

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 06.07.2023г

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый  
проректор

Гнатюк С.И.  
"06" июля 2023 г.

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Технологии мяса и мясопродуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

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

Основной	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		Закрепленная кафедра			
				Блок/часть	Экзамен	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.	Код
Считать в плане	Индекс	Наименование																										
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>									204	204	7716	7716	4632	3576	2652	432		25.5	28.5	24	30	24	30	22.5	19.5			
<b>Обязательная часть</b>									118	118	4620	4620	2646	2258	1803	171		22.5	28.5	21	23	10	7			6		
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	1						4	4	144	144	116	116	1	27		4							36	Истории и педагогики	
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1						3	3	108	108	44	44	37	27		3								37	Философии
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	2	1					4	4	144	144	48	48	96			2	2							38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		4					3	3	108	108	46	46	62					3						27	Охраны труда
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	Б1.О		1					2	2	72	72	46	46	26			2								39	Физического воспитания
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О		2					2	2	72	72	54	54	18				2							37	Философии
+	Б1.О.07	Русский язык в профессиональной подготовке	Б1.О		1					2	2	72	72	24	24	48			2								38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.08	Культура речи и деловое общение	Б1.О		2					2	2	72	72	24	24	48				2							38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.09	Современные информационные технологии	Б1.О		1					2	2	72	72	28	28	44			2								15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	Б1.О		1					2	2	72	72	46	28	26			2								35	Технологии мяса и мясopодуков
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		3					2	2	72	72	28	28	44					2						13	Экономической теории и маркетинга
+	Б1.О.12	Правоведение	Б1.О		2					2	2	72	72	28	28	44				2							14	Аграрной экономики, управления и права
+	Б1.О.13	Основы охраны труда	Б1.О		8					2	2	72	72	46	46	26									2		27	Охраны труда
+	Б1.О.14	Технологии проектной деятельности	Б1.О		3					2	2	72	72	28	28	44					2						14	Аграрной экономики, управления и права
+	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия	Б1.О		3					2	2	72	72	28	28	44					2						36	Истории и педагогики
+	Б1.О.16	Экология	Б1.О		4					3	3	108	108	46	46	62					3						33	Экологии и природопользования
+	Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	Б1.О		8					4	4	144	144	92	62	16	36								4		35	Технологии мяса и мясopодуков
+	Б1.О.18	Автоматизация технологических процессов и производства	Б1.О		6					3	3	108	108	70	46	38						3					35	Технологии мяса и мясopодуков
+	Б1.О.19	Системы управления и информационные технологии	Б1.О		3					3	3	108	108	70	46	11	27				3						35	Технологии мяса и мясopодуков
+	Б1.О.20	Высшая математика	Б1.О		2	1				6	6	216	216	100	100	116			2	4							15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.21	Реология	Б1.О		5					2	2	72	72	46	28	26						2					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.22	Физика	Б1.О		2					5	5	180	180	82	82	98				5							15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.23	Неорганическая химия	Б1.О		1					3.5	3.5	126	126	80	54	19	27		3.5								32	Химии
+	Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О				2			3.5	3.5	126	126	80	58	46				3.5							32	Химии
+	Б1.О.25	Органическая и биорганическая химия	Б1.О		2					5	5	180	180	114	82	66				5							32	Химии
+	Б1.О.26	Физическая и коллоидная химия	Б1.О		3					4.5	4.5	162	162	102	68	60					4.5						32	Химии
+	Б1.О.27	Пищевая химия	Б1.О		5					2	2	72	72	46	28	26						2					32	Химии
+	Б1.О.28	Биохимия	Б1.О		4	3				5	5	180	180	114	74	66					2	3					32	Химии
+	Б1.О.29	Общая и пищевая микробиология	Б1.О		4					4	4	144	144	62	62	82						4					11	Качества и безопасности продукции АПК
+	Б1.О.30	Инженерная и компьютерная графика	Б1.О		2					3	3	108	108	46	46	62				3							28	Проектирование с/х объектов
+	Б1.О.31	Прикладная механика	Б1.О		3					3	3	108	108	44	44	64					3						29	Сопrotивления материалов и теоретической механики
+	Б1.О.32	Электротехника	Б1.О		3					2.5	2.5	90	90	38	38	52					2.5						26	Механизации производственных процессов в животноводстве
+	Б1.О.33	Теплотехника	Б1.О		4					3	3	108	108	46	46	62						3					23	Тракторов и автомобилей
+	Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О		6	5		6		6	6	216	216	138	90	78						2	4				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	Б1.О		4					3	3	108	108	70	46	38						3					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения	Б1.О		4					4	4	144	144	92	62	25	27					4					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.37	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Б1.О		5			5		4	4	144	144	62	62	82						4					17	Экономики предприятия и управления трудовыми ресурсами в АПК
+	Б1.О.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>	<b>Б1.О</b>		<b>2467</b>							<b>372</b>	<b>372</b>	<b>372</b>	<b>372</b>													
+	Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка	Б1.О		2467							372	372	372	372												39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	Б1.О		2467							372	372	372	372												39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	Б1.О		2467							372	372	372	372												39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Футбол	Б1.О		2467							372	372	372	372												39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.05	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Силовая подготовка	Б1.О		2467							372	372	372	372												39	Физического воспитания
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									86	86	3096	3096	1986	1318	849	261		3		3	7	14	23	22.5	13.5			
+	Б1.В.01	Промышленный дизайн и брендинг	Б1.В		4					2.5	2.5	90	90	58	40	32					2.5						35	Технологии мяса и мясopодуков



## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																							
Нед	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	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																
I																Э	Э	К	К	К																							Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К													
II																	Э	Э	К	К	К																							Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К												
III																		Э	Э	К	К	К																								Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К										
IV																		Э	Э	К	Н	Н																								Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	15	19	34	15	19	34	15	19	34	15	11	26	128
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	16
У	Учебная практика		4	4		4	4							8
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика								4	4				4
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	3	7	10	3	7	10	3	7	10	1	9	10	40
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		20	32	<b>52</b>	20	32	<b>52</b>	20	32	<b>52</b>	18	34	<b>52</b>	208
Студентов														
Групп														

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		

ФТД.03	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		
ФТД.03	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		
Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка		
Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол		
Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол		
Б1.О.ДВ.01.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту– Футбол		

Б1.О.ДВ.01.05	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Силовая подготовка		
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		
Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка		
Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол		
Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол		
Б1.О.ДВ.01.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту– Футбол		
Б1.О.ДВ.01.05	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Силовая подготовка		
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		
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-1.2	Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач	-	
Б1.О.09	Современные информационные технологии		
Б1.О.19	Системы управления и 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.О.19	Системы управления и 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.04.01	Основы научно - исследовательской деятельности		
Б1.В.ДВ.04.02	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.04.01	Основы научно - исследовательской деятельности		
Б1.В.ДВ.04.02	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		
Б1.В.ДВ.04.02	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-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.18	Автоматизация технологических процессов и производства		
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.18	Автоматизация технологических процессов и производства		
Б1.О.32	Электротехника		
Б1.О.33	Теплотехника		
Б1.В.08	Технологическое оборудование 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-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	Ветеринарно-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		
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-4.3	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		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
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-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	Ветеринарно-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		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности		
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	Ветеринарно-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		
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-5.3	Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	-	
Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств		
Б1.В.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		

	Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов		
	Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд		
	Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
	Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности		
	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	Ветеринарно-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.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
	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	Участвует 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.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
Б1.В.14	Технологический семинар		
Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов		
Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд		
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.05.01.04	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		
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-3	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.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
Б1.В.14	Технологический семинар		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		

Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
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.О.21	Реология		
Б1.В.05	Методы исследования мяса и мясных продуктов		
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		
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.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки		
Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов		
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.05.01.05	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-4.2	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.11	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов		
Б1.В.ДВ.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки		
Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов		
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.05.01.05	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.06	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли		
Б1.В.ДВ.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки		
Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов		
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.05.01.05	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
Б1.0		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; ПК-3.2
Б1.0.01	Б1.0	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.02	Б1.0	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.3
Б1.0.03	Б1.0	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
Б1.0.04	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.5; УК-11.3
Б1.0.05	Б1.0	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.0.06	Б1.0	Основы российской государственности	УК-5.2
Б1.0.07	Б1.0	Русский язык в профессиональной подготовке	УК-4.3
Б1.0.08	Б1.0	Культура речи и деловое общение	УК-4.4
Б1.0.09	Б1.0	Современные информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.10	Б1.0	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
Б1.0.11	Б1.0	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.0.12	Б1.0	Правоведение	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.13	Б1.0	Основы охраны труда	УК-8.1; УК-8.2
Б1.0.14	Б1.0	Технологии проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.0.15	Б1.0	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.0.16	Б1.0	Экология	УК-8.4
Б1.0.17	Б1.0	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.0.18	Б1.0	Автоматизация технологических процессов и производства	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.19	Б1.0	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.20	Б1.0	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.21	Б1.0	Реология	ОПК-5.2; ПК-3.2
Б1.0.22	Б1.0	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.23	Б1.0	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.24	Б1.0	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.25	Б1.0	Органическая и биорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.26	Б1.0	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.27	Б1.0	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.28	Б1.0	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.29	Б1.0	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.30	Б1.0	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.2
Б1.0.31	Б1.0	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.О.ДВ.01	Б1.О	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.01	Б1.О	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Б1.О	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.03	Б1.О	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.04	Б1.О	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Футбол	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.05	Б1.О	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Силовая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.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-3.3; 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.В.01	Б1.В	Промышленный дизайн и брендинг	ОПК-1.1; 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; ПК-4.3
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; ОПК-3.3; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.09	Б1.В	Ветеринарно-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-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1
Б1.В.11	Б1.В	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.12	Б1.В	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	ОПК-5.1; ОПК-5.2; 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; ОПК-5.3; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Технология замороженных готовых блюд	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Технология разделки мяса для промышленной переработки	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3

Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Технология мясных и мясосодержащих консервов	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Частные технологии продуктов из мяса	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
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.04.02	Б1.В	Теория вероятностей и математическая статистика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.В.ДВ.05	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору "Надпрофессиональная подготовка"	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-3.1; 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; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-3.1; 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; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-3.1
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	ОПК-5.1; ОПК-5.3; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.05.01.05	Б1.В	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	ПК-4.1; 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
Б2.0		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
Б2.0.01(У)	Б2.0	Учебная технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б2.0.02(П)	Б2.0	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-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; 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

БЗ.02(Д)	БЗ	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
ФТД.03	ФТД	История Донбасса	УК-5.1; УК-5.2
К.М		Комплексные модули	
К.М.01	К.М	Модуль 1	