП	
			Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	РП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
Считать в плане	Индекс	Наименование														
+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3						232	232	206		20	6	117	115
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	4						232	232	202		24	6	117	115
+	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	5				5	4	260	260	210		44	6	140	120
+	МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	5					4	230	230	194		30	6	110	120
+	УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"		4					144	144	72	72	72		144	
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"			5				180	180	1	1	179		180	
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	5						8	8	2			6	8	
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	66	6	666		6	55	833	833	563	55	258	12	401	432
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6						97	97	72		19	6	97	
+	МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			6			5	241	241	217		24		25	216
+	МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			6		6	5	271	271	217		54		55	216
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"		6					108	108	54	54	54		108	
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"			6				108	108	1	1	107		108	
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	6						8	8	2			6	8	
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	8	8	88				198	198	120	19	72	6	198	
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения			8				118	118	99		19		118	
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"		8					36	36	18	18	18		36	
+	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"			8				36	36	1	1	35		36	

-	-	-	Форма контроля						Итого акад.часов						Объём ОП	
			Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	РП	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
Считать в плане	Индекс	Наименование														
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	8						8	8	2			6	8	
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	777	77	77				575	575	284	38	273	18	355	220
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	7						140	140	122		12	6	30	110
+	МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	7						139	139	122		11	6	29	110
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"		7					36	36	18	18	18		36	
+	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"		7					36	36	18	18	18		36	
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"			7				108	108	1	1	107		108	
+	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"			7				108	108	1	1	107		108	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	7						8	8	2			6	8	
+	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8				144	144	1	1	143		144	
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			216		216	
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену							36	36			36		36	
+	00(Г)	Демонстрационный экзамен							36	36			36		36	
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)							108	108			108		108	
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)							36	36			36		36	

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_ОО_2023.rlx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

Курс 4																				Закрепленная кафедра		-	
Семестр 7										Семестр 8													
Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	ПАТТ	Код	Наименование	Компетенции	
										8	2					2				6	14	Организации производства и предпринимательской деятельности в	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
575	284	102		138		6	38	273	18														ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
140	122	51		69		2		12	6												23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
139	122	51		69		2		11	6												23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
36	18						18	18													23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
36	18						18	18													23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
108	1						1	107													23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
108	1						1	107													23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
8	2					2			6												23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
										144	1							1	143	23	Товароведения и экспертизы товаров	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										216									216				
										36									36			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										36									36			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										108									108			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	
										36									36			ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5	

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

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

Индекс	Содержание	Тип
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
СГЦ.01	История России	
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГЦ.04	Физическая культура	
СГЦ.05	Основы бережливого производства	

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

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

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

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

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

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

Индекс	Содержание	Тип
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	
УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	-
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении"	
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства"	
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	
МДК.04.01	Изготовитель творога	
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	
00(Г)	Демонстрационный экзамен	
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	

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

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

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

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

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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НОО	Начальное общее образование	
ООО	Основное общее образование	
СОО	Среднее общее образование	
СОО.01	Обязательные учебные предметы	
СОО.01.01	Русский язык	
СОО.01.02	Литература	
СОО.01.03	Математика	
СОО.01.04	Иностранный язык	
СОО.01.05	Информатика	
СОО.01.06	Физика	
СОО.01.07	Химия	
СОО.01.08	Биология	
СОО.01.09	История	
СОО.01.10	Обществознание	
СОО.01.11	География	
СОО.01.12	Физическая культура	
СОО.01.13	Основы безопасности жизнедеятельности	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 2.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.
СГЦ.01	История России	ОК 01.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.2.; ПК 3.3.
СГЦ.04	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
СГЦ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.4.
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
ОПЦ.03	Процессы и аппараты	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.1.
ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.
ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 3.2.; ПК 3.4.
ОПЦ.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.3.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика"Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.3.
МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 2.3.
МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.
МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.3.
ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.3.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.3.
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
МДК.04.01	Изготовитель творога	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.
ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.
ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
00(Г)	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5
00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПМ 2.3.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5

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

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

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестр									
			Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП				СР	Контр оль						
ИТОГО (с факультативами)				612											17		864											24		1476											41					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612													864													1476																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36													36													36																
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)															36													18																
		Аудиторная нагрузка		32.6													34													33.3																
		Во взаимодействии с преподавателем		32.6													34													33.3																
ДИСЦИПЛИНЫ (модули)				612	554	226		328	16				42		ТО: 17 Э:		864	788	281		497	16	10			30	30		ТО: 23 1/6 Э: 5/6		1476	1342	507		825	32	10		72	30		ТО: 40 1/6 Э: 5/6				
1	СОО.01	Обязательные учебные предметы	За ДифЗ(4)	612	554	226		328	16				42		Эк(5) ДифЗ(7)	864	788	281		497	16	10			30	30		Эк(5) За ДифЗ(11)	1476	1342	507		825	32	10		72	30			12					
2	СОО.01.01	Русский язык		28	28	14		14							Эк	44	38	18		18		2			6		Эк	72	66	32		32		2			6			40	12					
3	СОО.01.02	Литература		64	64	30		34							ДифЗ	44	44	22		22								ДифЗ	108	108	52		56				10				40	12				
4	СОО.01.03	Математика	ДифЗ	78	68	34		34					10		Эк	154	140	69		69		2		8	6		Эк ДифЗ	232	208	103		103		2		18	6			40	12					
5	СОО.01.04	Иностранный язык		32	32			32							ДифЗ	40	40			40								ДифЗ	72	72			72							40	12					
6	СОО.01.05	Информатика		78	68	34		34					10		ДифЗ	66	66	22		44								ДифЗ	144	134	56		78				10			40	12					
7	СОО.01.06	Физика		42	36	18		18					6		ДифЗ	66	66	22		44								ДифЗ	108	102	40		62				6			40	12					
8	СОО.01.07	Химия	ДифЗ	66	50	16		34	16						Эк	110	84	40		42	16	2		4	6		Эк ДифЗ	176	134	56		76	32	2		4	6			40	12					
9	СОО.01.08	Биология	ДифЗ	60	60	30		30							Эк	84	68	22		44		2		10	6		Эк ДифЗ	144	128	52		74		2		10	6			40	12					
10	СОО.01.09	История		62	50	16		34					12		Эк	74	68	22		44		2			6		Эк	136	118	38		78		2		12	6			40	12					
11	СОО.01.10	Обществознание	ДифЗ	72	68	34		34					4														ДифЗ	72	68	34		34				4				40	1					
12	СОО.01.11	География													ДифЗ	72	66	22		44				6			ДифЗ	72	66	22		44				6				40	2					
13	СОО.01.12	Физическая культура	За	30	30			30							ДифЗ	42	42			42							За ДифЗ	72	72			72								40	12					
14	СОО.01.13	Основы безопасности жизнедеятельности													ДифЗ	68	66	22		44				2			ДифЗ	68	66	22		44				2				36	2					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				За ДифЗ(4)												Эк(5) ДифЗ(7)												Эк(5) За ДифЗ(11)																		
ПРАКТИКИ		(План)																																												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																												
КАНИКУЛЫ														2																														9		11

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7														Неделя	Контроль	Семестр 8														Неделя	Контроль	Итого за курс														Неделя	Каф.	Семестр
				Академических часов										Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль	Академических часов										Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП	СР	Контр оль													Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	РП													СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)					612											17		864											24		1476											37										
ИТОГО по ОП (без факультативов)					612													864													1476																					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36													36													36																						
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36													36													36																						
		Аудиторная нагрузка		33.3													33.3													33.3																						
		Во взаимодействии с преподавателем		33.3													33.3													33.5																						
ДИСЦИПЛИНЫ (модули)					324	283	102		175		6		23	18	ТО: 8 1/2 Э: 1/2		432	387	102	44	235		6		27	18	ТО: 11 1/2 Э: 1/2		756	670	204	44	410		12		50	36	ТО: 20 Э: 1													
1	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	15	15			15								Эк	51	44		42		2		1	6		Эк Др	66	59			57		2		1	6			40	345678											
2	СГЦ.04	Физическая культура	ДифЗ	22	22			22								ДифЗ	22	22		22							ДифЗ(2)	44	44			44								25	345678											
3	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов														Эк	88	82	36	44		2			6		Эк	88	82	36	44		2			6			37	8												
4	ОПЦ.07	Охрана труда														ДифЗ	57	50		50				7			ДифЗ	57	50			50			7				36	8												
5	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности														ДифЗ	44	44	11	33							ДифЗ	44	44	11		33							9	8												
6	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики														За	44	44	22	22							За	44	44	22		22							9	8												
7	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения														Эк За ДифЗ(2)	198	120	33	66		2	19	72	6		Эк За ДифЗ(2)	198	120	33		66		2	19	72	6				8											
8	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения														ДифЗ	118	99	33	66				19			ДифЗ	118	99	33		66			19				14	8												
9	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	8	2				2			6		Эк	8	2					2			6			14	8											
10	ПМ.04	Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	Эк(3) За(2) ДифЗ(2)	575	284	102		138		6	38	273	18														Эк(3) За(2) ДифЗ(2)	575	284	102		138		6	38	273	18				7											
11	МДК.04.01	Изготовитель творага	Эк	140	122	51		69		2		12	6			Эк	140	122	51							Эк	140	122	51		69		2		12	6			23	7												
12	МДК.04.02	Жилец мяса и субпродуктов	Эк	139	122	51		69		2		11	6			Эк	139	122	51							Эк	139	122	51		69		2		11	6			23	7												
13	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	8	2					2			6			Эк	8	2								Эк	8	2								6			23	7												
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) ДифЗ Др														Эк(4) За ДифЗ(4)														Эк(8) За ДифЗ(5) Др																				
ПРАКТИКИ				(План)	288	38						38	250		8		216	20							20	196		6		504	58						58	446		14												
	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"														За	36	18						18	18		1	За	36	18					18	18		1	14	8												
	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творага"	За	36	18							18	18	1														За	36	18					18	18		1	23	7												
	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жилец мяса и субпродуктов"	За	36	18							18	18	1														За	36	18					18	18		1	23	7												
	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"														ДифЗ	36	1				1	35				1	ДифЗ	36	1			1	35				1	14	8												
	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творага"	ДифЗ	108	1						1	107		3													ДифЗ	108	1			1	107				3	23	7													
	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жилец мяса и субпродуктов"	ДифЗ	108	1						1	107		3													ДифЗ	108	1			1	107				3	23	7													
	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)														ДифЗ	144	1					1	143			4	ДифЗ	144	1			1	143				4	23	8												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)												216								216		6		216								216			2													
	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену															36																		36			1		8												
	00(Г)	Демонстрационный экзамен															36																		36			1		8												
	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)															108																		108			3		8												
	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)															36																		36			1		8												
КАНИКУЛЫ														2																								2														

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

СОО.Среднее общее образование

+	СОО.01.01	Русский язык	1		28
			2		44
+	СОО.01.02	Литература	1		64
			2		44
+	СОО.01.03	Математика	1		78
			2		154
+	СОО.01.04	Иностранный язык	1		32
			2		40
+	СОО.01.05	Информатика	1		78
			2		66
+	СОО.01.06	Физика	1		42
			2		66
+	СОО.01.07	Химия	1		66
			2		110
+	СОО.01.08	Биология	1		60
			2		84
+	СОО.01.09	История	1		62
			2		74
+	СОО.01.10	Обществознание	1		72
+	СОО.01.11	География	2		72
+	СОО.01.12	Физическая культура	1		30
			2		42
+	СОО.01.13	Основы безопасности жизнедеятельности	2		68

СГЦ.Социально-гуманитарный цикл

+	СГЦ.01	История России	3		62
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		40
			4		28
			5		22

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		34
			7		15
			8		51
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	4		68
+	СГЦ.04	Физическая культура	3		48
			4		48
			5		36
			6		45
			7		22
			8		22
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства	3		48
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	6		48

ОПЦ.Общепрофессиональный цикл

+	ОПЦ.01	Производство продукции животноводства	3		72
+	ОПЦ.02	Биохимия мяса и молока	4		72
+	ОПЦ.03	Процессы и аппараты	6		88
+	ОПЦ.04	Метрология и стандартизация	3		68
+	ОПЦ.05	Автоматизация технологических процессов	8		88
+	ОПЦ.06	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3		42
+	ОПЦ.07	Охрана труда	8		57
+	ОПЦ.08	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	8		44
+	ОПЦ.09	Основы цифровой экономики	8		44

ПЦ.Профессиональный цикл

+	МДК.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	3		232
+	МДК.01.02	Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	4		232
+	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	4		132

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	МДК.01.03	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	5		128
+	МДК.01.04	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	4		140
			5		90
+	УП.01.01	Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	4		144
+	ПП.01.01	Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"	5		180
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	5		8
+	МДК.02.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6		97
+	МДК.02.02	Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	5		74
			6		167
+	МДК.02.03	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	5		74
			6		197
+	УП.02.01	Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	6		108
+	ПП.02.01	Производственная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"	6		108
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	6		8

-	-	-	-	Общий объем в семестре	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	8		118
+	УП.03.01	Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	8		36
+	ПП.03.01	Производственная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"	8		36
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	8		8
+	МДК.04.01	Изготовитель творога	7		140
+	МДК.04.02	Жиловщик мяса и субпродуктов	7		139
+	УП.04.01	Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	7		36
+	УП.04.02	Учебная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	7		36
+	ПП.04.01	Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"	7		108
+	ПП.04.02	Производственная практика по профессии рабочих "Жиловщик мяса и субпродуктов"	7		108
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	7		8
+	ПДП.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	8		144
ГИА.Государственная итоговая аттестация					
+	01(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену	8		36
+	00(Г)	Демонстрационный экзамен	8		36
+	00(Дп)	Подготовка дипломного проекта (работы)	8		108
+	00(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	8		36

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

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

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке					
КР	3	2	23		
Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях					
КР	3	1	23		

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

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

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	<i>МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</i>	3	1
	<i>МДК.01.02 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья</i>	3	1
	<i>МДК.01.03 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях</i>	3	1
	<i>МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	3	1
	<i>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях</i>	3	1
	<i>ПМ.01.01(К) Экзамен по модулю</i>	3	1
	<i>ПП.01.01 Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"</i>	3	1
	<i>УП.01.01 Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях"</i>	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	<i>МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	3	2
	<i>МДК.02.02 Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке</i>	3	2
	<i>МДК.02.03 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке</i>	3	2
	<i>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</i>	3	2
	<i>ПМ.02.01(К) Экзамен по модулю</i>	3	2
	<i>УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке"</i>	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	2
	<i>МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения</i>	4	2
	<i>ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения</i>	4	2
	<i>ПМ.03.01(К) Экзамен по модулю</i>	4	2
	<i>УП.03.01 Учебная практика "Организация обеспечения деятельности структурного подразделения"</i>	4	2

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

Эк	Комплексный экзамен	4	1
	<i>МДК.04.01 Изготовитель творога</i>	<i>4</i>	<i>1</i>
	<i>ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих</i>	<i>4</i>	<i>1</i>
	<i>ПМ.04.01(К) Экзамен по модулю</i>	<i>4</i>	<i>1</i>
	<i>ПП.04.01 Производственная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"</i>	<i>4</i>	<i>1</i>
	<i>УП.04.01 Учебная практика по профессии рабочих "Изготовитель творога"</i>	<i>4</i>	<i>1</i>

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
---	--------------

Примечание Учебный план ППССЗ СПО '19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения_ОО_2023.plx', код направления 19.02.12, год начала подготовки 2023

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

СОО.01.04 Иностранный язык

СОО.01.05 Информатика

СОО.01.07 Химия

СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности