

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
О.00	Общеобразовательный цикл
	Обязательные учебные предметы
УП.01	Русский язык
УП.02	Литература
УП.03	Иностранный язык
УП.04	Математика
УП.05	Информатика
УП.06	Физика
УПр.07	Химия
УПр.08	Биология
УП.09	История
УП.10	Обществознание
УП.11	География
УП.12	Физическая культура
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности
	Индивидуальный проект
	Курсы по выбору
ЭК.01	Россия-моя история
ОГСЭ.00	Социально-гуманитарный цикл
ОГСЭ.01	История России
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы бережливого производства
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Процессы и аппараты
ОП.02	Метрология и стандартизация
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ВЧ ОП.06	Охрана труда
ВЧ ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
ПА	Промежуточная аттестация
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
ПА	Промежуточная аттестация
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
ПА	Промежуточная аттестация
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии 15465 "Оператор автомата по производству полуфабрикатов"
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
ПА	Промежуточная аттестация
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Дополнительный профессиональный блок (ООО "Ресторатор-71")
МДКд.05.01	Выполнение работ по профессии 12372 "Изготовитель мясных полуфабрикатов"
МДКд.05.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)
ППд.05.01	Практика по профилю специальности
ПА	Промежуточная аттестация
	Работа во взаимодействии с преподавателем
	Практика
	Самостоятельная работа
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

