

«Информация о реализуемых уровнях образования, о формах обучения, нормативных сроках обучения»

Код, шифр	Наименование профессии, специальности, направления подготовки, научной специальности	Образовательная программа, направленность, профиль, шифр и наименование научной специальности	Уровень образования	Формы обучения	Нормативный срок обучения	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные соответствующей образовательной программой	Практики, предусмотренные соответствующей образовательной программой
15.01.05	Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)) Технологический профиль	СПО	Очная	1 год 10 месяцев	<p>Общеобразовательные дисциплины</p> <p>ОУД.01 Русский язык</p> <p>ОУД.02 Литература</p> <p>ОУД.03 История</p> <p>ОУД.04 Обществознание</p> <p>ОУД.05 География</p> <p>ОУД.06 Иностранный язык</p> <p>ОУД.07 Математика</p> <p>ОУД.08 Информатика</p> <p>ОУД.09 Физическая культура</p> <p>ОУД.10 ОБЖ</p> <p>ОУД.11 Физика</p> <p>ОУД.12 Химия</p> <p>ОУД.13 Биология</p> <p>ОУД.14 Основы проектной деятельности</p> <p>Социально-гуманитарный цикл</p> <p>СГ.01 История России</p> <p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>СГ.03 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>СГ.04 Физическая культура</p> <p>СГ.05 Основы бережливого производства</p> <p>СГ.06 Основы финансовой грамотности</p> <p>Общепрофессиональный цикл</p> <p>ОП. 01 Основы инженерной графики</p> <p>ОП. 02 Основы электротехники</p> <p>ОП. 03 Материаловедение</p> <p>ОП. 04 Допуски и технические измерения</p> <p>Профессиональные модули</p> <p>МДК 01.01 Технология производства сварных конструкций</p> <p>МДК 01.02 Подготовительные и сборочные операции перед сваркой и контроль качества сварных соединений</p> <p>МДК 02.01 Основы технологии сварки</p> <p>МДК 02.02 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки) и резки металлов</p> <p>МДК 03.01 Сварочные материалы и оборудование для частично</p>	<p>Учебные практики:</p> <p>УП. 01 Выполнение подготовительных, сборочных операций перед сваркой и контроль сварных соединений</p> <p>УП. 02 Выполнение ручной дуговой сварки (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом</p> <p>УП. 03 Выполнение частично механизированной сварки (наплавки) плавлением</p> <p>Производственные практики:</p> <p>ПП. 01 Выполнение подготовительных, сборочных операций перед сваркой и контроль сварных соединений- 3 недели</p> <p>ПП. 02 Выполнение ручной дуговой сварки (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом- 3 недели</p> <p>ПП. 03 Выполнение частично механизированной сварки (наплавки) плавлением - 3 недели</p>

						механизированной сварки (наплавки) плавлением МДК 03.02 Техника и технология частично механизированной сварки (наплавки) плавлением ФК.00 Физическая культура	
43.01.09	Повар, кондитер	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Естественнаучный профиль	СПО	Очная	2 года 10 месяцев	<p>Общеобразовательные дисциплины</p> <p>ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 История ОУД.04 Обществознание ОУД.05 География ОУД.06 Иностранный язык ОУД.07 Математика ОУД.08 Информатика ОУД.09 Физическая культура ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины ОУД.11 Физика ОУД.12 Химия ОУД.13 Биология ОУД.14 Основы проектной деятельности</p> <p>Общепрофессиональный цикл</p> <p>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 Организация обслуживания ОП. 11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции ОП. 12 Основы финансовой грамотности</p> <p>Профессиональные модули</p> <p>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Учебные практики:</p> <p>УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Производственные практики:</p> <p>ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных- 2 недели ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 7 недель ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента- 3 недели</p>

						<p>МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента- 4 недели</p> <p>ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента- 7 недель</p>
35.01.15	<p>Мастер по ремонту и обслуживанию электрооборудования в сельском хозяйстве</p>	<p>Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 35.01.15 Мастер по ремонту и обслуживанию электрооборудования в сельском хозяйстве технологический профиль</p>	СПО	Очная	1 год 10 месяцев	<p>Общеобразовательные дисциплины</p> <p>ОУД.01 Русский язык</p> <p>ОУД.02 Литература</p> <p>ОУД.03 История</p> <p>ОУД.04 Обществознание</p> <p>ОУД.05 География</p> <p>ОУД.06 Иностранный язык</p> <p>ОУД.07 Математика</p> <p>ОУД.08 Информатика</p> <p>ОУД.09 Физическая культура</p> <p>ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p>ОУД.11 Физика</p> <p>ОУД.12 Химия</p> <p>ОУД.13 Биология</p> <p>ОУД.14 Основы проектной деятельности</p> <p>Социально-гуманитарный цикл</p> <p>СГ.01 История России</p> <p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>Учебные практики:</p> <p>УП.01 Монтаж, обслуживание, ремонт и наладка производственных сельскохозяйственных электроустановок, осветительных приборов, электроаппаратов и электрических машин</p> <p>УП.02 Монтаж, обслуживание и ремонт силовых и осветительных проводов и кабелей</p> <p>УП.03 Обслуживание, ремонт и наладка устройств силовой электроники и пускозащитной аппаратуры</p> <p>Производственные практики:</p> <p>ПП.01 Монтаж, обслуживание, ремонт и наладка производственных</p>

						<p>СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности Общепрофессиональный цикл ОПД.01 Техническое черчение ОПД.02 Электротехника ОПД.03 Материаловедение ОПД.04 Основы технической механики и слесарных работ ОПД.05 Машины и оборудование в сельском хозяйстве Профессиональный цикл МДК.01.01 Технология обслуживания и ремонта производственных сельскохозяйственных электроустановок, осветительных приборов, электроаппаратов и электрических машин МДК.01.02 Технология монтажа и наладки производственных сельскохозяйственных электроустановок, осветительных приборов, электроаппаратов и электрических машин МДК.02.01 Технология монтажа, силовых и осветительных проводов и кабелей МДК.02.02 Технология обслуживания и ремонта силовых и осветительных проводов и кабелей МДК.03.01 Технология обслуживания ремонта и наладки устройств силовой электроники и пускозащитной аппаратуры</p>	<p>сельскохозяйственных электроустановок, осветительных приборов, электроаппаратов и электрических машин- 3 недели ПП.02 Монтаж, обслуживание и ремонт силовых и осветительных проводов и кабелей- 4 недели ПП. 03 Обслуживание, ремонт и наладка устройств силовой электроники и пускозащитной аппаратуры – 4 недели</p>
38.01.02	Продавец	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец социально-экономический профиль	СПО	Очная	1 год 10 месяцев	<p>Общеобразовательные дисциплины ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 История ОУД.04 Обществознание ОУД.05 География ОУД.06 Иностранный язык ОУД.07 Математика ОУД.08 Информатика ОУД.09 Физическая культура ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины ОУД.11 Физика ОУД.12 Химия ОУД.13 Биология ОУД.14 Основы проектной деятельности Социально-гуманитарный цикл СГ.01 История России</p>	<p>Учебные практики: УП.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров- 6 недель УП.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями – 2 недели</p> <p>Производственные практики: ПП.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров- 8 недель ПП.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной</p>

						<p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности Общепрофессиональный цикл ОП.01 Основы деловой культуры и психология общения ОП.02 Основы бухгалтерского учета ОП.03 Организация и технология розничной торговли ОП. 04 Санитария и гигиена в предприятиях торговли ОП.05 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.06 Защита прав потребителей Профессиональные модули МДК.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами МДК.02.01 Розничная торговля непродовольственными товарами МДК.03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники</p>	<p>технике при расчетах с покупателями – 3 недели</p>
23.01.17	<p>Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей</p>	<p>Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, технологический профиль</p>	СПО	Очная	1 год 10 месяцев	<p>Общеобразовательные дисциплины ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 История ОУД.04 Обществознание ОУД.05 География ОУД.06 Иностранный язык ОУД.07 Математика ОУД.08 Информатика ОУД.09 Физическая культура ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины ОУД.11 Физика ОУД.12 Химия ОУД.13 Биология ОУД. 14 Основы проектной деятельности Социально-гуманитарный цикл СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ. 06 Основы финансовой грамотности Общепрофессиональные дисциплины ОП.01 Материаловедение ОП.02 Электротехника</p>	<p>Учебные практики: УП.01 Выполнение регламентных работ по поддержанию автотранспортных средств в исправном состоянии УП.02 Ремонт механических систем и установка дополнительного оборудования на автотранспортные средства УП.03 Освоение профессии 11442 Водитель автомобиля категории «В» Индивидуальное вождение автомобилей категории В* - вне сетки часов учебного плана</p> <p>Производственные практики: ПП.01 Выполнение регламентных работ по поддержанию автотранспортных средств в исправном состоянии– 3 недели; ПП.02 Ремонт механических систем и установка дополнительного оборудования на автотранспортные средства- 3 недели</p>

						<p>ОП.03 Охрана труда</p> <p>Профессиональные модули:</p> <p>МДК.01.01 Устройство автотранспортных средств</p> <p>МДК.01.02 Техническое обслуживание автотранспортных средств</p> <p>МДК 01.03 Предпродажная подготовка автотранспортных средств</p> <p>МДК.02.01 Диагностика автотранспортных средств</p> <p>МДК.02.02 Ремонт автотранспортных средств</p> <p>МДК 02.03 Установка дополнительного оборудования</p> <p>МДК.03.01 Теоретическая подготовка водителей автомобиля категории «В»</p>	
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, естественнонаучный профиль	СПО	Очная	3 года 10 месяцев	<p>Общеобразовательные дисциплины</p> <p>ОУД.01 Русский язык</p> <p>ОУД.02 Литература</p> <p>ОУД.03 История</p> <p>ОУД.04 Обществознание</p> <p>ОУД.05 География</p> <p>ОУД.06 Иностранный язык</p> <p>ОУД.07 Математика</p> <p>ОУД.08 Информатика</p> <p>ОУД.09 Физическая культура</p> <p>ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p>ОУД.11 Физика</p> <p>ОУД.12 Химия</p> <p>ОУД.13 Биология</p> <p>ОУД. 14 Основы проектной деятельности</p> <p>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</p> <p>ОГСЭ. 01 Основы философии</p> <p>ОГСЭ. 02 История</p> <p>ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>ОГСЭ. 04 Физическая культура</p> <p>ОГСЭ. 05 Психология общения</p> <p>ОГСЭ. 06 Основы финансовой грамотности</p> <p>ОГСЭ. 07 Основы бережливого производства</p> <p>Математический и общий естественнонаучный цикл</p> <p>ЕН.01 Химия</p> <p>ЕН.02 Экологические основы природопользования</p>	<p>Учебная практика:</p> <p>УП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 4 недели</p> <p>УП 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 4 недели</p> <p>УП 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 3 недели</p> <p>УП 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 2 недели</p>

					<p>Общепрофессиональные дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания ОП. 04 Организация обслуживания ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП. 08 Охрана труда ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности ОП. 10 Основы предпринимательства ОП. 11 Калькуляция и учет в общественном питании ОП. 12 Карьерное моделирование Профессиональный цикл ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>УП 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 4 недели УП 07 Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар – 2 недели</p> <p>Производственная практика: ПП 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 3 недели ПП 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 4 недели ПП 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 4 недели ПП 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 2 недели ПП 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>
--	--	--	--	--	---	---

					<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p>	<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– 3 недели ПП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- 3 недели ПП 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар – 3 недели Преддипломная практика - 4 недели</p>
--	--	--	--	--	---	---

						МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	
35.02.16	Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования, технологический профиль	СПО	очная	3 года 10 месяцев	<p>Общеобразовательные дисциплины</p> <p>ОУД.01 Русский язык</p> <p>ОУД.02 Литература</p> <p>ОУД.03 История</p> <p>ОУД.04 Обществознание</p> <p>ОУД.05 География</p> <p>ОУД.06 Иностранный язык</p> <p>ОУД.07 Математика</p> <p>ОУД.08 Информатика</p> <p>ОУД.09 Физическая культура</p> <p>ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p>ОУД.11 Физика</p> <p>ОУД.12 Химия</p> <p>ОУД.13 Биология</p> <p>ОУД.14 Основы проектной деятельности</p> <p>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</p> <p>СГ.01 История России</p> <p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>СГ.03 Физическая культура</p> <p>СГ.04 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>СГ.05 Основы финансовой грамотности</p> <p>СГ.06 Основы бережливого производства</p> <p>Общепрофессиональные дисциплины</p> <p>ОП.01 Математические методы решения прикладных профессиональных задач</p> <p>ОП.02 Экологические основы природопользования</p> <p>ОП.03 Инженерная графика</p> <p>ОП.04 Техническая механика</p> <p>ОП.05 Материаловедение</p> <p>ОП.06 Электротехника и электроника</p> <p>ОП.07 Основы гидравлики и теплотехники</p> <p>ОП.08 Основы агрономии</p> <p>ОП.09 Основы зоотехнии</p> <p>ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОП.11 Основы взаимозаменяемости и технические измерения</p> <p>ОП.12 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>ОП.13 Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда</p> <p>ОП.14 Основы предпринимательства</p>	<p>Учебная практика:</p> <p>УП.01 Эксплуатация сельскохозяйственной техники и оборудования – 4 недели</p> <p>УП.02 Ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования – 6 недель</p> <p>УП.03.01 Теоретическая подготовка трактористов - машинистов категории "С" – 2 недели</p> <p>УП.03.02 Безопасная эксплуатация машинно-тракторного парка вне сетки учебного времени</p> <p><i>Индивидуальное вождение тракторов категорий "С"-72 часа;</i></p> <p>Производственная практика:</p> <p>ПП 01 Эксплуатация сельскохозяйственной техники и оборудования – 4 недели</p> <p>ПП 02 Э Ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования – 4 недели</p> <p>ПП 03 Освоение профессии рабочего 19205 Тракторист - машинист сельскохозяйственного производства – 4 недели</p> <p>Преддипломная практика - 4 недели</p>

					<p>ОП. 15 Карьерное моделирование</p> <p>Профессиональные циклы</p> <p>ПМ.01 Эксплуатация сельскохозяйственной техники и оборудования</p> <p>МДК 01.01 Назначение, общее устройство, режимы работы тракторов, автомобилей, сельскохозяйственных машин и оборудования.</p> <p>МДК 01.02 Подготовка тракторов и сельскохозяйственных машин и механизмов к работе.</p> <p>МДК 01.03 Комплектование машинно-тракторных агрегатов для выполнения сельскохозяйственных работ</p> <p>ПМ.02 Ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования</p> <p>МДК 02.01 Система технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники и оборудования.</p> <p>МДК 02.02 Материально-техническое обеспечение технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники в организации.</p> <p>МДК 02.03 Технологические процессы ремонтного производства</p> <p>МДК 02.04 Организация производства и управление на сельскохозяйственном предприятии.</p> <p>ПМ.03 Освоение профессии рабочего</p> <p>19205 Тракторист -машинист сельскохозяйственного производства</p> <p>МДК 03.01 Теоретическая подготовка трактористов -машинистов категории "С"</p> <p>МДК 03.02 Безопасная эксплуатация машинно-тракторного парка</p>	