

**Перечень дисциплин (модулей) по специальности 19.02.12 Технология
продуктов питания животного происхождения**

№ п/п	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК
1	2	3
ОП		ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОУП		Обязательные учебные предметы
1	ОУП.01	Русский язык
2	ОУП.02	Литература
3	ОУП.03	Математика
4	ОУП.04	Иностранный язык
5	ОУП.05	Информатика
6	ОУП.06	Физика
7	ОУП.07	Химия
8	ОУП.08	Биология
9	ОУП.09	История
10	ОУП.10	Обществознание
11	ОУП.11	География
12	ОУП.12	Физическая культура
13	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины
ДУП		Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору
14	ДУП.01	Основы проектной деятельности
15	ДУП.02	Индивидуальный проект (химия) (предметом не является)
КВ		Курсы по выбору
16	КВ.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература
ПП		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СГЦ		Социально-гуманитарный цикл
17	СГ.01	История России
18	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
19	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
20	СГ.04	Физическая культура
21	СГ.05	Основы бережливого производства
22	СГ.06	Основы финансовой грамотности
23	СГ.07	Основы предпринимательской деятельности
24	СГ.08	Русский язык и культура речи
25	СГ.09	Профилактика зависимого поведения
ОПЦ		Общепрофессиональный цикл
26	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
27	ОП.02	Процессы и аппараты
28	ОП.03	Метрология и стандартизация
29	ОП.04	Автоматизация технологических процессов
30	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
31	ОП.06	Концептуальные основы здорового питания населения
32	ОП.07	Биологическая безопасность пищевых систем
33	ОП.08	Охрана труда
34	ОП.09	Экологические основы природопользования

35	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
ПЦ		Профессиональный цикл
ПМ.01		Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
36	МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
37	МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства 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 (по выбору)
38	МДК.02.01	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПМ.03		Обеспечение деятельности структурного подразделения
39	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения
40	МДК.03.02	Документирование управленческой деятельности
ПМ.04		Освоение работ по профессии рабочего, должности служащего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
41	МДК.04.01	Технология производства продукции из мяса птицы
ДПМ.05		Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности
42	ДМДК.05.01	Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения
ГИА		Государственная итоговая аттестация
43	ГИА.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)