

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый
проректор _____ Гнатюк С.И.
"06" июля 2023 г.

Протокол № 9 от 06.07.2023г.

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

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

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 2 г.

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
-	научно-исследовательский
-	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		Закрепленная кафедра	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование				69	69	2484	2484	1496	1004	988			22.5	22.5	24			
Блок 1. Дисциплины (модули)						69	69	2484	2484	1496	1004	988			22.5	22.5	24			
Обязательная часть						37.5	37.5	1350	1350	776	536	574			17	9	11.5			
+	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники		1		2	2	72	72	28	28	44			2				37	Философии
+	Б1.О.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности		3		2	2	72	72	46	28	26					2		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1		2	2	72	72	24	24	48			2				38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.04	Риторика		1		2	2	72	72	24	24	48			2				38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.05	Педагогика и психология высшей школы		2		2	2	72	72	44	28	28				2			36	Истории и педагогики
+	Б1.О.06	Технология профессионально-ориентированного обучения		2		2	2	72	72	46	28	26				2			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.07	Методология научных исследований	1			3	3	108	108	68	44	40			3				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		1		2	2	72	72	46	28	26			2				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.09	Математические методы оптимизации и управления в пищевых производствах		2		2	2	72	72	46	28	26				2			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3			4	4	144	144	92	62	52					4		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.11	Управление качеством продукции	3			3.5	3.5	126	126	80	54	46					3.5		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.12	Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	1			3	3	108	108	68	44	40			3				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.13	Эксплуатация современного оборудования мясной отрасли	2			3	3	108	108	68	44	40				3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.14	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей		1		3	3	108	108	68	44	40			3				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.15	Менеджмент		3		2	2	72	72	28	28	44					2		18	Стратегического управления и организации производства в АПК
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						31.5	31.5	1134	1134	720	468	414			5.5	13.5	12.5			
+	Б1.В.01	Биотехнологические процессы в производстве мясных ферментированных продуктов	2			3	3	108	108	68	44	40				3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.02	Использование нетрадиционных видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения	3			4	4	144	144	92	62	52					4		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	2			3	3	108	108	68	44	40				3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.04	Микробиология мяса и мясных продуктов		2		2	2	72	72	46	28	26				2			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.05	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	1			3	3	108	108	68	44	40			3				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.06	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных продуктов		2		2.5	2.5	90	90	58	38	32				2.5			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	2			3	3	108	108	68	44	40				3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	2			3	3	108	108	68	44	40				3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	2			3	3	108	108	68	44	40				3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	1			2.5	2.5	90	90	58	38	32			2.5					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	1			2.5	2.5	90	90	58	38	32			2.5				35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продуктов животного происхождения	1			2.5	2.5	90	90	58	38	32			2.5				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	3			3	3	108	108	68	44	40					3			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения		3		3	3	108	108	68	44	40					3		35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.03.02	Организация непрерывных технологических потоков комплексной переработки сырья животного происхождения		3		3	3	108	108	68	44	40					3		35	Технологии мяса и мясопродуктов

+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		3		3	3	108	108	68	44	40					3				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология биологически активных веществ		3		3	3	108	108	68	44	40					3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья		3		3	3	108	108	68	44	40					3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		3		2.5	2.5	90	90	58	38	32					2.5				
+	Б1.В.ДВ.05.01	Технологии разработки стандартов и нормативной документации		3		2.5	2.5	90	90	58	38	32					2.5		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Отраслевая стандартизация и сертификация		3		2.5	2.5	90	90	58	38	32					2.5		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Блок 2. Практика						42	42	1512	1512	540		972					15		27		
Обязательная часть						21	21	756	756	288		468						15		6	
+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		2		3	3	108	108	72		36					3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика			2	12	12	432	432	144		288					12		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика			4	6	6	216	216	72		144						6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						21	21	756	756	252		504							21		
+	Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			4	21	21	756	756	252		504							21	35	Технологии мяса и мясопродуктов
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324	31.5	31.5	292.5							9		
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324	31.5	31.5	292.5							9	35	Технологии мяса и мясопродуктов

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		
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	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К			
II																	Э	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	15	15	30	16	1	17	47
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	1		1	5
У	Учебная практика		2	2				2
Н	Научно-исслед. работа					14	14	14
П	Производственная практика		8	8				8
Пд	Преддипломная практика					4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	2	6	8	2	8	10	18
Продолжительность обучения <input type="checkbox"/> (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		19	33	52	19	33	52	104
Студентов		20			20			
Групп		1			1			

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели. Как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.	-
Б1.О.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Формирует план график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	-
Б1.О.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.	-
Б1.О.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Представляет публично результаты проекта (или отдельного его этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях и предлагает пути его внедрения в практику	-
Б1.О.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает/взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий	-
Б1.О.15	Менеджмент	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-3.2	Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели, в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту	-
Б1.О.15	Менеджмент	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	-
Б1.О.15	Менеджмент	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	-
Б1.О.15	Менеджмент	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	-
Б1.О.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на разных научных мероприятиях, включая международные	-
Б1.О.04	Риторика	
Б1.О.12	Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях	-
Б1.О.04	Риторика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.05	Педагогика и психология высшей школы	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.06	Технология профессионально-ориентированного обучения	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК

УК-6.1	Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	-
Б1.О.06	Технология профессионально-ориентированного обучения	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	-
Б1.О.06	Технология профессионально-ориентированного обучения	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	-
Б1.О.06	Технология профессионально-ориентированного обучения	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	-
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии разработки стандартов и нормативной документации	
Б1.В.ДВ.05.02	Отраслевая стандартизация и сертификация	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Выстраивает инновационную политику предприятия	-
Б1.О.11	Управление качеством продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия	-
Б1.О.11	Управление качеством продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт	-
Б1.О.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.В.05	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.06	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции	-
Б1.О.14	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
Б1.В.05	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	

Б1.В.06	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения	-
Б1.О.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.14	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
Б1.В.06	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения	-
Б1.О.11	Управление качеством продукции	
Б1.В.04	Микробиология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Управляет качеством процесса и продукции	-
Б1.О.11	Управление качеством продукции	
Б1.В.01	Биотехнологические процессы в производстве мясных ферментированных продуктов	
Б1.В.04	Микробиология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Применяет новые высокотехнологичные решения для эффективного здоровье- и ресурсосбережения	-
Б1.В.04	Микробиология мяса и мясных продуктов	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения для детерминированных групп населения	-
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	-
Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	

Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	-
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии разработки стандартов и нормативной документации	
Б1.В.ДВ.05.02	Отраслевая стандартизация и сертификация	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
ОПК-5.1	Организует научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач	-
Б1.О.07	Методология научных исследований	
Б1.О.12	Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	
Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Осуществляет научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	-
Б1.О.12	Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	
Б1.О.13	Эксплуатация современного оборудования мясной отрасли	
Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Применяет комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники	-
Б1.О.07	Методология научных исследований	
Б1.О.09	Математические методы оптимизации и управления в пищевых производствах	
Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Выстраивает модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации	-
Б1.О.09	Математические методы оптимизации и управления в пищевых производствах	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Участствует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	-
Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.3	Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса	-
Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	

	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
	Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1		Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	-
ПК-1.1		Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	
	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	
	Б1.В.ДВ.03.02	Организация непрерывных технологических потоков комплексной переработки сырья животного происхождения	
	Б1.В.ДВ.04.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
	Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2		Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	
	Б1.В.ДВ.04.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
	Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3		Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	-
	Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	
	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	
	Б1.В.ДВ.03.02	Организация непрерывных технологических потоков комплексной переработки сырья животного происхождения	
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
	Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2		Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов	-
ПК-2.1		Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства	-
	Б1.О.13	Эксплуатация современного оборудования мясной отрасли	
	Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
	Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2		Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	-
	Б1.В.01	Биотехнологические процессы в производстве мясных ферментированных продуктов	
	Б1.В.02	Использование нетрадиционных видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения	
	Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	

Б1.В.ДВ.04.01	Технология биологически активных веществ	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	-
Б1.В.01	Биотехнологические процессы в производстве мясных ферментированных продуктов	
Б1.В.02	Использование нетрадиционных видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология биологически активных веществ	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; 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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; 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; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; 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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-2.1
Б1.0.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1
Б1.0.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.0.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1
Б1.0.04	Риторика	УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.05	Педагогика и психология высшей школы	УК-5.1
Б1.0.06	Технология профессионально-ориентированного обучения	УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.0.07	Методология научных исследований	ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.0.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.0.09	Математические методы оптимизации и управления в пищевых производствах	ОПК-5.3; ОПК-6.1
Б1.0.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОПК-4.2; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.0.11	Управление качеством продукции	ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.12	Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	УК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.0.13	Эксплуатация современного оборудования мясной отрасли	ОПК-5.2; ПК-2.1
Б1.0.14	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.15	Менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1.1; 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; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.01	Биотехнологические процессы в производстве мясных ферментированных продуктов	ОПК-3.2; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.02	Использование нетрадиционных видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-2.1; ПК-2.3
Б1.В.04	Микробиология мяса и мясных продуктов	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.В.05	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.06	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	ПК-1.1; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.2; ПК-2.3

Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продуктов животного происхождения	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.02	Организация непрерывных технологических потоков комплексной переработки сырья животного происхождения	ПК-1.1; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04.01	Технология биологически активных веществ	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ОПК-1.1; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии разработки стандартов и нормативной документации	ОПК-1.1; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.05.02	Отраслевая стандартизация и сертификация	ОПК-1.1; ОПК-4.3
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; 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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; 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; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; 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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; 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
Б2.О.01(У)	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)	Производственная технологическая практика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; 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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; 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
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; 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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; 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; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; 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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; 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; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД	Факультативные дисциплины	