

Учебный план (ФГОС)	36.02.01 Ветеринария	Срок обучения: 3 года 10 месяцев
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА – 1 курс	
СОО	Среднее общее образование	
УП (БУ)	Учебные предметы (базовый уровень)	
УП (БУ).01	Физическая культура	
УП (БУ).02	Русский язык	
УП (БУ).03	Литература	
УП (БУ).04	Иностранный язык	
УП (БУ).05	История	
УП (БУ).06	Физика	
УП (БУ).07	Астрономия	
УП (БУ).08	Основы безопасности жизнедеятельности	
УП (БУ).09	Родная литература	
УП (УУ)	Учебные предметы (углубленный уровень)	
УП (УУ).01	Информатика	
УП(УУ).02	Химия	
УП(УУ).03	Математика	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА – 2-4 курс	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	
ОП.12	Этика и психология в профессиональной деятельности	
ПЦ	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
УП. 01	Учебная практика	
ПП. 01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	

	кулинарных изделий, закусок
ПМ.02.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ 03.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ 04.ЭК	Экзамен по модулю
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ 05.ЭК	Экзамен по модулю
	Государственная итоговая аттестация
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
	Проведение государственных экзаменов