

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Печенкин В.Н.



[Handwritten signature]

04.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Сорочинский ветеринарный техникум - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 343

Виды деятельности

- | |
|---|
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) |
| Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения |
| Освоение одной или нескольких профессий, должностей служащих |

General Information		Financial Data										Summary	
No.	Description	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Average
1	Income from operations	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000	100
2	Interest income	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	5
3	Dividend income	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	2
4	Other income	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1
5	Total income	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	1170	117
6	Operating expenses	(20)	(20)	(20)	(20)	(20)	(20)	(20)	(20)	(20)	(20)	(200)	(20)
7	Interest expense	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(100)	(10)
8	Depreciation	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(50)	(5)
9	Income tax	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(5)	(50)	(5)
10	Total expenses	(40)	(40)	(40)	(40)	(40)	(40)	(40)	(40)	(40)	(40)	(400)	(40)
11	Income before taxes	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	670	67
12	Income tax expense	(15)	(15)	(15)	(15)	(15)	(15)	(15)	(15)	(15)	(15)	(150)	(15)
13	Net income	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	520	52
14	Retained earnings	53	106	159	212	265	318	371	424	477	530	520	520
15	Dividends paid	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(100)	(10)
16	Net change in equity	43	96	149	202	255	308	361	414	467	520	520	520

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.01.01 Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
				[6] УП.01.02 Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.04.01 Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
				[6] УП.04.02 Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.01.01 Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
				[6] ПП.01.02 Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование

5				
6				
7				
8				

9					
10					
11					

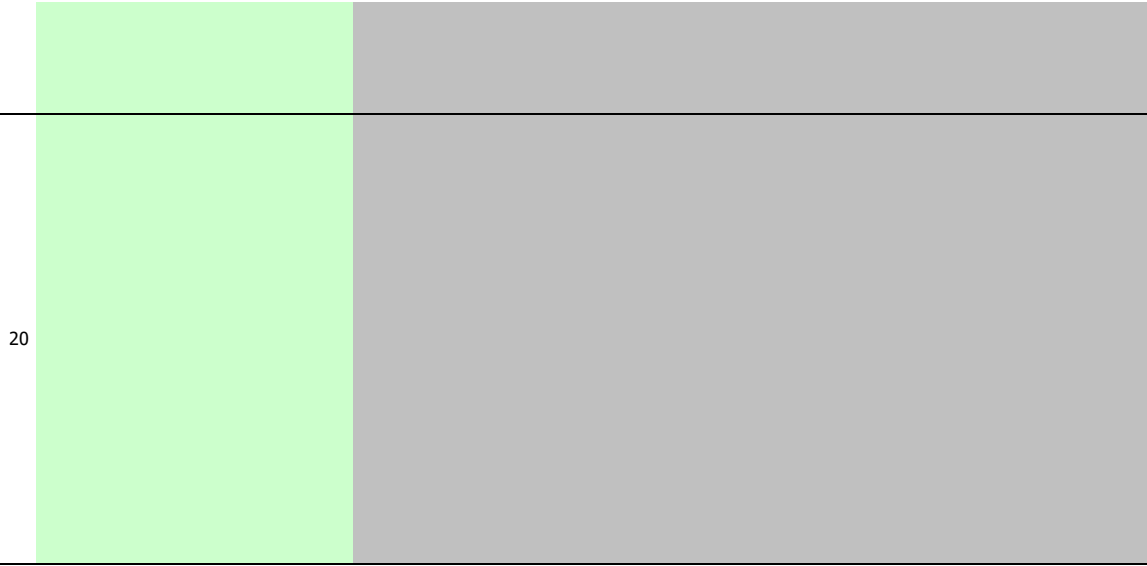
12				
13				
14				
15				

16

17

18

19



Индекс	Содержание
ЖК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
СГ.01	История России
СГ.07	Основы философии
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
МДК.01.02	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
УП.01.01	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
уп.01.02	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
ПП.01.02	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
МДК.02.02	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
уп.02.01	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
уп.02.02	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
ПП.02.02	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
МДК.04.01	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
МДК.04.02	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
УП.04.01	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
УП.04.02	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПП.04.01	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
ПП.04.02	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование

ЖК 03.	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Основы философии
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
СГ.01	История России
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Основы философии
СГ.08	Право
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ЖК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Основы философии
СГ.08	Право
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.06	Охрана труда
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ЖК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.08	Право
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
МДК.02.02	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
УП.02.01	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
ПП.02.02	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
МДК.04.01	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
МДК.04.02	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
УП.04.01	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
УП.04.02	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПП.04.01	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
ПП.04.02	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование

ЖК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
СГ.04	Физическая культура
ЖК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Техническая механика
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
МДК.01.02	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
УП.01.01	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
ПП.01.02	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
МДК.02.02	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
УП.02.01	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
ПП.02.02	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
МДК.04.01	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
МДК.04.02	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
УП.04.01	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
УП.04.02	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПП.04.01	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
ПП.04.02	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
МДК.01.02	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
УП.01.01	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
ПП.01.02	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
МДК.04.01	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
МДК.04.02	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
УП.04.01	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
УП.04.02	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПП.04.01	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
ПП.04.02	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование

ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
МДК.02.02	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
УП.02.01	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
ПП.02.02	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
МДК.04.01	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
МДК.04.02	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
УП.04.01	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
УП.04.02	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПП.04.01	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
ПП.04.02	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты трудового коллектива
СГ.04	Физическая культура
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПК 3.5.	Вести учетно-отчетную документацию
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения

OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Основы философии
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Техническая механика
ОП.12	Электротехника и электронная техника
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
МДК.01.02	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
УП.01.01	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
ПП.01.02	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
МДК.02.02	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
УП.02.01	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
ПП.02.02	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
МДК.04.01	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
МДК.04.02	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
УП.04.01	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
УП.04.02	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПП.04.01	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
ПП.04.02	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование

ОК 04.	
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережного производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
СГ.07	Основы философии
СГ.08	Право
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП.02	Процессы и аппараты
ОП.03	Метрология и стандартизация
ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.08	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.10	Инженерная графика
ОП.11	Техническая механика
ОП.12	Электротехника и электронная техника
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
МДК.01.02	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
УП.01.01	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
УП.01.02	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
ПП.01.01	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы
ПП.01.02	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
МДК.02.02	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
УП.02.01	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
УП.02.02	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
ПП.02.01	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы
ПП.02.02	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения
МДК.04.01	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
МДК.04.02	Технология изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
УП.04.01	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
УП.04.02	Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование
ПП.04.01	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы
ПП.04.02	Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
ОУП	Общие учебные предметы												
ОУП.01	Русский язык												
ОУП.02	Литература												
ОУП.03	Иностранный язык												
ОУП.04	Математика												
ОУП.05	История												
ОУП.06	Физическая культура												
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУП.08	Астрономия												
ПУП	Профильные учебные предметы												
ПУП.01	Химия												
ПУП.02	Биология												
ДУП	Дополнительные учебные предметы												
ДУП.01	Родная литература												
ДУП.02	Информатика												
ДУП.03	Физика												
СГ	Социально-гуманитарный цикл	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 05.	ЖК 06.	ЖК 07.	ЖК 08.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ОК 01.	ОК 04.										
СГ.01	История России	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ЖК 06.							
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ЖК 09.	ОК 04.									
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 04.	ЖК 06.	ЖК 07.								
СГ.04	Физическая культура	ОК 01.	ЖК 08.	ОК 04.	ЖК 07.	ПК 3.4.							
СГ.05	Основы бережного производства	ОК 01.	ЖК 06.	ОК 04.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.				
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ЖК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ЖК 06.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	
СГ.07	Основы философии	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ЖК 06.						
СГ.08	Право	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ЖК 06.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	

ОП	Общепрофессиональный цикл	ЖК 02.	ЖК 03.	ЖК 06.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ОК 01.	ОК 04.							
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 04.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.			
ОП.02	Процессы и аппараты	ОК 01.	ПК 1.2.	ОК 04.									
ОП.03	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 06.	ОК 04.	ПК 1.2.	ПК 2.2	ЖК 07.	ЖК 09.				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.	ПК 1.2.	ОК 04.									
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ЖК 03.	ОК 04.	ЖК 07.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ЖК 07.	ПК 2.1.	ОК 04.	ПК 2.2	ЖК 06.	ЖК 09.	ПК 3.3.	ПК 3.4.			
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 01.	ПК 1.1.	ПК 2.3.	ОК 04.								
ОП.08	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 01.	ЖК 07.	ПК 2.1.	ОК 04.	ПК 2.2	ПК 2.3.						
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.	ОК 04.	ПК 1.1.	ЖК 07.	ПК 2.2	ПК 2.3.						
ОП.10	Инженерная графика	ОК 01.	ЖК 09.	ПК 1.2.	ОК 04.								
ОП.11	Техническая механика	ОК 01.	ЖК 09.	ПК 1.2.	ОК 04.								
ОП.12	Электротехника и электронная техника	ОК 01.	ОК 04.	ПК 1.2.									
ОП.13	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 06.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 2.2			
ПЦ	Профессиональный цикл	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 05.	ЖК 06.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 3.1.
		ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ОК 01.	ОК 04.						
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой	ЖК 02.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ОК 01.	ОК 04.						
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
МДК.01.02	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
УП.01.01	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
УП.01.02	Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.						

ПП.01.01	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
ПП.01.02	Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.						
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ЖК 02.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.	ОК 01.	ОК 04.				
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.				
МДК.02.02	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.				
УП.02.01	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.				
УП.02.02	Учебная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.				
ПП.02.01	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологические процессы	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.				
ПП.02.02	Производственная практика по технологии обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке: технологическое оборудование	ОК 01.	ЖК 02.	ОК 04.	ЖК 07.	ЖК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2	ПК 2.3.				
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	ЖК 02.	ЖК 03.	ЖК 06.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ОК 01.	ОК 04.	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 04.	ЖК 06.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	
УП.03.01	Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 04.	ЖК 06.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	
ПП.03.01	Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения	ОК 01.	ЖК 02.	ЖК 03.	ОК 04.	ЖК 06.	ЖК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Инженерной графики
6	Технической механики
7	Технологии мяса и мясных продуктов
8	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Мясного и животного сырья и продукции
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

	Пояснения	
	Согласовано	

Код

Наименование ЦК