

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.00	Общеобразовательный цикл Учебные дисциплины
	Обязательная часть
ОУД.01	Русский язык и литература
	в том числе:
	1.Русский язык 2.Литература
ОУД.02	Математика
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Астрономия
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Химия
ОУД.11	Обществознание
ОУД.12	Биология
ОУД.13	Родная (русская) литература
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса
ОУД.14	Индивидуальный проект
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы социологии
ОГСЭ.06	Финансовая грамотность
ОГСЭ.07	Этика и психология делового общения
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ОП.07	Автоматизация технологических процессов
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Метрология и стандартизация
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.12	Охрана труда
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Обработка продуктов убоя
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Выполнение работ по профессии:15141 «Обвальщик мяса»
МДК.05.01	Технология обвалки мяса скота всех видов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)