

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю

Директор

В.Н. Печенкин



11.05.2022

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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

#	МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя							5	116	40		76	40	36																								
---	-----------	--	--	--	--	--	--	--	---	-----	----	--	----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед			час		нед		4	36	
нед			час		нед			36	

нед			час		нед		4	108	
-----	--	--	-----	--	-----	--	---	-----	--

156	62		20					433	160
-----	----	--	----	--	--	--	--	-----	-----

							4	46	80
							4	30	80
84	30		20					194	
72	32							163	

нед			час		нед		4	30	
нед			час		нед			24	
нед	1		час		нед			36	
нед	1		час		нед			36	

нед	3		час		нед		4	180	
-----	---	--	-----	--	-----	--	---	-----	--

								180	
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

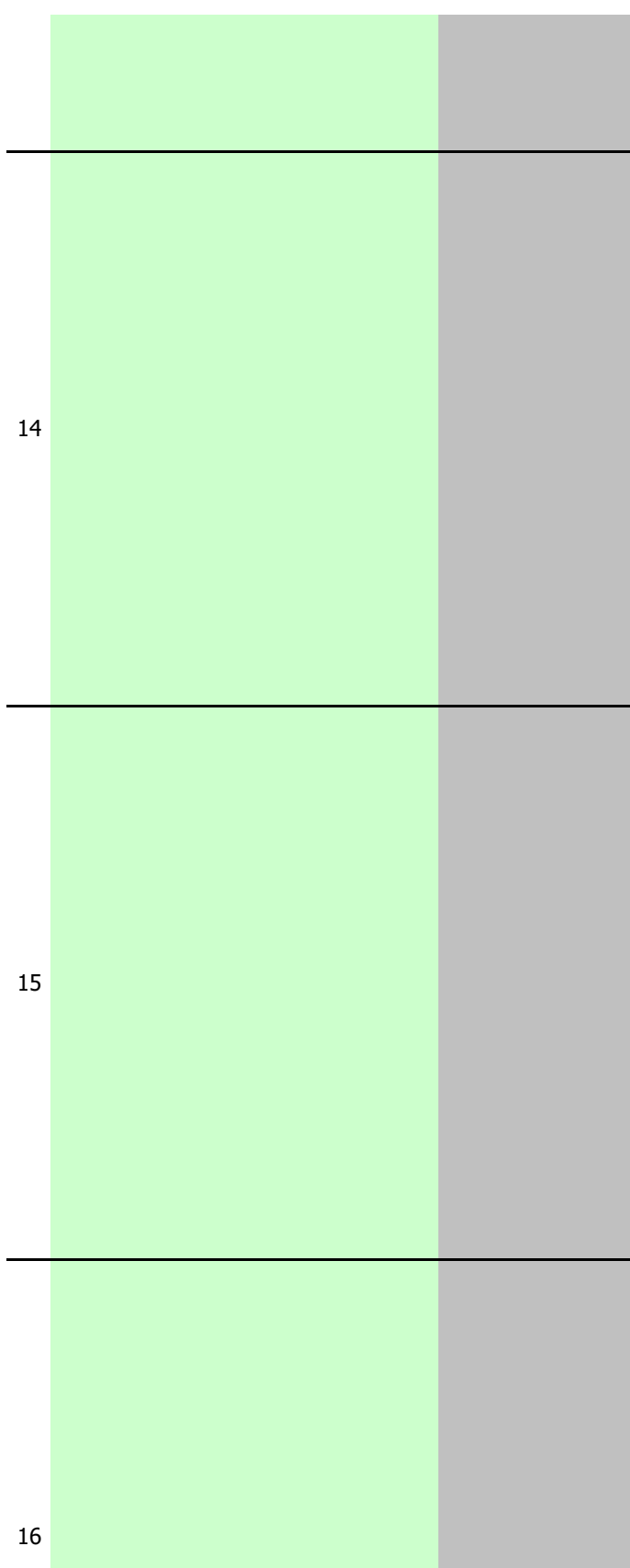
							4	180	
--	--	--	--	--	--	--	---	-----	--

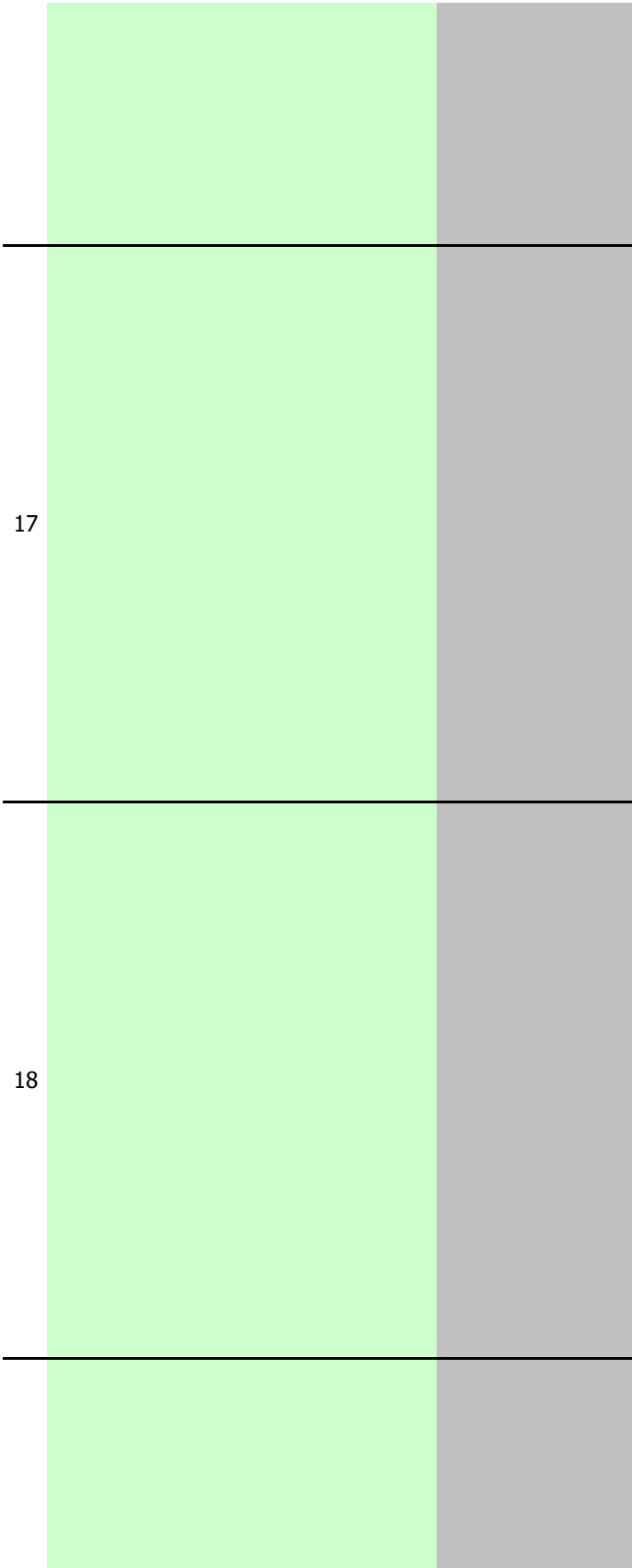
нед			час		нед		4	18	
-----	--	--	-----	--	-----	--	---	----	--

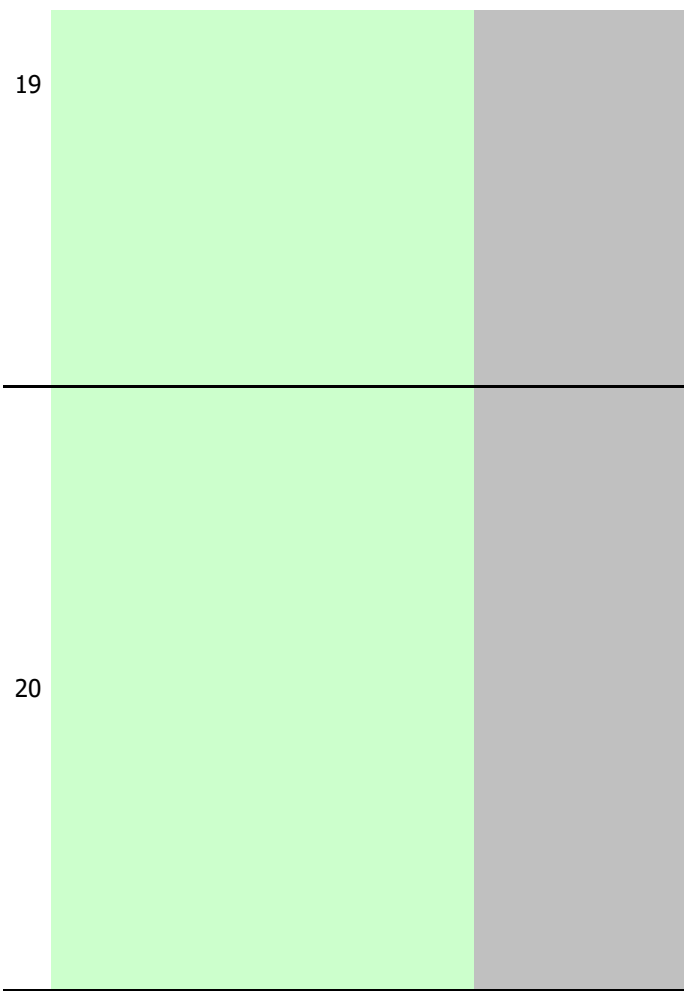
нед			час		нед		4	36	
-----	--	--	-----	--	-----	--	---	----	--

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]
				[6]
				2
[4]				
				[5]

3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] [4]
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] [7]







[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий:
Технологические процессы производства колбасных изделий

МДК.03.02 Технология производства колбасных изделий:
Технологическое оборудование колбасного цеха

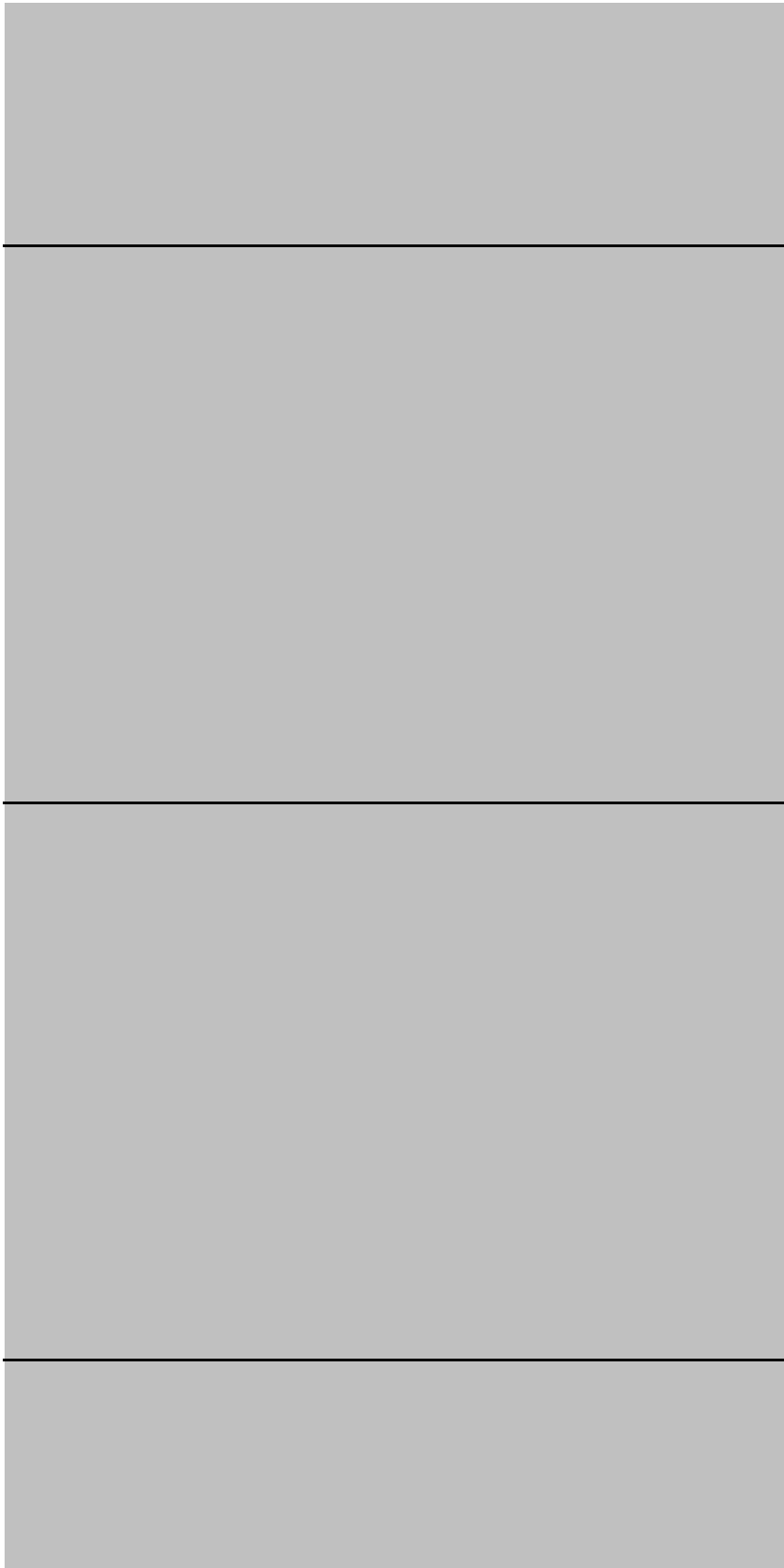
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов:
Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов

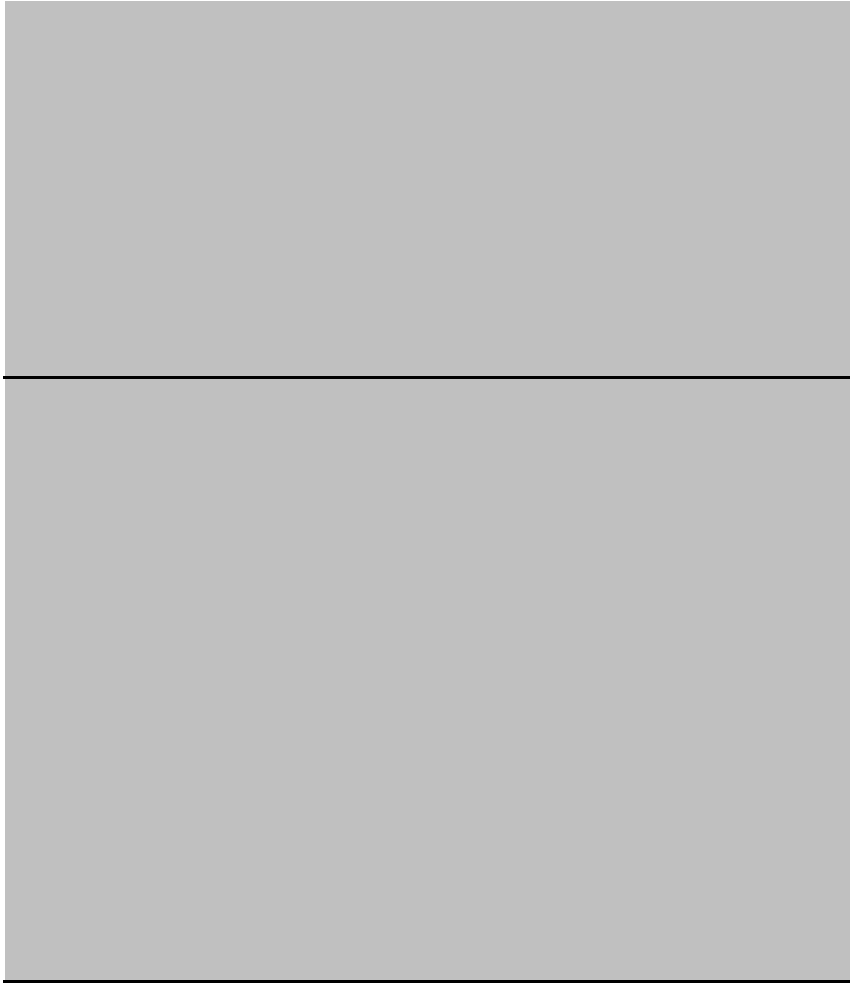
МДК.01.02 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов:
Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов

УП.02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя:
Технологические процессы

УП.02.02 Учебная практика по обработке продуктов убоя:
Технологическое оборудование







Индекс
ОК 1.
ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
ОГСЭ.05
ОГСЭ.06
ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15
ОП.16
ОП.17
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04

УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 2.

ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
ОГСЭ.04
ОГСЭ.05
ОГСЭ.06
ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15
ОП.16
ОП.17
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 3.

ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
ОГСЭ.04
ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15

ОП.16
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 4.

ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
ОГСЭ.05
ОГСЭ.06
ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06

ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15
ОП.16
ОП.17
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 5.

ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
ОГСЭ.05

ОГСЭ.06
ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15
ОП.16
ОП.17
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 6.

ОГСЭ.01

ОГСЭ.02

ОГСЭ.03

ОГСЭ.04

ОГСЭ.05

ОГСЭ.06

ЕН.01

ЕН.02

ЕН.03

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

ОП.15

ОП.16

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

УП.01.02

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

УП.02.02

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.03.03

МДК.03.04

УП.03.01

УП.03.02

УП.03.03

УП.03.04

ПП.03.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

МДК.05.01

УП.05.01

ПП.05.01

ОК 7.

ОГСЭ.01

ОГСЭ.02

ОГСЭ.03

ЕН.01

ЕН.02

ЕН.03

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14

ОП.15

ОП.16

МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

УП.01.02

ПП.01.01

МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ОК 8.

ОГСЭ.01
ОГСЭ.02
ОГСЭ.03
ОГСЭ.06
ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.14
ОП.15
ОП.16
МДК.01.01

МДК.01.02

УП.01.01

УП.01.02

ПП.01.01

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

УП.02.02

ПП.02.01

МДК.03.01

МДК.03.02

МДК.03.03

МДК.03.04

УП.03.01

УП.03.02

УП.03.03

УП.03.04

ПП.03.01

МДК.04.01

УП.04.01

ПП.04.01

ОК 9.

ОГСЭ.01

ОГСЭ.02

ОГСЭ.03

ОГСЭ.06

ЕН.01

ЕН.02

ЕН.03

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.14
ОП.15
ОП.16
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 1.1.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12

ОП.13
ОП.14
ОП.15
ОП.16
ОП.17
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01

ПК 1.2.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01

ПК 1.3.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03

ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02
ПП.01.01
МДК.05.01
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 1.4.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
УП.01.02

ПП.01.01

ПК 2.1.

ЕН.01

ЕН.02

ЕН.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.16

МДК.02.01

МДК.02.02

УП.02.01

УП.02.02

ПП.02.01

МДК.05.01

УП.05.01

ПП.05.01

ПК 2.2.

ЕН.01

ЕН.02

ЕН.03

ОП.01

ОП.02

ОП.03

ОП.04

ОП.05

ОП.06

ОП.07

ОП.08

ОП.09

ОП.10

ОП.11

ОП.12

ОП.13

ОП.16

МДК.02.01

МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01

ПК 2.3.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
УП.02.02
ПП.02.01

ПК 3.1.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.03.01

МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01

ПК 3.2.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
ОП.17
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01

ПК 3.3.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
ОП.17
МДК.03.01
МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01

ПК 3.4.

ЕН.01
ЕН.02
ЕН.03
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.03.01

МДК.03.02
МДК.03.03
МДК.03.04
УП.03.01
УП.03.02
УП.03.03
УП.03.04
ПП.03.01

ПК 4.1.

ЕН.01
ЕН.02
ОП.04
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.2.

ЕН.01
ЕН.02
ОП.04
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.3.

ЕН.01
ЕН.02
ОП.04
ОП.07

ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.4.

ЕН.01
ЕН.02
ОП.04
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.5.

ЕН.01
ЕН.02
ОП.01
ОП.04
ОП.07
ОП.08
ОП.10
ОП.11
ОП.12
ОП.13
ОП.16
МДК.04.01
УП.04.01
ПП.04.01

Содержание
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Право
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов

Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Русский язык и культура речи
Право
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)

Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных

Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Право
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Основы философии
История
Иностранный язык
Русский язык и культура речи

Право
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации

Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Русский язык и культура речи
Право
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха

Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
Основы философии
История
Иностранный язык
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)

Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Основы философии
История
Иностранный язык
Право
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов

Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Основы философии
История
Иностранный язык
Право
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности

Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности
Кормление животных
Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Производить убой скота, птицы и кроликов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы
Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование

Производственная практика (по профилю специальности)
Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Обвалка туш и частей туш скота всех видов
Учебная практика: Обвальщик мяса
Производственная практика (по профилю специальности)
Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя

Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозероового корпуса.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя
Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы
Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий

Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия

Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий
Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий

Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы
Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование
Производственная практика (по профилю специальности)
Участвовать в планировании основных показателей производства.
Математика
Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Планировать выполнение работ исполнителями.
Математика
Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Организовывать работу трудового коллектива.
Математика
Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Автоматизация технологических процессов

Информационные технологии в профессиональной деятельности
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
Математика
Экологические основы природопользования
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Математика
Экологические основы природопользования
Инженерная графика
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Безопасность животного сырья и продуктов питания
Управление структурным подразделением организации
Учебная практика по управлению структурным подразделением организации
Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
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				
ПД	Профильные дисциплины				
ПД.01	Информатика				
ПД.02	Химия				
ПД.03	Биология				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ПОО.01	География				
ПОО.02	Экология				
ПОО.03	Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающихся				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
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.
ОГСЭ.06	Право	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 4.5.			
ЕН.01	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 4.5.			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 4.5.			
ЕН.03	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.

		ПК 4.5.			
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1. ПК 2.2.	ОК 2. ПК 2.3.	ОК 3. ПК 3.2.	ОК 4. ПК 3.3.
ОП.02	Техническая механика	ОК 1. ПК 2.2.	ОК 2. ПК 2.3.	ОК 3. ПК 3.2.	ОК 4. ПК 3.3.
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1. ПК 2.2.	ОК 2. ПК 2.3.	ОК 3. ПК 3.2.	ОК 4. ПК 3.3.
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.12	Охрана труда	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.14	Кормление животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ОП.15	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ОП.16	Безопасность животного сырья и продуктов питания	ОК 1. ПК 1.4. ПК 4.5.	ОК 2. ПК 2.1.	ОК 3. ПК 2.2.	ОК 4. ПК 2.3.
ОП.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.
ПМ	Профессиональные модули				
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МЛК 01 01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов. Технологические процессы первичной	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.

МДК.01.01	кроликов. Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов	ПК 1.4.			
МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота птицы и кроликов	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.01.01	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.01.02	Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1. ПК 1.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.02.02	Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.02.01	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.02.02	Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.03.02	Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.03.03	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.03.04	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.03.01	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.03.02	Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.03.03	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.03.04	Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1. ПК 3.4.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	ОК 1. ПК 4.4.	ОК 2. ПК 4.5.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.

МДК.04.01	организации	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
УП.04.01	Учебная практика по управлению структурным подразделением организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
МДК.05.01	Обвалка туш и частей туш скота всех видов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
УП.05.01	Учебная практика: Обвальщик мяса	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.

OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 5.	OK 6.	OK 7.	OK 8.	OK 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 5.	OK 6.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			
OK 5.	OK 6.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			
OK 5.	OK 6.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			
OK 5.	OK 6.	OK 9.	ПК 1.3.	ПК 2.1.			

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	9
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	1
	2
	3
	1
	2

Наименование
Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин
Иностранного языка
Информационных технологий в профессиональной деятельности
Экологических основ природопользования
Инженерной графики
Технической механики
Технологии мяса и мясных продуктов
Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:
Химии
Мясного и животного сырья и продукции
Электротехники и электронной техники
Автоматизации технологических процессов
Метрологии и стандартизации
Микробиологии, санитарии и гигиены
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Место для стрельбы
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал

Пояснения	
	Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 14.06.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33389 от 31 июля 2014 года).
	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.
	Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, в том числе аудиторной (лекции, семинары, практические занятия, лабораторные работы, консультации) - 36 часов, внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по программе подготовки специалистов среднего звена - 18 часов.
	Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).
	Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество зачетов включены зачеты по культуре).
	1-6,8 семестры обучения в техникуме заканчиваются промежуточной аттестацией по всем дисциплинам. Промежуточную аттестацию предусмотрено 7 недель в течении всего обучения.
	Программа подготовки специалистов среднего звена теоретического обучения по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов обязательной и вариативной части.
	Вариативная часть циклов программы подготовки специалиста среднего звена, определенная учебной нагрузкой, распределена: ОГСЭ - 128 часов; ЕН - 56 часов; ОП - 506 часов; ПМ - 210 часов.
	Объем времени отведенный на консультации используется на индивидуальные и групповые консультации.
	На весь период обучения запланировано выполнение одной курсовой работы по ПМ.3 Производство 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 по учебному году объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку.
	Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям.

урта среднего профессионального
ийской Федерации № 379 от 22 апреля
) 19.02.08 Технология мяса и мясных

истов среднего звена по специальности
яет 3 года 10 месяцев.

делю, включая все виды аудиторной и
днего звена.

неделю. Предусматривается шестидневная
часа).

в СПО по очной форме обучения не
о не входят зачеты по физической

циплинам учебного плана. На

сти состоит из дисциплин и модулей

ФГОС, составляет 900 часов обязательной
исов.

сполнительные занятия.

дство колбасных изделий, копченых
рсов.

их модулей.

ри обязательном сохранении в пределах

икационной работы (дипломная работа),

Код

Наименование ЦК