

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

Рассмотрен и одобрен
Методическим советом
Протокол № 1 от «31» августа 2020 года
Председатель Методического совета


Л.В. Волкова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ

Т.Ю. Пронькина

«31» августа 2020 года

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 19.02.08-09-2020-2024

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

Л.В. Волкова
" 31 " 08 2020

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ

Т.Ю. Пронькина
" 31 " 08 2020

1 Календарный учебный график № 19.02.08 - 09 - 2020-2024

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 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 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																													
I																																																																																	
II																																																																																	
III																																																																																	
IV																																																																																	

- Обозначения:**
- | | | | | | |
|---|--|---|--|-----|--|
| □ | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | □ | Учебная практика | Δ | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| ⋮ | Промежуточная аттестация | ⊖ | Производственная практика (по профилю специальности) | III | Государственная итоговая аттестация |
| × | Каникулы | × | Производственная практика (преддипломная) | * | Неделя отсутствует |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	17	612	22	792	2	1/3	1 2/3											11	52	
II	34 ½	1242	16	576	18 ½	666	1 1/2	½	1	2		2	3		3					11	52	
III	30 ½	1098	11 ½	414	19	684	1 1/2	1/2	1				1 0	5	5					10	52	
IV	19	684	8	288	11	396	2	1	1	4	4		6	4	2	4		4	4	2	2	43
Всего	123	4428		1890		2538	7			6			19			4			4	2	34	199

3 План учебного процесса № 19.02.08 -09-2020-2024

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час.		Распределение по курсам и семестрам																																														
			Максимальная	Самостоятельная	Курс 1									Курс 2						Курс 3						Курс 4																									
					Обязательная			Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7			Семестр 8																										
					Всего	в том числе		17	нед	22	нед	16	нед	18 1/2	нед	11 1/2	нед	19	нед	8	нед	11	нед																												
Теор. обучение	Пр. занятия	Курс. проект.	Максимальная	Обязательная		Теор. обучение в том числе Лаб. и пр. занятия	Максимальная																	Обязательная	Теор. обучение в том числе Лаб. и пр. занятия	Максимальная	Обязательная	Теор. обучение в том числе Лаб. и пр. занятия	Максимальная	Обязательная	Теор. обучение в том числе Лаб. и пр. занятия	Максимальная	Обязательная	Теор. обучение в том числе Лаб. и пр. занятия	Максимальная	Обязательная	Теор. обучение в том числе Лаб. и пр. занятия														
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								
УД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	-/10/5	2106	702	1404	1060	344	0	918	612	462	150	1188	792	598	194																																			
	ОБЩИЕ	-/4/3	1212	404	808	574	234	0	513	342	238	104	699	466	336	130																																			
УДб.01	Русский язык	- , Э	117	39	78	78			51	34	34		66	44	44																																				
УДб.02	Литература	- , ДЗ	175	58	117	117			75	50	50		100	67	67																																				
УДб.03	Иностранный язык	- , Э	176	59	117		117		78	52		52	98	65		65																																			
УДб.04	Математика	- , Э	234	78	156	156			105	70	70		129	86	86																																				
УДб.05	История	- , ДЗ	176	59	117	117			78	52	52		98	65	65																																				
УДб.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	175	58	117		117		78	52		52	97	65		65																																			
УДб .07	Основы безопасности жизнедеятельности	- , ДЗ	105	35	70	70			48	32	32		57	38	38																																				
УДб.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	36							54	36	36																																				
	ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ	-/ 6/2	894	298	596	486	110	0	405	270	224	46	489	326	262	64																																			
Удп .09	Информатика	- , ДЗ	150	50	100	40	60		51	34	14	20	99	66	26	40																																			
УДб .10	Физика	- , ДЗ	120	40	80	50	30		51	34	18	16	69	46	32	14																																			
Удп .11	Химия	- , Э	162	54	108	88	20		54	36	26	10	108	72	62	10																																			
УДб.12	Обществознание(включая экономику и право)	- , ДЗ	162	54	108	108			87	58	58		75	50	50																																				
Удп .13	Биология	Э	108	36	72	72			108	72	72																																								
УДб.14	География	ДЗ	84	28	56	56							84	56	56																																				
УДб.15	Экология	ДЗ	54	18	36	36							54	36	36																																				
УДб.16	Русский родной язык	ДЗ	54	18	36	36			54	36	36																																								
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0/25/15	4536	1512	3024	1668	1316	40									864	576	304	272	999	666	394	272	621	414	212	202	1026	684	384	280	20	432	288	134	134	20	594	396	240	156	0								

4 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности	
№	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
№	Наименование
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электроники
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	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план ГАПОУ ПО "Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. №33389 от 31 июля 2014 г.).

Организация учебного процесса и режим занятий				
- начало занятий на всех курсах обучения – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность учебной недели - шестидневная;				
- указанное в рабочем учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут.				
- объем обязательной (аудиторной) учебной нагрузки студентов в период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю;				
- максимальная нагрузка студентов в период теоретического обучения составляет 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы студентов в колледже и вне его: обязательную аудиторную нагрузку, самостоятельную работу студентов;				
- обучение по учебным циклам - 123 недели; объем учебной практики - 6 недель, производственной практики — 19 недель, преддипломной практики - 4 недели; общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе в зимний период 8 недель;				
- в целях реализации рекомендаций по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 6.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) учебная программа по дисциплине «Физическая культура» осуществляется в течение всего периода обучения из расчета: для 1 курса - 3 часа в неделю обязательных аудиторных занятий и 1 час самостоятельной работы; для 2, 3 и 4 курсов – еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях);				
- колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний;				
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных и самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, система оценок четырехбальная (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично);				
- консультации (в количестве 4 часа на одного обучающегося в год) проводятся за счет самостоятельной учебной нагрузки;				
- выполнение курсовых работ запланировано по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» (3 курс) и по профессиональному модулю - «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» (4 курс).				
- учебная практика проводится рассредоточено и концентрированно, практика по профилю специальности и преддипломная практика проводятся концентрированно в рамках профессиональных модулей при освоении профессиональных компетенций; по итогам реализации ПМ.05 обучающиеся получают рабочую специальность «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».				
- самостоятельная работа студентов определена из расчета 50% времени, отводимого на обязательную учебную нагрузку, за исключением блока дисциплин ОГСЭ; на дисциплину "Физическая культура" самостоятельная работа составляет 100% времени, отводимого на обязательную учебную нагрузку;				
- при проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек;				
- на основании пункта 1 статьи 13 ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ в период летних каникул для юношей проводятся пятидневные воинские сборы.				
Общеобразовательный цикл				
Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. ППССЗ разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.				
Программа среднего общего образования составлена с учетом рекомендаций по организации среднего общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015).				
Формирование программы среднего общего образования:				
Предметная область	Общая общеобразовательная учебная дисциплина	Общеобразовательная учебная дисциплина по выбору обучающихся	Объем обязательной учебной нагрузки	Объем часов на предметную область

Русский язык и литература	Русский язык		78	195
	Литература		117	
Родной язык и литература	Русский родной язык		36	36
Иностранные языки	Иностранный язык		247	247
Общественные науки	История		165	365
	География		56	
	Обществознание (включая экономику и право)		108	
		Основы предпринимательской деятельности	36	
Математика и информатика	Математика		204	360
	Информатика		100	
		Информационные технологии в профессиональной деятельности	56	
Естественные науки	Физика		80	624
		Техническая механика	70	
		Электротехника и электронная техника	90	
	Химия		276	
	Биология		72	
	Астрономия		36	
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура		247	389
	Основы безопасности жизнедеятельности		70	
	Экология		36	
		Экологические основы природопользования	36	
ИТОГО ЧАСОВ:				2216

Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно – исследовательской, социальной, художественно – творческой, иной). Индивидуальный проект является обязательным к исполнению обучающимися и выполняется во 2 семестре за счет объема часов, отведенных на самостоятельную работу.

ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППСЗ

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы (900 часов), и распределяется следующим образом:
- на блок ОГСЭ - 92 часа (дисциплина "Эффективное поведение на рынке труда" в объеме 40 часов введена на основании Приказа Министерства образования Пензенской области №778/01-07 от 22.12.2010 г. "О региональной составляющей вариативной части ОПОП НПО И СПО на территории Пензенской области"; 52 часа - дисциплина "Русский язык и культура речи");
- на естественнонаучный цикл - 28 часов;

- на Профессиональный цикл - 780 часов, в том числе на общепрофессиональные дисциплины 416 часов (дисциплина "Основы предпринимательской деятельности» объеме 36 часов введена на основании Приказа Министерства образования Пензенской области №778/01-07 от 22.12.2010 г. «О региональной составляющей вариативной части ОПОП НПО И СПО на территории Пензенской области», дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» в объеме 118 часов) и профессиональные модули 364 часа.

Введение новых дисциплин:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Обязательная учебная нагрузка обучающегося, час
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	52
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	40
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	118
ИТОГО:		246

Увеличение объема учебной нагрузки на дисциплины инвариантной части:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Обязательная учебная нагрузка обучающегося, час
ЕН.03	Химия	28
ОП.01	Инженерная графика	30
ОП.02	Техническая механика	30
ОП.03	Электротехника и электронная техника	30
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	15
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	30
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	15
Оп.07	Автоматизация технологических процессов	15
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
ОП.09	Метрология и стандартизация	10
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	30
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	32
ОП.12	Охрана труда	10
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	120
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	100
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	100
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	44
ИТОГО:		654

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

В учебном плане закреплены следующие формы контроля знаний в период промежуточной аттестации: экзамен, экзамен квалификационный, дифференцированный зачет; используется четырехбалльная система оценок (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично), при проведении недифференцированного зачета двухбалльная система оценок (зачтено, не зачтено); возможно использование накопительной системы оценок; на промежуточную аттестацию в учебном плане отводится 7 недель.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Для аттестации обучающихся создаются фонды контрольно-измерительных материалов, позволяющих оценивать знания, умения; фонды контрольно-оценочных средств для оценки освоенных компетенций, которые разрабатываются колледжем самостоятельно.

Экзамены по дисциплинам 1 курса "Математика" и "Русский язык" проводятся в письменной форме.

Промежуточная аттестация с использованием комплексных видов контроля:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
1	Дифференцированный зачет	Комплексный диф. зачет	3	ОГСЭ.02 История
				ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
2	Дифференцированный зачет	Комплексный диф. зачет	4	УП.01. Учебная практика
				ПП.01. Производственная практика

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения итоговой аттестации предусмотрен программой государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку в объеме 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6. Распределение общих и профессиональных компетенций

Индекс	Содержание		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ОГСЭ.02	История	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ЕН.01	Математика	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.02	Экологические основы природопользования	УП.01	Учебная практика
ЕН.03	Химия	ПП.01	Производственная практика
ОП.01	Инженерная графика	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.02	Техническая механика	ПП.02	Производственная практика
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ПП.03	Производственная практика
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ПП.04	Производственная практика

ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УП.05	Учебная практика
ОП.09	Метрология и стандартизация		

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.02	История	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.01	Математика	УП.01	Учебная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.01	Производственная практика
ЕН.03	Химия	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.01	Инженерная графика	ПП.02	Производственная практика
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПП.04	Производственная практика
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	УП.05	Учебная практика

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.02	История	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.01	Математика	УП.01	Учебная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.01	Производственная практика
ЕН.03	Химия	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.01	Инженерная графика	ПП.02	Производственная практика
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПП.04	Производственная практика
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	УП.05	Учебная практика

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.02	История	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности
ЕН.01	Математика	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.02	Экологические основы природопользования	УП.01	Учебная практика
ЕН.03	Химия	ПП.01	Производственная практика
ОП.01	Инженерная графика	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.02	Техническая механика	ПП.02	Производственная практика
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ПП.03	Производственная практика
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УП.05	Учебная практика

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.02	История	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.01	Математика	УП.01	Учебная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.01	Производственная практика
ЕН.03	Химия	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.01	Инженерная графика	ПП.02	Производственная практика
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПП.04	Производственная практика
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	УП.05	Учебная практика
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.02	История	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.01	Математика	УП.01	Учебная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.01	Производственная практика
ЕН.03	Химия	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.01	Инженерная графика	ПП.02	Производственная практика
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика

ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПП.04	Производственная практика
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	УП.05	Учебная практика

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.02	История	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.01	Математика	УП.01	Учебная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.01	Производственная практика
ЕН.03	Химия	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.01	Инженерная графика	ПП.02	Производственная практика
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПП.04	Производственная практика
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	УП.05	Учебная практика
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.02	История	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.01	Математика	УП.01	Учебная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.01	Производственная практика
ЕН.03	Химия	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.01	Инженерная графика	ПП.02	Производственная практика
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПП.04	Производственная практика
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	УП.05	Учебная практика
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.09	Метрология и стандартизация
ОГСЭ.02	История	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ЕН.01	Математика	УП.01	Учебная практика
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.01	Производственная практика
ЕН.03	Химия	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.01	Инженерная графика	ПП.02	Производственная практика
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПП.04	Производственная практика
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	УП.05	Учебная практика
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ОП.02	Техническая механика	УП.01	Учебная практика
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.01	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ОП.02	Техническая механика	УП.01	Учебная практика
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.01	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ОП.02	Техническая механика	УП.01	Учебная практика
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.01	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
ОП.02	Техническая механика	УП.01	Учебная практика
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.01	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ОП.02	Техническая механика	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.02	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОГСЭ.02	История	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.03	Химия	ОП.12	Охрана труда

ОП.01	Инженерная графика	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.02	Техническая механика	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.02	Производственная практика

ПК 2.3 Обеспечить работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОГСЭ.02	История	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ЕН.01	Математика	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.03	Химия	ОП.12	Охрана труда
ОП.01	Инженерная графика	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.02	Техническая механика	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.02	Производственная практика

ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченый изделий.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.03	Электротехника и электронная техника	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПП.03	Производственная практика

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.03	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
---------	------------------	-------	---

ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.03	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОГСЭ.02	История	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.09	Метрология и стандартизация
ЕН.01	Математика	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОП.12	Охрана труда
ЕН.03	Химия	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Инженерная графика	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
ОП.02	Техническая механика	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ПП.03	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.02	История	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.01	Математика	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.04	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.02	История	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.01	Математика	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.04	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.02	История	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.01	Математика	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.04	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.02	История	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.12	Охрана труда
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.01	Математика	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ПП.04	Производственная практика
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОГСЭ.01	Основы философии	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОГСЭ.02	История	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОП.12	Охрана труда
ЕН.01	Математика	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ЕН.02	Экологические основы природопользования	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
ОП.01	Инженерная графика	ПП.04	Производственная практика

ПК 5.1 Осуществлять обвалку тушек птицы ножами

УП.05	Учебная практика		
-------	------------------	--	--

ПК 5.2 Осуществлять сортировку тушек птицы.

УП.05	Учебная практика		
-------	------------------	--	--

ПК 5.3 Осуществлять приготовление кулинарных изделий из мяса птицы.

УП.05	Учебная практика		
-------	------------------	--	--

7 Матрица общих и профессиональных компетенций

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ОК 12	ПК 1.1	ПК 1.2	
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 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9						
ЕН	Математический и общий	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

	естественнонаучный цикл	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	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 4													
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1	ПК 2.1	ПК 3.2												
ПМ	Профессиональные модули	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					
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	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	Учебная практика	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		
ПП.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 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			
ПП.02	Производственная практика (по профилю)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3			

	специальности)															
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	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		
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	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		
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	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	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		
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	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	
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	
ПП.04	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	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
УП.05	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	