

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
ОУД.09	Родная литература
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное проектирование
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Психология общения
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
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
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Обработка продуктов убоя
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("Подготовитель пищевого сырья и материалов")
МДК.05.01	Теоретические основы по выполнению работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"
УП.05.01	Учебная практика
ПДП	Производственная практика (преддипломная)