

-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование
<b>ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		
+	ОДБ	<b>Базовые дисциплины</b>
+	ОДБ.12	Физическая культура
+	ОДБ.01	Русский язык
+	ОДБ.02	Литература
+	ОДБ.03	Иностранный язык
+	ОДБ.04	Математика
+	ОДБ.05	История
+	ОДБ.06	Физическая культура
+	ОДБ.07	ОБЖ
+	ОДБ.08	Физика
+	ОДБ.09	Обществознание
+	ОДБ.10	География
+	ОДБ.11	Астрономия
+	ОДП	<b>Профильные дисциплины</b>
+	ОДП.01	Информатика
+	ОДП.02	Химия
+	ОДП.03	Биология
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		
<b>ОП.Общепрофессиональный цикл</b>		
+	ОП.01	Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства
+	ОП.02	Основы деловой культуры
+	ОП.03	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
+	ОП.04	Экологические основы природопользования
+	ОП.05	Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита
+	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
+	ОП.07	Безопасность жизнедеятельности
<b>П.Профессиональный цикл</b>		
<b>ПМ.Профессиональные модули</b>		
+	ПМ.01	<b>Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе</b>
+	МДК.01.01	Технологии ухода за сельскохозяйственными животными

+	МДК.01.02	Технологии хранения и переработки продукции животноводства в сельской усадьбе
+	УП.01.01	Учебная практика
+	ПП.01.01	Производственная практика
+	ПМ.02	<b>Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе</b>
+	МДК.02.01	Технологии производства продукции растениеводства в сельской усадьбе
+	МДК.02.02	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства в сельской усадьбе
+	УП.02.01	Учебная практика
+	ПП.02.01	Производственная практика
+	ПМ.03	<b>Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд</b>
+	МДК.03.01	Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд
+	УП.03.01	Учебная практика
+	ПП.03.01	Производственная практика
+	ПМ.04	<b>Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе</b>
+	МДК.04.01	Методы учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций
+	УП.04.01	Учебная практика
+	ПП.04.01	Производственная практика
+	ПМ.05	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>
+	МДК.05.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
+	УП.05.01	Учебная практика
+	ПП.05.01	Производственная практика
<b>ФК.00.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>		
+	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>		
+	ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы