МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

План одобрен Ученым советом Университета

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по учебно-

методической работе

Стояновский М.Ю.

2023 г.

Протокол № 10 от 25.04.2023

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра:

Биотехнологий продуктов питания из растительного и животного сырья

Факультет:

Факультет пищевых технологий и биоинженерии

Квалификация: техник-технолог
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная форма
Срок получения СПО по ППССЗ: 2 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2022

2023-2024

УТВЕРЖДАЮ

№ 379 от 22.04.2014



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Информация о владельце: ФИО: Стояновский Михаил Юрьевич Должность: Проректор по УМР Дата подписания: 28.08.2023 11:55:36 Уникальный программный ключ: jz3kckgitvoxqvoydx4parfqloe4av73axeejxo3

1 Календарный учебный график

		Сент	тябр	ь		0	ктяб	рь		H	Нояб	брь			Дек	абрь		120	Я	нвар	ЭЬ		Фє	евра	ль	_		Ma	рт		_	Ап	рель			1	1ай			Ик	ЭНЬ		-	V	Іюль				Авгу	/СТ	
Курс	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	1	27 OKT - 2 HOS	3-9	10 - 16		24 - 30	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2-8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2-8	9 - 15	1	- 29	님	71	13 - 19	27 ann - 3 Maŭ	4-10	1	18 - 24	0	1-7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 ию	6 - 12	0	20 - 26	5			17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	4 3	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49 !	50	51	52
I																		=8	=																				0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
11														0	0	0	::	=	=																				8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
ш			- 17						0	0	0	8	8	8	8	8	::	=	=							0	0	8	8	8	8	8	:: >	(x	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

бозначения:	:
-------------	---

1	Обучение по	дисциплинам	и междисциплинарнь	ім курсам
---	-------------	-------------	--------------------	-----------

0 Учебная практика

Подготовка к государственной итоговой аттестации

:: Промежуточная аттестация

8 Производственная практика (по профилю специальности)

III Государственная итоговая аттестация

= Каникулы

Х Производственная практика (преддипломная)

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

													П	рактики					Г	1A				
Курс	06)	учение по дисц	иплинам і	и междисципл	инарным к	урсам	Промеж	хуточная атт	естация	Учебн	ая практ	ика	практика	водствен (по про чальност	филю	Произ практика (водствен преддип.		Подго-	Прове- дение	Каникулы	Bcero	Студентов	Групп
	В	icero	1	сем	2	сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	1440-1440-14					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	37	1332	17	612	20	720	1		1	3		3									11	52		
II	33	1188	13	468	20	720	2	1	1	3	3		4		4						10	52		
III	14	504	8	288	6	216	2	1	1	5	3	2	10	5	5	4		4	4	2	2	43		
Bcero	84	3024	38	1368	46	1656	5	2	3	11	6	5	14	5	9	4		4	4	2	23	147		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА				
	Формы промежуточной аттестации Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Kypc 1	Распределение по курсам и семестрам Курс 2	Курс 3 Максимальная Обязательная
	2 2 2 5 7 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Семестр 1 Семестр 2	Семестр 3 Семестр 4	Семестр 5 Семестр 6 учесная учесная нагрузка нагрузка
Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, М практик	W a s s s s s s s s s s s s s s s s s s	17 HEQ	13 HGZ 20 HGZ 8 B TOM VHC/DE 8 B TOM VHC/DE 8	8 HPQ 5 HPQ UK UK B B TOM VMC/NE UK UK
практик	Byzave 3ave byzave Consult Dipyr Documents Consult Dipyr Documents Consult Con	CONTRACTOR AND THE PROPERTY OF	COMM. TERRITORY OF THE PERSON	1
	Kype Cawa Rough Nation 17th 3 Sept. Cawa Rough Nation 1865.	Name of the control o	May Note to the control of the contr	OSSALE STATE OF STATE
Итого час/нед (с учетом консультаций в пе	иод обучения по циклам)	54 36 54 36	54 36 54 36 54	36 54 36
				70.24% 29.76% 70.24% 29.76
пп профессиональная подготовка	11 29 2 16 5 4536 1512 3024 1502 1366 96 60	918 306 612 340 230 42 1080 360 720 392 318 10	702 234 468 242 226 1080 360 720 306 340 44 30 432 144	288 126 132 30 324 108 216 96 120 3186 1350 2124 900
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4 5 5 732 300 432 88 344	190 74 116 48 68 212 84 128 40 88	92 40 52 52 140 60 80 80 56 24	32 32 42 18 24 24 648 84 432
ОГСЭ.01 Основы философии	2 72 24 48 40 8 1 72 24 48 48	72 24 48 48 48		72 48
ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык	6 1-5 252 84 168 168	50 16 34 34 60 20 40 40	40 14 26 26 60 20 40 40 24 8	16 16 18 6 12 12 168 84 168
ОГСЭ.04 Физическая культура			52 26 26 26 80 40 40 40 32 16	
EH Математический и общий естественнонауч цикл	2 2 414 132 282 148 100 34	322 104 218 120 64 34 92 28 64 28 36		336 78 224 58
EH.01 Математика EH.02 Экологические основы природопользование	1 72 24 48 38 10	72 24 48 28 20 92 28 64 28 36 72 24 48 38 10 1178 56 122 54 34 34 1		144 20 88 24 52 20 48
EH.03 XMMMR				756 126 100 30 282 90 192 96 96 202 1188 1468 842
П Профессиональный цикл ОП Общепрофессиональные дисциплины		406 128 278 172 98 8 406 124 282 188 84 10		256 126 100 30 282 90 192 96 96 2202 1188 1468 842 842 842 842 843 844
ОП.01 Инженерная графика	1 72 24 48 32 16	72 24 48 32 16		60 12 40 8
ОП.02 Техническая механика ОП.03 Электротехника и электронная техника	2 68 20 48 32 16	68 20 48 32 16 68 20 48 32 16		56 12 40 8 56 12 40 8
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пиш производстве		96 30 66 40 18 8		74 22 52 14
OП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйствен животных	1 70 22 90 32 10	70 22 48 32 16		62 8 34 14
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	2 90 28 62 36 16 10	90 28 62 36 16 10		68 22 22 40
ОП.07 Автоматизация технологических процессов			176 56 120 50 40 30	164 12 116 4
ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.09 Метрология и стандартизация	2 56 18 38 26 12 3 72 24 48 32 16	56 18 38 26 12	72 24 48 32 16	38 18 34 4 72 48
OП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	2 68 20 48 36 12	68 20 48 36 12		68 48
OП.11 Основы экономики, менеджмента и маркет	Hra 1 70 22 48 32 16	70 22 48 32 16		70 48
ОП.12 Охрана труда ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	2 56 18 38 26 12 1 98 30 68 36 32	98 30 68 36 32 56 18 38 26 12 56 18		56 38 98 68
ПМ Профессиональные модули	8 17 1 5 2330 748 1582 824 684 44 30		538 170 368 210 158 764 244 520 256 220 44 376 120	256 126 100 30 282 90 192 96 96 1260 1070 840 742
Пм.01 Приенка, убой и первичная переработка оптицы и кроликов	778, 2 3 1 508 168 340 180 160	208 70 138 68 70	184 60 124 68 56 116 38 78 44 34	288 220 170 170
мдк.01.01 Технология первичной переработки скота, и кропиков		208 70 138 68 70	184 60 124 68 56 116 38 78 44 34	288 220 170 170
УП.01.01 Учебная практика	2 PN U 48c 108 108 Heg 3	час нед час 108 нед 3	Nac Hed Nac Hed Nac	Heд час Heд 108 108
ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4 PTI	час нед час нед	час нед час 72 нед 2 час	нед час нед 72 72
ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю Всего часов с учетом практик	688 520			
ПМ.02 Обработка продуктов убоя	1 4 1 486 156 330 178 152	162 54 108 68 40	195 48 108 54 54 168 54 114 56 58 158	266 220 160 170
МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя УП.02.01 Учебная практика	34 2 486 156 330 178 152 3 Pfl U 45c 108 108 Heat 3	162 54 108 68 40	156 48 108 54 54 168 54 114 56 58	
пп.о2.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4 PT	час нед час нед	час нед час 72 нед 2 мас	нед час нед 72 72
ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю	4			
Всего часов с учетом практик ПМ.03 Производство жолбасных изделий, копчены	3 4 1 1 862 272 590 296 220 44 30		198 62 136 88 48 426 134 292 140 108 44 238 76	162 68 64 30 462 400 322 268
подстин и полуфиорикатия				162 68 64 30 462 400 322 268 100 40 30 30 210 210 200 138 140
МДК.03.01 Технология производства колбасных издели МДК.03.02 Технология производства колченых издели полифабликатия				62 28 34 252 200 184 128
УП.03.01 Учебная практика	5 PN 48c 108 108 Heg 3	час нед час нед		108 Heg 3 4ac Heg 108 108
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	S PN 🗆 час 180 180 нед 5	час нед час нед		180 Heg 5 Nac Heg 180 180
ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю Всего часов с учетом практик	5 1150 878			
ры од Организация работы структурного	1 2 1 228 72 156 86 70		90 28	62 38 24 138 44 94 48 46 118 110 98 58
подразделения уповаление структурным подразделением	6 5 228 72 156 86 70			
организации				
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.04.3К Экзамен по модулю	6 PN	NEC MEA NEC MEA	vac Heg vac Heg vac	нед час 108 нед 3 108 108
Всего часов с учетом практик	336 264			
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольки профессиям рабочих, должностям служаща	1 3 1 246 80 166 84 82		54 18 36 16 20 48 16	32 20 12 144 46 98 48 50 126 120 90 76
мдк.05.01 Выполнение работ по профессии "Изготови полуфабрикатов из мяса птицы"	enь 6 4 246 80 166 84 82		54 18 36 16 20 48 16	32 20 12 144 46 98 48 50 126 120 90 76
УП.05.01 Учебная практика	6 P⊓ □ час 72 72 нед 2	49C H6A 49C H6A	49C HRQ 49C HRQ 48C	нед чос 72 нед 2 72 72
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	6 PП 🗆 час 72 72 нед 2	час нед час нед	час нед час нед час	нед чвс 72 нед 2 72 72
ПМ.05.3К Квалификационный экзамен Всего часов с учетом практик	390 310			
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час 900 900 нед 25	час нед час 108 нед 3	час 108 нед 3 час 144 нед 4 час :	288 нед 8 час 252 нед 7
Учебная практика	час 396 396 нед 11	нас нед час 108 нед 3	час 108 мед 3 час мед час ч	108 Heg 3 4ac 72 Heg 2
Концентрированная Рассредоточенная	час 396 396 нед 11 час нед	час нед час 108 нед 3 час нед час нед	час 108 нед 3 час нед час	
Производственная (по профилю специальн практика		Hac Hea Hac Hea		180 Heg 5 4ac 180 Heg 5
Концентрированная	NoC 504 504 Heg 14 NoC Heg	VISC HEGA VISC HHEG VISC HHEG VISC HHEG	140C 140G 140C 144 Hea 4 Use	
Рассредоточенная				
пдп ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	6 PN Usc 144 144 Heg 4	Had Had Had Had	Nac Neg Nac Neg Nac	Heg 4sc 144 Heg 4 144 144
Государственная итоговая аттестация Подготовка выпускной квалификационной	Nac 216 216 Heg 6	Vac Hett Vac Hett Vac Hett Vac Hett	Valc Heal Valc Heal Valc Valc Heal Valc Heal Valc	HER
работы Защита вытускной квалификационной рабо	Nac 72 72 Heg 2	час нед час нод		Meg
Проведение государственных экзаменов	NAC 72 72 HEE 2 NAC MEE	час нед час нед	NBC	нед час нед
КОНСУЛЬТАЦИИ по О в т.ч. в период обучения по циклам				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП в т.ч. в период обучения по циклам				
в т.ч. в период обучения по циклам всего по дисциплинам и мдк	11 29 2 16 5 4536 1512 3024 1502 1366 96 60	918 306 612 340 230 42 1080 360 720 392 318 10	702 234 468 242 226 1080 360 720 306 340 44 30 432 144 :	288 126 132 30 324 108 216 + 96 120 3186 1350 2124 900
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ Г	0 11 29 2 16 5 4536 1512 3024 1502 1366 96 60	918 306 612 340 230 42 1080 360 720 392 318 10		288 126 132 30 324 108 216 96 120 3186 1350 2124 900
циклам)				

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающих		The state of the s	Распределение по н	сурсам и семестрам				
1	Формы промежуточной аттестации	эчесная нагрузка обучающих	01, 4.	Kypc 1	Кур	x 2	Ку	pc 3		Обязательна
	7 7	Обязательна	зя Семестр 1	Семестр 2	Сенестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	учебная нагрузка	учебная нагрузка
Наименование циклов, разделов,	1 2 6 8 8	# 5 s B TON 48	исле § 2	20 нед	13 нед	20 нед	8 нед	6 нед	I. S. Sections	
дисцигилин, профессиональных модулей, МДК, практик:	Зачеть Зачеть Диффер, зач Курсовые раб Контрольные ра	Максичальн Самост (с.р. + Консультацы де о о о о о о о о о о о о о о о о о о о	Generals, Mycrotropectro	Property, Hugarian,	Максон. Саност. Консульт. Иоскульт. Иоскульт. Иоскульт. Ванития Ван	Максин. Семост. Консульт. Консульт. Обязательная Пеции. Пеции. Пеции. Пеции. Мусс. Заметтия Заметтия Курс. Проветия. Мусс. Проветия.	Максин. Семост. Консутат. Обязательная Лесции, урожня Пр. В эвентия Пр. В Эвентия Ляб. Завентия Мусс. Пр. В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	Кансулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсулы, Кинсин, Кин	Обяз. Вар.	Обяз. Вар
Экзамены (без учета физ. культуры)				2	2	3	2	2		
Зачеты (без учета физ. культуры)										
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)			6	4	4	5	2	7		
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)										
Курсовые работы (без учета физ. культуры)						1	1			
Контрольные работы (без учета физ. культуры)			4	6	1	3	2			

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование				AUCHERALIS	e Moseonia	Формируем	ые компетен	ІЦИИ				
10	Начальное общее образование										- Parente and		
0	Основное общее образование	100	9.82			an Internation				Str Granderski	e ceruna	A CALCOLINA	
Д	Базовые дисциплины		P. Steamer	The state of the s		THE STATE OF THE S							
Д	Профильные дисциплины	A ELLES					77						
100	Предлагаемые ОО						A CARLES			The August		VI- 00-200	4 6 6 6 6
	Общий гуманитарный и												
ГСЭ	социально-экономический цикл	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9			10 mg
ГСЭ.01	Основы философии	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ГСЭ.02	История	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ГСЭ.03	Иностранный язык	OK 1	ОК 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
ГСЭ.04	Физическая культура	OK 2	OK 3	OK 6									
		OK 1	OK 2	ок з	ОК 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
Н	Математический и общий естественнонаучный цикл	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
	ecrecisennona y andir quior	ПК 4.5			0.2712	Europe S							
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
H.01	Математика	ΠK 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	∏K 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
H.02	Экологические основы природопользования	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4
		ПК 4.5											
11.02		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ПК 1.3
H.03	Химия	ПК 1.4	ΠK 2.1	ΠK 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
	STATE OF THE PARTY OF THE STATE OF THE STATE OF	ОК 1	OK 2	ок з	ОК 4	OK 5	OK 6	ОК 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.
ОΠ	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.
	CALL BUILD A DUBLISH BEAUTY	ПК 4.5											
п.01	M	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.01	Инженерная графика	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ΠK 4.5					
п 02	T	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.2	ПК 1.3	ΠK 1.4
П.02	Техническая механика	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
п 02		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.2	ПК 1.3	ΠK 1.4
П.03	Электротехника и электронная техника	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ПК 1.3
П.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ΠK 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ΠK 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
	Производение	ПК 4.5											
П ОГ	Анатомия и физиология сельскохозяйственных	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
П.05	животных	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
П 06	Euroyana a mayoofaa noosaa aasaa aasaa aasaa aasaa	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
П.07	Автоматизация технологических процессов	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование						Формируе	мые компете	нции				
П.08	Информационные технологии в профессиональной	ПК 1.4	ПК 2.1	ΠK 2.2	ПК 2.3	ΠK 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ΠK 4.1	ΠK 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4
	деятельности	ПК 4.5											
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
ОП.09	Метрология и стандартизация	ΠK 1.4	ΠK 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4		" "		
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ΠK 1.4	ПК 2.1	ΠK 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4
		ПК 4.5											
		OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ΠK 1.4	ΠK 2.1	ΠK 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ΠK 4.1	ΠK 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4
	N 389 17	ΠK 4.5											
		OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
П.12	Охрана труда	ΠK 1.4	ПК 2.1	ΠK 2.2	ПК 2.3	ΠK 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ΠK 4.4
	-	ПК 4.5											
		OK 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
IM	Профессиональные модули				on countries								100
	Приемка, убой и первичная переработка	OK 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
IM.01	скота, птицы и кроликов	ПК 1.4		E E					and the second				
	Технология первичной переработки скота, птицы и	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3
1ДК.01.01	кроликов	ΠK 1.4											
/T 01 01		OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
/Π.01.01	Учебная практика	ΠK 1.4											
77 Ot Ot	Производственная практика (по профилю	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
717.01.01	специальности)	ΠK 1.4											
IM.02	Обработка продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ок з	OK 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
1ДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
/Π.02.01	Учебная практика	OK 1	OK 2	ок з	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 2.1	ПК 2.2	ΠK 2.3
7/7.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
	Производство колбасных изделий,	ОК 1	OK 2	ок з	ОК 4	ОК 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ок 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
IM.03	копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.4		at Augus			3-46					ate three	1.00
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
1ДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	ПК 3.4											
	Технология производства копченых изделий и	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ІДК.03.02	полуфабрикатов	ПК 3.4											
		OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
77.03.01	Учебная практика	ПК 3.4											
	Производственная практика (по профилю	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
17.03.01	специальности)	ПК 3.4											
													mie 4 3
	Организация работы структурного	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 4.1	ΠK 4.2	111(4.5
IM.04	Организация работы структурного подразделения	OK 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	an (1.75)					Формируем	ные компетен	щии				
тдк.от.от	организации	ПК 4.4	ПК 4.5									i i i	
77.04.04	Производственная практика (по профилю	OK 1	OK 2	ОК 3	OK 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ΠK 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
717.04.01	специальности)	ΠK 4.4	ПК 4.5										
пм.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	OK 1	OK 2	ок з	ОК 4	OK 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 4.1
и ДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"	ОК 1	OK 2	ок з	0К-4	ОК 5	ОК 6	OK 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ΠK 4.1
УП.05.01	Учебная практика	OK 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 2.1	ПК 2.2	ΠK 4.1
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ΠK 4.1
	Appendix to the Court of the East Control of	ОК 1	ОК 2	ОК 3	OK 4	ОК 5	OK 6	OK 7	OK 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
пдп	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 1.
	(III EAGAINAICH ANN ANN ANN ANN ANN ANN ANN ANN ANN AN	ПК 4.5				200	4 17 1						1666
		OK 1	OK 2	ок з	ОК 4	OK 5	ОК 6	OK 7	OK 8	ок 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.:
	Государственная итоговая аттестация	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.
		ПК 4.5					444						3. 4610
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ΠK 1.2	ΠK 1.3
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ΠK 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 1.4
		ПК 4.5											
		OK 1	OK 2	OK 3	OK 4	OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ΠK 1.1	ПК 1.2	ΠK 1.3
	1.	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ΠK 1.4
		ПК 4.5											
	Проведение государственных экзаменов												