

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю  
и.о. ректора  
Гончаров А.Г.



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Сорочинский ветеринарный техникум - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
код наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный  
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																																																						
II																																						0	0	0	8	8	8	8										
III															0	0																					8	8	8			0	0	8	8	8								
IV									0	0	8	8	8																0	8	8				X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III		*	*	*	*	*	*	*	*	*

### Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп																						
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготов- товка	Прове- дение																										
	Всего	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.	нед.	нед.							нед.																					
нед.	час. обяз. уч. занятый	нед.	час. обяз. уч. занятый	нед.	час. обяз. уч. занятый	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.																									
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1																																	11	52			
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	3		3	4			4																										10	52			
III	30	1080	14	504	16	576	2	1	1	4	2	2	6			6																									10	52				
IV	21	756	12	432	9	324	1		1	3	2	1	5	3	2	4			4																							3	43			
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>4428</b>		<b>2088</b>		<b>2340</b>	<b>7</b>			<b>10</b>			<b>15</b>	3	2	<b>4</b>			<b>4</b>																									<b>34</b>	<b>199</b>	





## СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
				[6]	МДК.03.02 Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
				[4]	МДК.01.02 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика по обработке продуктов уоя: Технологические процессы
				[5]	УП.02.02 Учебная практика по обработке продуктов уоя: Технологическое оборудование
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
				[4]	УП.01.02 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.04 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
				[7]	УП.03.03 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
6	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	ОГСЭ.02 История
				[4]	ОГСЭ.01 Основы философии
7	Зач	Комплексный зачет	5	[5]	ОП.02 Техническая механика
				[5]	ОП.03 Электротехника и электронная техника
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
				[6]	УП.03.02 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика: Обвальщик мяса
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.03 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
				[7]	УП.03.04 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
				[7]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

## КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха

МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы



УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда

ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика

ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое

	оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы

УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов

УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных

ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.06	Право
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности



ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Кормление животных
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы

УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя

УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов

МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика

ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха

МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга



ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Инженерная графика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>													
-----------	------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>													
-----------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД.03	Иностранный язык													
БД.04	Математика													
БД.05	История													
БД.06	Физическая культура													
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности													
БД.08	Физика													
БД.09	Обществознание (включая экономику и право)													
БД.10	Астрономия													
БД.11	Родная литература													

<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>													
ПД.01	Информатика													
ПД.02	Химия													
ПД.03	Биология													

<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>													
ПОО.01	География													
ПОО.02	Экология													
ПОО.03	Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающихся													

<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.				

ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.							
ОГСЭ.06	Право	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 8.	ОК 9.					

ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.01	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ЕН.03	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.5.						
ОП.02	Техническая механика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.

		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.							
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.							
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.

		ПК 4.5.											
ОП.12	Охрана труда	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.14	Кормление животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.		
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.		
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.
		ПК 4.5.											
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ПК 1.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.					

<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
-----------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	<i>Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.02	<i>Учебная практика по первичной переработки</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК



	полуфабрикатов												
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											

<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 7.</b>	<b>ОК 8.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>
		<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.										

<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса</b>	<b>ОК 1.</b>	<b>ОК 2.</b>	<b>ОК 3.</b>	<b>ОК 4.</b>	<b>ОК 5.</b>	<b>ОК 6.</b>	<b>ОК 9.</b>	<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 2.1.</b>			
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 9.	ПК	ПК			

									1.3.	2.1.			
<i>УП.05.01</i>	<i>Учебная практика: Обвальщик мяса</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			
<i>ПП.05.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			



**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

№	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 мяса и мясных продуктов
8	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33389 от 31 июля 2014 года) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.
Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по программе подготовки специалистов среднего звена.
Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная рабочая неделя. Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).
Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме обучения не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физической культуре).
1-6,8 семестры обучения в техникуме заканчиваются промежуточной аттестацией по всем дисциплинам учебного плана. На промежуточную аттестацию предусмотрено 7 недель в течении всего обучения.
Программа подготовки специалиста среднего звена теоретического обучения по специальности состоит из дисциплин и модулей обязательной и вариативной части программы подготовки специалиста среднего звена .
Вариативная часть циклов программы подготовки специалиста среднего звена, определенная ФГОС, составляет 900 часов обязательной учебной нагрузки, распределена: ОГСЭ - 128 часов; ЕН - 56 часов; ОП - 506 часов; ПМ - 210 часов.
Объем времени отведенный на консультации используется на индивидуальные и групповые дополнительные занятия.
На весь период обучения запланировано выполнение одной курсовой работы по ПМ.3 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов за счет времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов.
Учебная и производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных модулей.
Учебные и производственные практики проводятся концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку.
Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.