

Учебный план (ФГОС)	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	Срок обучения: 3 года 10 месяцев
<b>ОП</b> <b>СОО</b> <b>УП (БУ)</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА – 1 курс</b> Среднее общее образование <b>Учебные предметы (базовый уровень)</b>	
УП (БУ).01	Русский язык	
УП (БУ).02	Литература	
УП (БУ).03	История	
УП (БУ).04	Обществознание	
УП (БУ).05	География	
УП (БУ).6	Иностранный язык	
УП (БУ).07	Математика	
УП (БУ).08	Физическая культура	
УП (БУ).09	Основы безопасности жизнедеятельности	
УП (БУ).10	Физика	
УП (БУ).11	Родная литература	
<b>УП (УУ)</b>	<b>Учебные предметы (углубленный уровень)</b>	
УП (УУ).01	Информатика	
УП (УУ).02	Химия	
УП (УУ).03	Биология	
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА – 2-4 курс</b>	
<b>ОПЦ</b>	<b>Социальный гуманитарный и общепрофессиональный цикл</b>	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы бережливого производства	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
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	
<b>ПЦ</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>	
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	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	

ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю
<b>ПМ. 02</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>
ПМ.02.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
ПМ.02.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю
<b>ПМ.03</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья и молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>
ПМ.03.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
МДК.03.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ 03.ЭК	Экзамен по модулю
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ 04.ЭК	Экзамен по модулю
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11953 Жилец мясной промышленности и субпродуктов 13477 Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока</b>
МДК.05.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 11953 Жилец мясной промышленности и субпродуктов
МДК.05.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 13477 Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПМ 05.ЭК	Экзамен по модулю
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
	Подготовка к государственным экзаменам
	Проведение государственных экзаменов

