

Перечень дисциплин основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

№ п/п	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК
1	2	3
ПП		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СГЦ		Социально-гуманитарный цикл
1	СГ.01	История России
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
3	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
4	СГ.04	Физическая культура
5	СГ.05	Основы бережливого производства
6	СГ.06	Основы финансовой грамотности
7	СГ.07	Основы предпринимательской деятельности
8	СГ.08	Русский язык и культура речи
9	СГ.09	Профилактика зависимого поведения
ОПЦ		Общепрофессиональный цикл
10	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности / Коммуникативный практикум
11	ОП.02	Процессы и аппараты
12	ОП.03	Метрология и стандартизация
13	ОП.04	Автоматизация технологических процессов
14	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
15	ОП.06	Концептуальные основы здорового питания населения
16	ОП.07	Подготовка специй и материалов при производстве мясной продукции
17	ОП.08	Биологическая безопасность пищевых систем
18	ОП.09	Охрана труда
ПЦ		Профессиональный цикл
ПМ.01		Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
19	МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
20	МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
21	МДК.01.03	Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки
22	МДК.01.04	Технологическое оборудование для переработки пищевой продукции из мясного сырья
ПМ.02		Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
23	МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ПМ.03		Обеспечение деятельности структурного подразделения
24	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
25	МДК.03.02	Документирование управленческой деятельности
ПМ.04		Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
26	МДК.04.01	Технология производства продукции из мяса птицы