

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные основной профессиональной образовательной программой по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Общеобразовательный цикл

- УДб.01 Русский язык
- УДб.02 Литература
- УДб.03 Иностранный язык
- УДб.04 Математика
- УДб.05 История
- УДб.06 Физическая культура
- УДб .07 Основы безопасности жизнедеятельности
- УДб.08 Астрономия
- УДп .09 Информатика
- УДб .10 Физика
- УДп .11 Химия
- УДб.12 Обществознание (включая экономику и право)
- УДп .13 Биология
- УДб.14 География
- УДб.15 Экология
- УДб.16 Русский родной язык

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 Эффективное поведение на рынке труда

Математический и общий естественнонаучный цикл

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

Профессиональный цикл

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
- ОП.14 Основы предпринимательской деятельности
- ОП.15 Товароведение продовольственных товаров

Профессиональные модули

- ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**
- МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

| | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| ПМ.02 | Обработка продуктов убоя |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| ПП.02 | Производственная практика |
| 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 |
| ПП.03 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04 | Производственная практика |
| ПМ.05 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПДП | Преддипломная практика |