

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:26:27
Уникальный программный ключ:
Sede28fed71461888170e17304da78376e4422

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Луганский государственный аграрный университет"
имени К.Е. Ворошилова"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 06.07.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор

Гнатюк С.И.
" " 20__ г.

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных
продуктов: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Технологии мяса и мясопродуктов
Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 8 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический
организационно-управленческий
проектный

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела / Малич А.А./

Декан факультета пищевых технологий / Коваленко А.В./

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		Закрепленная кафедра			
				Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 9	Семестр 10	Код	Наименование							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Блок 1.Дисциплины (модули)									204	204	7344	7344	764	764	6580			21.5	23.5	21.5	23.5	21.5	22.5	23	24.5	22.5					
Обязательная часть									118	118	4248	4248	464	464	3784			18.5	23.5	21.5	20.5	14	9	5		6					
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	1					4	4	144	144	58	58	86			4											36	Истории и педагогики	
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1					3	3	108	108	10	10	98			3											37	Философии	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2	1				4	4	144	144	16	16	128			2	2										38	Филологических дисциплин	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		6				3	3	108	108	10	10	98						3								27	Охраны труда	
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	Б1.О		1				2	2	72	72	8	8	64			2											39	Физического воспитания	
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О		3				2	2	72	72	8	8	64					2									37	Философии	
+	Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке	Б1.О		2				2	2	72	72	8	8	64				2										38	Филологических дисциплин	
+	Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	Б1.О		3				2	2	72	72	8	8	64					2									38	Филологических дисциплин	
+	Б1.О.09	Современные информационные технологии	Б1.О		2				2	2	72	72	8	8	64				2										15	Информационных технологий, математики и физики	
+	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	Б1.О		1				2	2	72	72	8	8	64			2											35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		4				2	2	72	72	8	8	64						2								13	Экономической теории и экономической безопасности	
+	Б1.О.12	Правоведение	Б1.О		4				2	2	72	72	8	8	64					2									14	Аграрной экономики, управления и права	
+	Б1.О.13	Основы охраны труда	Б1.О		9				2	2	72	72			72											2			27	Охраны труда	
+	Б1.О.14	Технологии проектной деятельности	Б1.О		6				2	2	72	72	8	8	64							2							14	Аграрной экономики, управления и права	
+	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия	Б1.О		3				2	2	72	72	8	8	64						2								36	Истории и педагогики	
+	Б1.О.16	Экология	Б1.О		5				3	3	108	108	10	10	98						3								33	Экологии и природопользования	
+	Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	Б1.О	9					4	4	144	144	14	14	130											4			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.О.18	Автоматизация технологических процессов и производства	Б1.О		7				3	3	108	108	10	10	98							3							35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.О.19	Системы управления и информационные технологии	Б1.О	3					3	3	108	108	10	10	98					3									35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.О.20	Высшая математика	Б1.О	2	1				6	6	216	216	22	22	194			2	4										15	Информационных технологий, математики и физики	
+	Б1.О.21	Реология	Б1.О		7				2	2	72	72	8	8	64							2							34	Технологии молока и молокопродуктов	
+	Б1.О.22	Физика	Б1.О	2					5	5	180	180	18	18	162				5										15	Информационных технологий, математики и физики	
+	Б1.О.23	Неорганическая химия	Б1.О	1					3.5	3.5	126	126	12	12	114			3.5											32	Химии	
+	Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О			2			3.5	3.5	126	126	12	12	114				3.5										32	Химии	
+	Б1.О.25	Органическая и биоорганическая химия	Б1.О	2					5	5	180	180	18	18	162				5										32	Химии	
+	Б1.О.26	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	3					4.5	4.5	162	162	16	16	146						4.5								32	Химии	
+	Б1.О.27	Пищевая химия	Б1.О		5				2	2	72	72	8	8	64						2								32	Химии	
+	Б1.О.28	Биохимия	Б1.О	4	3				5	5	180	180	18	18	162					2	3								32	Химии	
+	Б1.О.29	Общая и пищевая микробиология	Б1.О	4					4	4	144	144	14	14	130						4								11	Качества и безопасности продукции АПК	
+	Б1.О.30	Инженерная и компьютерная графика	Б1.О		3				3	3	108	108	10	10	98					3									28	Проектирование с/х объектов	
+	Б1.О.31	Прикладная механика	Б1.О	3					3	3	108	108	10	10	98					3									29	Сопротивления материалов и теоретической механики	
+	Б1.О.32	Электротехника	Б1.О		4				2.5	2.5	90	90	10	10	80						2.5								26	Механизации производственных процессов в животноводстве	
+	Б1.О.33	Теплотехника	Б1.О		5				3	3	108	108	10	10	98						3								23	Тракторов и автомобилей	
+	Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О	6	5		6		6	6	216	216	22	22	194					2	4								34	Технологии молока и молокопродуктов	
+	Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	Б1.О		4				3	3	108	108	10	10	98					3									34	Технологии молока и молокопродуктов	
+	Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения	Б1.О	4					4	4	144	144	14	14	130					4									35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.О.37	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Б1.О	5				5	4	4	144	144	14	14	130						4								17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									86	86	3096	3096	300	300	2796			3			3	7.5	13.5	18	24.5	16.5					
+	Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	Б1.В		6				2.5	2.5	90	90	10	10	80						2.5								35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	Б1.В	1					3	3	108	108	10	10	98			3											35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.03	Физико-химические основы переработки мясного сырья	Б1.В	5					4.5	4.5	162	162	16	16	146						4.5								35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.04	Общая технология мясной отрасли	Б1.В	6					5	5	180	180	18	18	162						5								35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.05	Методы исследования мяса и мясных продуктов	Б1.В	6					3	3	108	108	10	10	98						3								35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли	Б1.В	7					4	4	144	144	14	14	130							4							35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов	Б1.В	789				9	13	13	468	468	46	46	422							4	5	4					35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли	Б1.В	8			8		5	5	180	180	18	18	162								5						35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	Б1.В		6				3	3	108	108	10	10	98						3								11	Качества и безопасности продукции АПК	

+	Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства	Б1.В	8			8	4	4	144	144	14	14	130							4			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.11	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов	Б1.В	7				4	4	144	144	14	14	130							4			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	Б1.В		9			3	3	108	108	10	10	98								3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	Б1.В	5				3	3	108	108	10	10	98					3					35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.14	Технологический семинар	Б1.В		8			2.5	2.5	90	90	10	10	80							2.5			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	Б1.В		8			2	2	72	72	8	8	64							2					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	Б1.В		8			2	2	72	72	8	8	64							2			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд	Б1.В		8			2	2	72	72	8	8	64							2					
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	Б1.В		8			3	3	108	108	10	10	98							3					
-	Б1.В.ДВ.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки	Б1.В		8			3	3	108	108	10	10	98							3			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов	Б1.В		8			3	3	108	108	10	10	98							3			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	Б1.В	9				3.5	3.5	126	126	12	12	114								3.5				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов	Б1.В	9				3.5	3.5	126	126	12	12	114								3.5			35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса	Б1.В	9				3.5	3.5	126	126	12	12	114								3.5			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	Б1.В	4				3	3	108	108	10	10	98					3							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно - исследовательской деятельности	Б1.В	4				3	3	108	108	10	10	98					3						35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.01.02	Теория вероятностей и математическая статистика	Б1.В	4				3	3	108	108	10	10	98					3							
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору "Надпрофессиональная подготовка"	Б1.В		77899			15	15	540	540	50	50	490							6	3	6			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения	Б1.В		77899			15	15	540	540	50	50	490							6	3	6			
+	Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов	Б1.В		7			3	3	108	108	10	10	98							3				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	Б1.В		8			3	3	108	108	10	10	98							3				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве	Б1.В		7			3	3	108	108	10	10	98							3				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности	Б1.В		9			3	3	108	108	10	10	98								3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.05.01.05	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	Б1.В		9			3	3	108	108	10	10	98								3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
Блок 2.Практика								27	27	972	972	468		504				6	6		6	3		6		
Обязательная часть								12	12	432	432	216		216				6		6		6				
+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	Б2.О		4			6	6	216	216	144		72						6				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	Б2.О			6		6	6	216	216	72		144						6				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								15	15	540	540	252		288				6			3		6			
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	Б2.В		2			6	6	216	216	144		72				6						35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Б2.В			8		3	3	108	108	36		72							3			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В			А		6	6	216	216	72		144									6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	30	30	294									9			
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	Б3					3	3	108	108	12	12	96									3	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3					6	6	216	216	18	18	198									6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4	144	144	76	76	68				1			3					
+	ФТД.01	История Донбасса	ФТД		2			1	1	36	36	8	8	28				1						36	Истории и педагогики	
+	ФТД.02	Основы военной подготовки	ФТД		7			3	3	108	108	68	68	40							3			40	Военная кафедра	
К.М.Комплексные модули																										
+	К.М.01	Модуль 1	К.М																							

Индекс	Содержание	Тип	Примечание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК	
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	-	
Б1.О.02	Философия		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-1.2	Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	-	
Б1.О.02	Философия		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-1.3	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	-	
Б1.О.02	Философия		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-1.4	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	-	
Б1.О.02	Философия		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК	
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	-	
Б1.О.14	Технологии проектной деятельности		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-2.2	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	-	
Б1.О.14	Технологии проектной деятельности		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-2.3	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-	
Б1.О.14	Технологии проектной деятельности		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-	
Б1.О.14	Технологии проектной деятельности		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК	
УК-3.1	Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	-	
Б1.О.15	Психология социального взаимодействия		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		

	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-3.2		Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-	
	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-3.3		Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	-	
	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-3.4		Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды	-	
	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК	
УК-4.1		Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке	-	
	Б1.О.03	Иностранный язык		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-4.2		Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов	-	
	Б1.О.03	Иностранный язык		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-4.3		Демонстрирует знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации	-	
	Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-4.4		Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения	-	
	Б1.О.08	Культура речи и деловое общение		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК	
УК-5.1		Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох истории, факторов многовекторности исторического развития общества	-	
	Б1.О.01	История России		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	ФТД.01	История Донбасса		

УК-5.2	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание мировых религий, философских и этических учений, а также этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей)	-	
Б1.О.01	История России		
Б1.О.06	Основы российской государственности		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ФТД.01	История Донбасса		
УК-5.3	Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения	-	
Б1.О.02	Философия		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК	
УК-6.1	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	-	
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-6.2	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-	
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-6.3	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-	
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-6.4	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	-	
Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК	
УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	-	
Б1.О.05	Физическая культура и спорт		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-7.2	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	-	
Б1.О.05	Физическая культура и спорт		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		

	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-8		Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК	
	УК-8.1	Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	-	
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		
	Б1.О.13	Основы охраны труда		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	УК-8.2	Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	-	
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		
	Б1.О.13	Основы охраны труда		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	УК-8.3	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	-	
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	УК-8.4	Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества	-	
	Б1.О.16	Экология		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	УК-8.5	При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	-	
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	ФТД.02	Основы военной подготовки		
УК-9		Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК	
	УК-9.1	Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	-	
	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	УК-9.2	Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-	
	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-10		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК	
	УК-10.1	Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе	-	
	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность		
	Б1.О.37	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения		

	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-10.2		Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности	-	
	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность		
	Б1.О.37	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК	
	УК-11.1	Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями	-	
	Б1.О.12	Правоведение		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-11.2		Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	-	
	Б1.О.12	Правоведение		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-11.3		Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии проявлениям экстремизма и терроризма	-	
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		
	Б1.О.12	Правоведение		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК	
	ОПК-1.1	Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий	-	
	Б1.О.09	Современные информационные технологии		
	Б1.О.19	Системы управления и информационные технологии		
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-1.2		Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач	-	
	Б1.О.09	Современные информационные технологии		
	Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг		
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-1.3		Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	-	
	Б1.О.09	Современные информационные технологии		

	Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг		
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-2		Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	опк	
ОПК-2.1		Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	-	
	Б1.О.20	Высшая математика		
	Б1.О.22	Физика		
	Б1.О.23	Неорганическая химия		
	Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
	Б1.О.25	Органическая и биорганическая химия		
	Б1.О.26	Физическая и коллоидная химия		
	Б1.О.27	Пищевая химия		
	Б1.О.28	Биохимия		
	Б1.О.29	Общая и пищевая микробиология		
	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно - исследовательской деятельности		
	Б1.В.ДВ.01.02	Теория вероятностей и математическая статистика		
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-2.2		Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	-	
	Б1.О.20	Высшая математика		
	Б1.О.22	Физика		
	Б1.О.23	Неорганическая химия		
	Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
	Б1.О.25	Органическая и биорганическая химия		
	Б1.О.26	Физическая и коллоидная химия		
	Б1.О.27	Пищевая химия		
	Б1.О.28	Биохимия		
	Б1.О.29	Общая и пищевая микробиология		
	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно - исследовательской деятельности		
	Б1.В.ДВ.01.02	Теория вероятностей и математическая статистика		
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		

ОПК-2.3		Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	-	
	Б1.О.20	Высшая математика		
	Б1.О.22	Физика		
	Б1.О.23	Неорганическая химия		
	Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
	Б1.О.25	Органическая и биорганическая химия		
	Б1.О.26	Физическая и коллоидная химия		
	Б1.О.27	Пищевая химия		
	Б1.О.28	Биохимия		
	Б1.О.29	Общая и пищевая микробиология		
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-3		Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК	
	ОПК-3.1	Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач	-	
	Б1.О.18	Автоматизация технологических процессов и производства		
	Б1.О.32	Электротехника		
	Б1.О.33	Теплотехника		
	Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств		
	Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
	ОПК-3.2	Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	-	
	Б1.О.30	Инженерная и компьютерная графика		
	Б1.О.31	Прикладная механика		
	Б1.О.32	Электротехника		
	Б1.О.33	Теплотехника		
	Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-3.3		Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	-	
	Б1.О.32	Электротехника		
	Б1.О.33	Теплотехника		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		

	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4		Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК	
ОПК-4.1		Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-	
	Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.04	Общая технология мясной отрасли		
	Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4.2		Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	-	
	Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.04	Общая технология мясной отрасли		
	Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4.3		Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	-	
	Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.04	Общая технология мясной отрасли		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-5		Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК	
ОПК-5.1		Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	-	
	Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств		
	Б1.О.37	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения		
	Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		
	Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов		
	Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		

	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-5.2		Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	-	
	Б1.О.21	Реология		
	Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		
	Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-5.3		Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	-	
	Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств		
	Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-1		Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности	ПК	
	ПК-1.1	Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	-	
	Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
	Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-1.2		Оформляет и использует нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания животного происхождения	-	
	Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве		

	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-1.3		Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности	-	
	Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2		Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	ПК	
ПК-2.1		Участствует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	-	
	Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
	Б1.В.14	Технологический семинар		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2.2		Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	-	
	Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.14	Технологический семинар		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2.3		Создает план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест	-	
	Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2.4		Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	-	
	Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		

ПК-3	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования			ПК	
ПК-3.1	Осуществляет выбор новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения		-	
	Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		
	Б1.В.14	Технологический семинар		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3.2	Применяет современные приборные техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения		-	
	Б1.В.05	Методы исследования мяса и мясных продуктов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3.3	Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования		-	
	Б1.В.05	Методы исследования мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья		ПК	
ПК-4.1	Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения		-	
	Б1.В.03	Физико-химические основы переработки мясного сырья		
	Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли		
	Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.11	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов		
	Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-4.2	Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	-	
Б1.В.03	Физико-химические основы переработки мясного сырья		
Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли		
Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов		
Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б1.В.ДВ.05.01.05	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-4.3	Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки		
Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б1.В.ДВ.05.01.05	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		

Индекс		Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1			Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.О			Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
	Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-5.1; УК-5.2
	Б1.О.02	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.3
	Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
	Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.5; УК-11.3
	Б1.О.05	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
	Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.2
	Б1.О.07	Б1.О	Русский язык в профессиональной подготовке	УК-4.3
	Б1.О.08	Б1.О	Культура речи и деловое общение	УК-4.4
	Б1.О.09	Б1.О	Современные информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
	Б1.О.10	Б1.О	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
	Б1.О.11	Б1.О	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
	Б1.О.12	Б1.О	Правоведение	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
	Б1.О.13	Б1.О	Основы охраны труда	УК-8.1; УК-8.2
	Б1.О.14	Б1.О	Технологии проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
	Б1.О.15	Б1.О	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
	Б1.О.16	Б1.О	Экология	УК-8.4
	Б1.О.17	Б1.О	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	ОПК-5.1; ОПК-5.3
	Б1.О.18	Б1.О	Автоматизация технологических процессов и производства	ОПК-3.1
	Б1.О.19	Б1.О	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1
	Б1.О.20	Б1.О	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.21	Б1.О	Реология	ОПК-5.2
	Б1.О.22	Б1.О	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.23	Б1.О	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.24	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.25	Б1.О	Органическая и биоорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.26	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.27	Б1.О	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.28	Б1.О	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.29	Б1.О	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.30	Б1.О	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.2

Б1.О.31	Б1.О	Прикладная механика	ОПК-3.2
Б1.О.32	Б1.О	Электротехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.33	Б1.О	Теплотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.34	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.35	Б1.О	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.36	Б1.О	Основы производства продуктов питания животного происхождения	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.37	Б1.О	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения	УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.01	Б1.В	Промышленный дизайн и брендинг	ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.В.02	Б1.В	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.В.03	Б1.В	Физико-химические основы переработки мясного сырья	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.04	Б1.В	Общая технология мясной отрасли	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В.05	Б1.В	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.06	Б1.В	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.07	Б1.В	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.08	Б1.В	Технологическое оборудование мясной отрасли	ОПК-3.1; ПК-3.1
Б1.В.09	Б1.В	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1
Б1.В.10	Б1.В	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4
Б1.В.11	Б1.В	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов	ПК-4.1
Б1.В.12	Б1.В	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.13	Б1.В	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	ОПК-5.2; ПК-3.3
Б1.В.14	Б1.В	Технологический семинар	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Технология замороженных готовых блюд	ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Технология разделки мяса для промышленной переработки	ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Технология мясных и мясосодержащих консервов	ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Частные технологии продуктов из мяса	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.04	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.ДВ.04.01	Б1.В	Основы научно - исследовательской деятельности	ОПК-2.1; ОПК-2.2

	Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Теория вероятностей и математическая статистика	ОПК-2.1; ОПК-2.2
	Б1.В.ДВ.05	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору "Надпрофессиональная подготовка"	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б1.В.ДВ.05.01	Б1.В	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б1.В.ДВ.05.01.01	Б1.В	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2
	Б1.В.ДВ.05.01.02	Б1.В	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	ОПК-4.1; ПК-2.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б1.В.ДВ.05.01.03	Б1.В	Санитария и гигиена на пищевом производстве	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
	Б1.В.ДВ.05.01.04	Б1.В	Упаковка и тара в мясной промышленности	ПК-2.2
	Б1.В.ДВ.05.01.05	Б1.В	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	ПК-4.2; ПК-4.3
Б2			Практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.О		Обязательная часть	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.О.01(У)	Б2.О	Учебная технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б2.О.02(П)	Б2.О	Производственная технологическая практика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.В.01(У)	Б2.В	Учебная ознакомительная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б2.В.02(Н)	Б2.В	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.В.03(Пд)	Б2.В	Преддипломная практика	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б3			Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б3.01(Г)	Б3	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б3.02(Д)	Б3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
ФТД			Факультативные дисциплины	УК-5.1; УК-5.2; УК-8.5
	ФТД.01	ФТД	История Донбасса	УК-5.1; УК-5.2
	ФТД.02	ФТД	Основы военной подготовки	УК-8.5
К.М			Комплексные модули	
	К.М.01	К.М	Модуль 1	