

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули),
предусмотренные основной профессиональной образовательной программой по
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(Направленность: Производство продуктов питания из мясного сырья)**

ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	История
ОД.04	Обществознание
ОД.05	География
ОД.06	Иностранный язык
ОД.07	Математика
ОД.08	Информатика
ОД.09	Физическая культура
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.11	Физика
ОД.12	Химия
ОД.13	Биология
	Индивидуальный проект
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ
Пмн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДКн 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДКн 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП 01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
Пмн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой

продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

МДКн. 02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП 02	Учебная практика
ПП 02	Производственная практика
ПМ 03	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК 03.01	Организация работы структурного подразделения
ПП 03	Производственная практика
ПМ 04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК 04.01	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
УП 04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика