

Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по специальности 19.02.08
Технология мяса и мясных продуктов

ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
БД. Базовые дисциплины		
1	БД.01	Русский язык
2	БД.02	Литература
3	БД.03	Иностранный язык
4	БД.04	История
5	БД.05	Физическая культура
6	БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
7	БД.07	Астрономия
8	БД.08	Химия
9	БД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)
10	БД.10	Биология
11	БД.11	География
12	БД.12	Экология
ПД Профильные дисциплины		
13	ПД.01	Математика
14	ПД.02	Информатика
15	ПД.03	Физика
ПОО Предлагаемые ОО		
16	ПОО.01	Основы проектной деятельности
III. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
17	ОГСЭ.01	Основы философии
18	ОГСЭ.02	История
19	ОГСЭ.03	Иностранный язык
20	ОГСЭ.04	Физическая культура
21	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
22	ОГСЭ.06	Профилактика зависимого поведения
23	ОГСЭ.07	Культура поведения личности
ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл		
24	ЕН.01	Математика

25	ЕН.02	Экологические основы природопользования
26	ЕН.03	Химия
27	ЕН.05	Физика
II. Профессиональный цикл		
ОП. Общепрофессиональные дисциплины		
28	ОП.01	Инженерная графика
29	ОП.02	Техническая механика
30	ОП.03	Электротехника и электронная техника
31	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
32	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
33	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
34	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
35	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
36	ОП.09	Метрология и стандартизация
37	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
38	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
39	ОП.12	Охрана труда
40	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
41	ОП.14	Концептуальные основы здорового питания людей
42	ОП.15	Пищевые биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания
43	ОП.16	Введение в специальность
44	ОП.17	Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов
45	ОП.18	Процессы и аппараты
ПМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ		
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		
46	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства
47	МДК.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы
48	МДК.01.03	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов
49	МДК.01.04	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки
50	МДК.01.05	Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц
ПМ.02 Обработка продуктов убоя		
51	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя

52	МДК.02.02	Переработка субпродуктов
53	МДК.02.03	Оборудование для обработки субпродуктов
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		
54	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
55	МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
56	МДК.03.03	Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей
57	МДК.03.04	Оборудование для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов
58	МДК.03.05	Технохимический контроль и цифровизация в технологиях переработки продукции животноводства
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения		
59	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
60	МДК.04.02	Документирование управленческой деятельности
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы		
61	МДК.05.01	Техника и технология консервирования
62	МДК.05.02	Технология производства полуфабрикатов из птицы
63	МДК.05.03	Технология деликатесных мясных продуктов из птицы
64	МДК.05.04	Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы
ГИА. Государственная итоговая аттестация		
65	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты