

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК	
УП	Учебная практика													
УП.05.01	Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	4	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
УП.03.01	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПМ.03)	7	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)													
ПП.01.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов (ПМ.01)	4	4	144		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.05.01	Выполнение работ по профессии 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	5	7	252		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.02.01	Обработка продуктов убоя (ПМ.02)	6	4	144		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.03.01	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПМ.03)	7	2	72		-	на студ.	*	на подгр.					
ПП.03.01	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПМ.03)	8	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПП.04.01	Организация работы структурного подразделения (ПМ.04)	8	2	72		-	на студ.	*	на подгр.	ДифЗач	*	на студ.	-	на подгр.
ПДП	Производственная практика (преддипломная)													
*														

Пояснения		
	Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году	
Согласовано		
	Утверждается приказом директора техникума	