Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Учебный план рассмотрен на Ученом совете ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ Протокол № 11 от 30.04.2021

ФИО: Черепухина Светлана Васильевна Информация о владельце: Документ подписан простой электронной подписью **Утверж**даю Черенующа Светлана Васильевна 203b4c8e12d62e0ef97516

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования	
---	--

913e78916c51 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов код наименование специальности среднее общее образование по программе базовой подготовки Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник-технолог

Очная Срок получения СПО по ППССЗ 2г 10м 2021 форма обучения год начала подготовки по УП

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 378

### 1 Календарный учебный график

		Сен	тябр	Ь		0	ктяб	брь		1	Ноя	брь	,		1	Дека	абрі	Ь			Янв	арь	١.	.	Фег	зрал	ПЬ			Map	рт		_	Α	прел	ЛЬ			Μ	1ай			ν	1юн	Ь		_	ν	1юл	Ь			Ав	густ						
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	- 1	29 сен - 5 окт	6 - 12		20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9		13 33		1		8 - 14			1 %	_	1 _'	1	9	T GUK		9 - 15	·	23 фев - 1 мар		Υ	- 1	23 - 29	#		13 - 19		요	4 - 10			25 - 31		١,			22 - 28	29 июн - 5 ию	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	7 -	24 - 31					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	1 1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	) 2	1 2	2 :	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	9 4	0 4	1 4	2 4	43 4	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
ı																			=	=			(	)	0	0			0	0												C	) (	)		::	=	=	=	=	=	=	=	=	=					
П						0	0				C	) (	0					::	=	=																				0	0	C	) (	)			::	=	=	=	=	=	=	=	=					
Ш						0	0	8	8	8	8	3 8	8	8	8	8			=	=		::													::	Χ	Χ	Χ	Χ	Δ	Δ	. \	Δ	ı I	H	П	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
Обоз	нач	нен	ия:					Обуч	ени	е по	о ди	1СЦИ	1ПЛИ	нам	1 и 1	меж	дис	сциг	ілин	арн	ЫМ	курс	ам			0	Уч	ебн	ая п	ракт	тика	a														Δ	По	одго	тов	ка н	( FOC	уда	рств	енн	ой и	тогоі	вой а	ттес	таци	ии
						::	Г	Іром	ежу	/T04	ная	а ат	тест	аци	1Я											8	Пр	оиз	водо	тве	нна	я пр	акти	ика	(по	про	фил	ю сг	теци	аль	нос	ти)				Ш	Го	суд	apc	гвен	ная	итс	гов	ая а	ттес	таци	Я			

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Каникулы

													Пр	актики					ГИ	IA				
Курс	Обуч	нение по дисі	циплинам и	междисципл	пинарным к	курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произв практика специ		филю	пр	одствен актика ципломна		Подго-□ товка	Прове-□ дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Вс	сего	1 (	сем	2	сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	33	1188	17	612	16	576	1		1	7		7									11	52		
Ш	32	1152	12	432	20	720	2	1	1	8	4	4									10	52		
111	19	684	8	288	11	396	2	1	1	2	2		8	8		4		4	4	2	2	43		
Всего	84	3024	37	1332	47	1692	5	2	3	17	6	11	8	8	_	4		4	4	2	23	147		

Неделя отсутствует

Производственная практика (преддипломная)

	Формы промежуточной аттестации Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Kypc 1		о курсам и семестрам урс 2	Курс 3	Максимальная
Индекс Индекс разделов, пражделов, пражделин, профессиональных модулей, МДК, пражик	Part	Семестр 1 17 нед В том числе	Семестр 2  16 нед  8 в том числе	Семестр 3 12 нед g в том числе	Семестр 4 20 нед В в том числе	Семестр 5   Семестр 6     8 мед   11 мед     8   8 том числе   8   8 том числе	учебная нагрузка
проктик	Sacrate Sacrat	(водити Макси.) Самост Консульт Удоан Резамения Удоан Вамения Саменар Замения Курс.	индивид Мансии. Семост. Консульт. Урожи Посании. Урожи Посании. Обязатия Семенф. Завятия Семенф. Завятия Семенф. Завятия Семенф. Завятия Семенф.	Максии, Консупат. Консупат. Консупат. Консупат. Повыми Вантина Самина Сам	Максии, Сомост. Сомост. Консупът. Поедин, Урожн Прединенд. Завития предуржен Прединенд. Мурс. Мурс. Мурс.	на проект проек	Обяз. Вар. часть часть
1 2 Итого час/нед (с учетом консультаций в период 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3 4 5 6 7 8 9 10 12 14 15 17 18 19 20 23 обучения по циклам)	26 27 28 29 30 31 32 33 34 37 54 36	40 41 42 43 44 45 46 47 48 51 54 54 36	55 56 57 58 59 60 61 62 65 68 54 36	1 69 70 71 72 73 74 75 76 79 8 54 36	2 83 84 85 86 87 88 89 90 93 96 97 98 99 100 101 102 103 104 107 54 36	
НО Начальное общее образование     ОО Основное общее образование							
9							
13 БД Базовые дисциплины 14 * 16 ПД Профильные дисциплины							
17 г. поо предлагаемые 00 г. предлагаемые 00							
	11 16 23 1 1 4536 1212 300 3024 1434 1420 140 30 7 4 801 249 18 534 184 350	918 256 50 612 258 322 32 174 56 2 116 34 82	864 238 50 576 256 234 56 30 96 32 64 64	648 176 40 432 202 208 22 72 24 48 48 48	1080 300 60 720 370 340 10 192 60 4 128 48 80	432   104   40   288   142   136   10	70.24% 29.76% 3186 1350 648 153
25 UE эконогический цикл 26 ОГСЭ.01 Основы философии 27 ОГСЭ.02 История 28 ОГСЭ.03 Иностранный язык	5 72 20 4 48 48 72 20 4 48 48 6 6 168 168 168	34 34 34	32 32 32	24 24 24	72 20 4 48 48 48 40 40 40 40	72 20 4 48 48 16 16 16 22 22 22 22	
ОГСЭ.04 физическая культура     ОГСЭ.05 Псикология общения     ОГСЭ.06 Культура речи в профессиональной	1.5 6 336 168 168 2 166 6 81 19 8 54 54 1 1 72 22 2 48 32 16	68 34 34 2 32 72 22 2 48 32 16		48 24 24 24	80 40 40 40	32 16 16 16 44 22 22 22 22 16 11 19 8 54 54	2 336
деятельности  32  *  ВН Математический и общий естественнонаучный цикл	1 3 480 128 32 320 158 142 20	192 50 14 128 80 40 8	96 28 4 64 32 20 12	126 34 8 84 24 60		66 16 6 44 22 22	336 144
35 EH.01 Математика 36 EH.02 Экологические основы природопользования 37 EH.03 Хиния	1 1 144 40 8 99 64 32 6 6 6 16 6 144 22 22 1 144 38 10 99 48 28 20 1	144 40 8 96 64 32 48 10 6 32 16 8 8	96 28 4 64 32 20 12			66 16 6 44 22 22	1 144 1 57 9 1 135 9
38 EH.04 Информатика 39 ^ 41 П Профессиональный цикл	11 8 16 1 2255 835 250 2170 1092 928 120 30	552 150 34 368 144 200 24	672 178 46 448 224 150 44 30	126 34 8 84 24 60 450 118 32 300 178 100 22	888 240 56 592 322 260 10	312 68 36 208 94 104 10 381 81 46 254 130 114 10	2202 1053
ОП.01 Инженерная графика     ОП.02 Техническая механика	1 144 40 8 96 96 96 1 1 96 26 6 64 32 32 1 1	96 26 6 64 32 32		72 16 8 48 36 12	606 170 32 404 222 182	156 36 16 104 36 68	3 81 63 3 59 37
Оп.03 Злектротежника и электронная техника     Оп.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве     Оп.05 Биохимия и микробиология молока и молочных	1 96 26 6 64 32 32 2 120 36 4 80 32 40 8 3 120 26 14 80 52 20 8	96 26 6 64 32 32	120 36 4 80 32 40 8	72 16 8 48 36 12			3 59 37 10 75 45 10 73 47
оп.03 продуктов  49 Оп.06 Автомативация технологических процессов  50 Оп.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	5 129 29 14 86 48 38 5 102 26 8 68 18 50			72 10 0 48 30 12	75 19 6 50 30 20	54 10 8 36 18 18 102 26 8 68 18 50	3 81 48 1 65 37
ОП.08 Метрология и стандартизация     ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности	4 120 34 6 80 50 30 120 34 6 80 50 30 120 34 6 80 50 30 1				120 34 6 80 50 30 120 34 6 80 50 30		3 64 56 2 64 56
ОП.10 Основы экономики,менерхмента и маркетинга     ОП.11 Охрана труда     ОП.15 Безопасность жизнедеятельности     А	4 135 39 6 90 50 40 54 54 14 4 36 22 14 54 54 102 30 4 6 8 20 48 5 5 6 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6				135 39 6 90 50 40 54 14 4 36 22 14 102 30 4 68 20 48		4 85 50 3 32 22 3 102
58 ПМ Профессиональные модули  60 ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного	8         7         8         1         1977         475         164         1278         686         458         104         30           1         1         1         384         104         24         256         144         70         42	216 58 14 144 80 40 24 216 58 14 144 80 40 24	504         132         36         336         176         102         28         30           168         46         10         112         64         30         18	378 102 24 252 142 88 22	282 70 24 188 100 78 10	156 32 20 104 58 36 10 381 81 46 254 130 114 10	1362 555 304 80
62 МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	2 384 104 24 256 144 70 42	216 58 14 144 80 40 24	168 46 10 112 64 30 18				5 304 80
65 УП.01.01 Учебная практика 66 УП* 68 ПП*	2 PT 48C 108 108 Med 3	час нед	час 108 нед 3	чос нед	час нед	VOC MEET VOC MEET	5 108
70 ГПИ.01.3К Экзамен (квалификационный) 71 Всего часов с учетом практик Производство цельномолочных продуктов,	2 492 364						
73 ПМ.02 жиджих и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных	2 1 1 1 1 492 134 30 328 174 100 24 30		240 64 16 160 80 40 10 30	252 70 14 168 94 60 14 252 70 14 168 94 60 14			403 89 5 403 89
76 МДК* 78 УТ.02.01 Учебная практика	3 2 492 134 30 328 174 100 24 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	час нед	240 64 16 160 80 40 10 30	252 /0 14 168 94 60 14	час нед	Vac Meg Vac Meg	5 403 89
79 УП* ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	5 PT 4ac 108 108 Heg 3	час нед	час нед	час нед	час нед	48C 108 MER 3 48C MER	5 108
82 ПП.* 84 ПМ.02.3К Экзамен (квалификационный) 85 Всего часов с учетом практик	5 744 580						
87 ПМ.03 Производство различных сортов сливочного насла и продуктов из пакты  89 МДК.03.01 Технология производства сливочного масла и	2     1     1     1     408     102     34     272     148     106     18       4     408     102     34     272     148     106     18			126 32 10 84 48 28 8 126 32 10 84 48 28 8	282 70 24 188 100 78 10 282 70 24 188 100 78 10		272 136 5 272 136
продуктов из пакты  МДК*  92 УТ.03.01 Учебная практика  93 УТ*		час нед	час нед			vac Neg Vac Neg	5 144
95 ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) 96 ПП*	5 PT vac 72 72 Hea 2	час нед	час нед	час нед	час нед	NBC 72 MED 2 NBC WED WED	5 72
98 ПМ.03.3К Экзамен (квалификационный) 99 Всего часов с учетом практик  # ПМ.04 Производство различных видов сыра и	5 624 488					554 20 30 504 50 34 50 A 50	278 94
ПР.04 продуктов из молочной сыворотки     МДК 04.01 Темнология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки     МДК*	1 1 2 372 74 50 248 124 104 20 372 74 50 248 124 104 104 104 104 104 104 104 104 104 10					156   32   20   104   58   36   10	5 278 94
# УП.04.01 Учебная практика  # УП.91*	4 PN Nac 72 72 Hea 2	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	YAC HEEE YAC MEE	5 72

# ПП.04.01 Производственная практика (по профилю 5 РП мас 72 72 нед 2	час нед час нед	час нед час нед	час 72 нед 2 час нед 5 72
# nn*			
# ПМ.04.3К Экзамен (квалификационный) 6			
в Всего часов с учетом практик         516.         392.			
# ПМ.05 Организация работы структурного 1 1 1 2 165 39 16 110 64 46			165 39 16 110 64 46
# MДК.05.01 Управление структурным подразделением 6 165 39 16 110 64 46  # MДК организации			165 39 16 110 64 46 4 105 60
# УП.05.01 Учебная практика 5 РП час 72 72 нед 2	час нед час нед	час нед час нед	час 72 нед 2 час нед 4 72
# YT1	час. нед час нед	чос. мед	10L 12 Heg 2 10L Heg 1 12
# ПП.05.01 Производственняя практика (по профилю 5 РП час 36 36 нед 1	час нед час нед	час нед час нед	час 36 нед 1 час нед 4 36
nn*			
# ПМ.05.3K Экзамен (квалификационный) 6  # Всего часов с учетом практик 273 218			
# ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким 1 2 96 22 10 64 32 32 пофессион рабочих, должностем служащих 1 2	96 22 10 64 32 32		96
Выполнение работ по профессии рабочего   96   22   10   64   32   32     96   22   10   64   32   32	96 22 10 64 32 32		5 96
и детских молочных продуктов  # MДК*			
# VTI.06.01 VNe6Has практика 2 PFI Nac 72 72 Heg 2	час нед час 72 нед 2	час нед час нед	час нед 5 72
# VII*			
nn•			
# ПМ.06.3К Экзамен (квалификационный) 2			
# Всего часов с учетом практик 168 136			
# NM*			
# Учебная и производственная (по профилю час 900 900 нед 25 отведивности) практики час 900 чес 17 ч	час нед час 252 нед 7	Vac         144         HED         4         Vac         144         HED         4           Vac         144         HED         4         Vac         144         HED         4	VBC         360         MBQ         10         VBC         HEQ           VBC         72         MBQ         2         VBC         HEQ
# Учебная практика час 612 612 нед 17  # Концентрированная час 612 612 нед 17	Vac         HEQ         Vac         252 HEQ         7           Vac         HEQ         Vac         252 HEQ         7	час 144 нед 4 час 144 нед 4 час 144 нед 4 час 144 нед 4	час 72 нед 2 час нед нед час нед
# Paccepatrovenias Nac Hea	час нед час нед	час нед час нед	час нед час нед
# Производственная (по профилю специальности) час 288 288 нед 8	час нед час нед	час нед час нед	час 288 нед 8 час нед
# Концентрированная час 288 288 нед 8	vac Hed vac Hed	vac HeA vac HeA	час 288 нед 8 час нед
# Рассредоточенная час нед	vac Hed vac Hed	Vac Hea Vac Hea	vac Heg vac Heg
# ПДП.00 (ПРСИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА 6 РП час 144 144 нед 4	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 144 нед 4 5 144
# ПИА.00 Государственная итоговая аттестация час 216 216 нед 6	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 216 нед 6
# ПИА.01 Подготовка выпуснной квалификационной час 144 144 нед 4	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 144 нед 4 144
# ПИ.02 Защита выпускной квалификационной работы час 72 72 нед 2	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 72 нед 2 72
# КОНСУЛЬТАЦИИ no O			
# в т.ч. в период обучения по циклам			
# КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП 300  # в т.ч. в период обучения по циклам 300	50 50 50 50	40 60	40 60
в т.ч. в период обучения по циклан  — в сего по дисциплинам и мдк	868 256 612 258 322 32 814 238 576 256 234 56 30		392 104 288 142 136 10 534 138 396 206 180 10 3186 1350
# ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК 11 16 23 1 1 4236 1212 3024 1434 1420 140 30 ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С	000 230 012 238 322 32 814 238 570 258 234 56 30	000 170 432 202 208 22 1020 300 720 370 340 10	372 104 200 142 130 10 334 138 390 200 180 10 3186 1350
# КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО 11 16 23 1 1 4536 1212 300 3024 1434 1420 140 30 ЦИКЛАМ)	918 256 50 612 258 322 32 864 238 50 576 256 234 56 30	648 176 40 432 202 208 22 1 1080 300 60 720 370 340 10	432 104 40 288 142 136 10 594 138 60 396 206 180 10 3186 1350
# Экзамены (без учета физ. культуры)	2	2 2	2 2
# Зачеты (без учета физ. культуры) # Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5 3	2 2	3 1 5
# Курсовые проекты (без учета физ. культуры)  # Курсовые проекты (без учета физ. культуры)	3		
# Курсовые работы (без учета физ. культуры)			
# Контрольные работы (без учета физ. культуры)	1		

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

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

Индекс	Содержание
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
OK 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
OK 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
OK 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
OK 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Принимать молочное сырье на переработку.
ПК 1.2.	Контролировать качество сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски.
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 3.2.	Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3.	Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
ПК 3.4.	Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
ПК 3.5.	Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4.	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

НО	Hauser use of mos of passensure												T
	Начальное общее образование	L											
00	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	ОК 1.	OK 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.01	Основы философии	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.02	История	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.04	Физическая культура	OK 2.	OK 3.	OK 6.									
ОГСЭ.05	Психология общения	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
ОГСЭ.06	Культура речи в профессиональной деятельности	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.			
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	ОК 6.	ОК 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH	Математический и общий естественнонаучный цикл	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
	естественнонаучный цикл	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.01	Математика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.02	Экологические основы природопользования	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.03	Химия	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.							
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH.04	Информатика	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ОП.01	Инженерная графика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
011.01	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.		
ОП.02	Техническая механика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
011.02	Техническая механика	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
	электротехника и электроппал техника	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.		
	Muuroobuogoriag calliataniag ii susilana a suillasair	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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.		
	Биоуимия и микробиология молоко и молокии и	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.

	···	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	ОК 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
	деятельности	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
0П.08	Метрология и стандартизация	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ΟΠ.11	Охрана труда	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья	OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 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	OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	ОК 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
мдк.01.01 <i>УП.01.01</i>	Технология приемки и первичной обработки	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1. ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3. ПК 1.3.
УП.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья												
	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных	OK 1.	OK 2.	ОК 3. ОК 3. ПК 2.6.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1. ПК 2.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов, жидких и пастообразных продуктов	ОК 1. ПК 2.4. ОК 1.	OK 2.  OK 2.  OK 2.5.  OK 2.	OK 3.  OK 3.  OK 3.  OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2. ПК 2.2.	ПК 1.3.
УП.01.01 ПМ.02	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных	ОК 1.  ПК 2.4.  ОК 1.  ПК 2.4.	ОК 2. ПК 2.5. ОК 2. ПК 2.5.	ОК 3. ПК 2.6. ПК 2.6.	OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.	OK 8. OK 8.	OK 9. OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.
УП.01.01 ПМ.02	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов, жидких и пастообразных продуктов	ОК 1. ПК 2.4. ОК 1. ПК 2.4. ОК 1.	ОК 2. ПК 2.5. ОК 2. ПК 2.5. ОК 2.	OK 3.  ПК 2.6.  ОК 3.  ПК 2.6.  ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1. ПК 2.1.	ПК 1.2. ПК 2.2.	ПК 1.3.
<b>УП.01.01 ПМ.02</b> мдк.02.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов,жидких и пастообразных продуктов детского питания  Учебная практика	OK 1.  OK 1.  OK 1.  OK 2.4.  OK 1.  ПК 2.4.  OK 1.  ПК 2.4.	OK 2.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.	OK 3.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.	OK 4.  OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.  OK 7.	OK 8.  OK 8.  OK 8.	OK 9.  OK 9.  OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.
<b>УП.01.01 ПМ.02</b> мдк.02.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов,жидких и пастообразных продуктов,жидких и пастообразных продуктов детского питания	ОК 1. ПК 2.4. ОК 1. ПК 2.4. ОК 1.	ОК 2. ПК 2.5. ОК 2. ПК 2.5. ОК 2.	OK 3.  ПК 2.6.  ОК 3.  ПК 2.6.  ОК 3.	OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.	OK 8. OK 8.	OK 9. OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.
УП.01.01  ПМ.02  МДК.02.01  УП.02.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Учебная практика  Производственная практика (по профилю специальности)	OK 1.  ПК 2.4.  ОК 1.  ПК 2.4.  ОК 1.  ПК 2.4.  ОК 1.  ПК 2.4.  ОК 1.  ПК 2.4.	OK 2.  ПК 2.5.  ОК 2.	OK 3.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.	OK 4.  OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.  OK 7.  OK 7.	OK 8.  OK 8.  OK 8.  OK 8.	OK 9.  OK 9.  OK 9.  OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.
<b>УП.01.01</b> ПМ.02  МДК.02.01  УП.02.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов,жидких и пастообразных продуктов детского питания  Учебная практика  Производственная практика (по профилю	OK 1.  OK 1.  ПК 2.4.	OK 2.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.	OK 3.  ПК 2.6.  ОК 3.  ПК 2.6.  ОК 3.  ПК 2.6.  ОК 3.  ПК 2.6.  ОК 3.	OK 4.  OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.  OK 7.	OK 8.  OK 8.  OK 8.	OK 9.  OK 9.  OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.
УП.01.01  ПМ.02  МДК.02.01  УП.02.01  ПП.02.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Учебная практика  Производственная практика (по профилю специальности)  Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	OK 1.  OK 1.  ПК 2.4.  OK 1.  ПК 3.4.	OK 2.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 3.5.	OK 3.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  OK 3.	OK 4.  OK 4.  OK 4.  OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.  OK 5.  OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.  OK 6.  OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.  OK 7.  OK 7.  OK 7.	OK 8.  OK 8.  OK 8.  OK 8.  OK 8.	OK 9.  OK 9.  OK 9.  OK 9.  OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 3.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.
<b>УП.01.01 ПМ.02</b> МДК.02.01 <i>УП.02.01</i>	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Учебная практика  Производственная практика (по профилю специальности)  Производство различных сортов	OK 1.  OK 1.  ПК 2.4.  OK 1.  ПК 2.4.	OK 2.  OK 2.  ПК 2.5.  OK 2.  ПК 2.5.  OK 2.  ПК 2.5.  OK 2.  ПК 2.5.  OK 2.  ПК 3.5.  OK 2.	OK 3.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.	OK 4.  OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.  OK 7.  OK 7.	OK 8.  OK 8.  OK 8.  OK 8.	OK 9.  OK 9.  OK 9.  OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.
<b>УП.01.01 ПМ.02</b> МДК.02.01  УП.02.01  ПП.02.01	Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  Учебная практика  Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  Учебная практика  Производственная практика (по профилю специальности)  Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	OK 1.  OK 1.  ПК 2.4.  OK 1.  ПК 3.4.	OK 2.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 2.5.  OK 2.  IK 3.5.	OK 3.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  IK 2.6.  OK 3.  OK 3.	OK 4.  OK 4.  OK 4.  OK 4.  OK 4.	OK 5.  OK 5.  OK 5.  OK 5.  OK 5.	OK 6.  OK 6.  OK 6.  OK 6.  OK 6.	OK 7.  OK 7.  OK 7.  OK 7.  OK 7.	OK 8.  OK 8.  OK 8.  OK 8.  OK 8.	OK 9.  OK 9.  OK 9.  OK 9.  OK 9.	ПК 1.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.  ПК 2.1.	ПК 1.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 2.2.  ПК 3.2.	ПК 1.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.  ПК 2.3.

	Производственная практика (по профилю	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
ПП.03.01	специальности)	ПК 3.4.	ПК 3.5.										
ПМ.04	Производство различных видов сыра и	OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
1114.04	продуктов из молочной сыворотки	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
пдкопот	молочной сыворотки	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
УП.04.01	Учебная практика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
	s recital repairme	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
	специальности)	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.									
ПМ.05	Организация работы структурного	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
1114.05	подразделения	ПК 5.4.	ПК 5.5.										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
11дк.05.01	организации	ПК 5.4.	ПК 5.5.										
УП.05.01	Учебная практика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
771105101	s rection reputitional	ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
	специальности)	ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1.	ОК 2.	ок з.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	OK 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	ОК 6.	OK 7.	OK 8.	ОК 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
УП.06.01	Учебная практика	OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 2.2.	ПК 2.4.	
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
пдп.00	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
	(пгеддиниочный)	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	ОК 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
		OK 1.	OK 2.	OK 3.	OK 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
	1_	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.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					DIC 4.C	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	HK 5.1.	THE SIZE	111(3.3.		1110 3131		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 4.2. ОК 1.	ПК 4.3. ОК 2.	ПК 4.4. ОК 3.	ПК 4.5. ОК 4.	OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы  Защита выпускной квалификационной работы									-		ПК 1.2. ПК 3.5.	ПК 1.3. ПК 4.1.

Индекс	Наименование практики	Сем.	Недель	Часов	Подгрупп	Py	ководство, час.	Форма аттестации	Норма н	а контроль, час.	ЦК
УП	Учебная практика										
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	2	3	108		- на студ.	* на подгр.	Зач	* на студ.	- на подгр.	
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	2	2	72		- на студ.	* на подгр.				
УП.06.01	Учебная практика (ПМ.06)	2	2	72		- на студ.	* на подгр.	Зач	* на студ.	- на подгр.	
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	3	2	72		- на студ.	* на подгр.	Зач	* на студ.	- на подгр.	
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	3	2	72		- на студ.	* на подгр.				
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	4	2	72		- на студ.	* на подгр.	Зач	* на студ.	- на подгр.	
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	4	2	72		- на студ.	* на подгр.	Зач	* на студ.	- на подгр.	
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	5	2	72		- на студ.	* на подгр.	Зач	* на студ.	- на подгр.	
пп	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	5	3	108		* на студ.	- на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03)	5	2	72		* на студ.	- на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.04)	5	2	72		* на студ.	- на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.05)	5	1	36		* на студ.	- на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
пдп	Производственная практика (преддипломная)										
ПДП.1	Производственная практика (преддипломная)	6	4	144		* на студ.	- на подгр.	Диф3ач	* на студ.	- на подгр.	
*			-			-		•		<del></del>	

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

#### Пояснения

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

#### Организация учебного процесса и режим занятий.

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

## Формирование вариативной части ППССЗ

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

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

Формы проведения промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения учебных циклов в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет,					
экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и					
дифференцированных зачетов 10.					
Формы проведения государственной итоговой аттестации.					
Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).					
Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких					
профессиональных модулей.					
Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение					
обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов					
профессиональной деятельности.					
Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.					
Согласовано					
Проректор по учебной и воспитательной работе	С.А. Чичиланова				
Начальник Учебно-методического управления	Г.П. Лещенко				
Директор Института ветеринарной медицины	С.В. Кабатов				
Разработчик: старший методист Учебно-методического управления	Р.С. Абдулкадырова				

изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из с	основных видов про	офессиональной деятельности.
Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.		
Согласовано		
Проректор по учебной и воспитательной работе	W,	С.А. Чичиланова
Начальник Учебно-методического управления	The	г.п. Лещенко
Директор Института ветеринарной медицины	ares -	С.В. Кабатов
Разработчик: старший методист Учебно-методического управления	July-	Р.С. Абдулкадырова