

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 14.01.2026 10:20:10  
Уникальный программный ключ:  
Sede28fed71461388170b17314da78376e4422

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 25 июня 2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый проректор  
Гнатюк С.И.  
"25" июня 2025 г.

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная форма  
Срок получения образования: 4 г.

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

Типы задач профессиональной деятельности
производственно-технологический
организационно-управленческий
проектный

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела / Енин М.В./

Декан факультета пищевых технологий / Соколенко Н.М./

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов								Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
				Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8	Код	Наименование															
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/ часть	Экза мен	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	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)									207	207	7780	7780	4616	3916	2759	405			27.5	27.5	24	27	29	27	26.5	18.5		
Обязательная часть									109.5	109.5	4270	4270	2368	2094	1740	162			27.5	24.5	21	18.5	14	4				
+	Б1.О.01	История России	Б1.О	2					4	4	144	144	116	116	1	27				4							45	Философии, истории и педагогики
+	Б1.О.02	Философия	Б1.О	1					3	3	108	108	44	44	37	27		3									45	Философии, истории и педагогики
+	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	1					4	4	144	144	48	48	96			4									38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		3				3	3	108	108	36	36	72					3							27	Охраны труда
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт	Б1.О		1				2	2	72	72	52	52	20			2									39	Физического воспитания
+	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О			1			2	2	72	72	24	24	48			2									45	Философии, истории и педагогики
+	Б1.О.07	Речевая культура делового общения	Б1.О		2				3	3	108	108	36	36	72				3								38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.08	Высшая математика	Б1.О	2	1				6	6	216	216	80	80	136			3	3								15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	Б1.О		1				2	2	72	72	30	30	42			2									15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.10	Введение в профессиональную деятельность	Б1.О		1				3	3	108	108	76	46	32			3									35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.11	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		4				2	2	72	72	28	28	44						2						13	Экономической теории и экономической безопасности
+	Б1.О.12	Правоведение	Б1.О		4				2	2	72	72	24	24	48						2						44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права
+	Б1.О.13	Охрана труда	Б1.О		5				2	2	72	72	24	24	48							2					27	Охраны труда
+	Б1.О.14	Технологии проектной деятельности	Б1.О		3				2	2	72	72	28	28	44						2						44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права
+	Б1.О.15	Психология социального взаимодействия	Б1.О		4				2	2	72	72	28	28	44						2						45	Философии, истории и педагогики
+	Б1.О.16	Экология	Б1.О		2				3	3	108	108	46	46	62				3								33	Экологии и природопользования
+	Б1.О.17	Системы управления и информационные технологии	Б1.О	3					3	3	108	108	72	52	36						3						35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.18	Реология	Б1.О		5				3	3	108	108	72	48	36							3					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.19	Физика	Б1.О	1					5	5	180	180	82	82	71	27		5									15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.20	Неорганическая химия	Б1.О	1					3.5	3.5	126	126	84	64	15	27		3.5									32	Химии
+	Б1.О.21	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.22	Органическая и биоорганическая химия	Б1.О	2					5	5	180	180	120	98	60				5								32	Химии
+	Б1.О.23	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	3					4.5	4.5	162	162	108	82	27	27					4.5						32	Химии
+	Б1.О.24	Пищевая химия	Б1.О	4	35				7	7	252	252	160	102	92						3	2	2					
+	Б1.О.24.01	Биохимия	Б1.О	4	3				5	5	180	180	114	74	66						3	2					32	Химии
+	Б1.О.24.02	Пищевая химия	Б1.О		5				2	2	72	72	46	28	26							2					32	Химии
+	Б1.О.25	Общая и пищевая микробиология	Б1.О	4					4	4	144	144	62	62	82							4					11	Качества и безопасности продукции АПК
+	Б1.О.26	Инженерная и компьютерная графика	Б1.О			2			3	3	108	108	46	46	62				3								41	Ландшафтной архитектуры и графики
+	Б1.О.27	Прикладная механика	Б1.О	3					3	3	108	108	44	44	64						3						29	Сопротивления материалов и теоретической механики
+	Б1.О.28	Электротехника	Б1.О		3				2.5	2.5	90	90	38	38	52						2.5						26	Механизации производственных процессов в животноводстве
+	Б1.О.29	Теплотехника	Б1.О		4				3	3	108	108	46	46	62							3					23	Тракторов и автомобилей
+	Б1.О.30	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О	6	5		6		7	7	252	252	160	128	65	27						3	4				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.31	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	Б1.О			4			3.5	3.5	126	126	84	64	42							3.5					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.32	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Б1.О	5				5	4	4	144	144	62	62	82							4					44	Экономики предприятия, управления трудовыми ресурсами в АПК и права
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Б1.О		2467						328	328	328	328														
+	Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Общая физическая подготовка	Б1.О		2467						328	328	328	328													39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол	Б1.О		2467						328	328	328	328													39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол	Б1.О		2467						328	328	328	328													39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.04	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту– Футбол	Б1.О		2467						328	328	328	328													39	Физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.05	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Силовая подготовка	Б1.О		2467						328	328	328	328													39	Физического воспитания
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									97.5	97.5	3510	3510	2248	1822	1019	243			3	3	8.5	15	23	26.5	18.5			
+	Б1.В.01	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	Б1.В	2					3	3	108	108	70	46	38				3								35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.02	Физико-химические основы переработки мясного сырья	Б1.В	4					4.5	4.5	162	162	108	82	54						4.5						35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.03	Общая технология мясной отрасли	Б1.В	5					5	5	180	180	120	98	33	27						5					35	Технологии мяса и мясопродуктов

+	Б1.В.04	Методы исследования мяса и мясных продуктов	Б1.В	5				4	4	144	144	82	82	35	27					4				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.05	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли	Б1.В	6				4	4	144	144	96	64	21	27					4				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.06	Технология мяса и мясных продуктов	Б1.В	678			7	18	18	648	648	432	334	189	27					6	6	6		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли	Б1.В	7	6			8	8	288	288	184	162	77	27						3	5		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	Б1.В		5			3	3	108	108	46	46	62					3				11	Качества и безопасности продукции АПК	
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства	Б1.В	7			7	5	5	180	180	120	98	60							5			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.10	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	Б1.В	8	7			6	6	216	216	140	130	49	27							3.5	2.5	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.11	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	Б1.В	4				4	4	144	144	96	64	48					4					35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.12	Санитария и гигиена на пищевом производстве	Б1.В		6			3	3	108	108	64	64	44							3			34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.13	Технологический семинар	Б1.В			6		3.5	3.5	126	126	84	64	42							3.5			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.14	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения	Б1.В	7	5677			13.5	13.5	486	486	308	272	178						3	3.5	7			
+	Б1.В.14.01	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	Б1.В		6			3.5	3.5	126	126	84	64	42							3.5			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.14.02	Технология молока и молочных продуктов	Б1.В		5			3	3	108	108	64	64	44					3					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.14.03	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	Б1.В		7			3	3	108	108	64	64	44								3		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.14.04	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов	Б1.В		7			4	4	144	144	96	80	48								4		35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.14.05(К)	Экзамен по модулю "Модуль по выбору"	Б1.В	7																				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	Б1.В		8			3	3	108	108	72	50	36									3		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Упаковка и тара в мясной промышленности	Б1.В		8			3	3	108	108	72	50	36									3	35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.01.02	Промышленный дизайн и брендинг	Б1.В		8			3	3	108	108	72	50	36									3	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	Б1.В	8				4	4	144	144	96	70	21	27								4		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии мясной отрасли	Б1.В		8			4	4	144	144	96	70	21	27								4	35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технологии разделки мяса для промышленной переработки	Б1.В		8			4	4	144	144	96	70	21	27								4	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	Б1.В		8			3	3	108	108	60	50	21	27								3		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	Б1.В		8			3	3	108	108	60	50	21	27								3	35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса	Б1.В		8			3	3	108	108	60	50	21	27								3	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	Б1.В	3				3	3	108	108	70	46	11	27			3							
+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы научно - исследовательской деятельности	Б1.В	3				3	3	108	108	70	46	11	27			3						35	Технологии мяса и мясопродуктов
-	Б1.В.ДВ.04.02	Организация патентного поиска, его анализ и подготовка патентной документации	Б1.В	3				3	3	108	108	70	46	11	27			3						35	Технологии мяса и мясопродуктов
Блок 2.Практика								24	24	864	864	432		432				6		6		6	6		
Обязательная часть								12	12	432	432	216		216					6		6				
+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	Б2.О		4			6	6	216	216	144		72					6				35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	Б2.О			6		6	6	216	216	72		144						6			35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12	432	432	216		216				6				6			
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	Б2.В		2			6	6	216	216	144		72				6					35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В			8		6	6	216	216	72		144								6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	30	30	294								9			
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	Б3	8				3	3	108	108	12	12	96									3	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3	8				6	6	216	216	18	18	198								6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
ФТД.Факультативные дисциплины								6	6	216	216	104	104	112					3	3					
+	ФТД.01	Обучение служением	ФТД		6			3	3	108	108	36	36	72						3			45	Философии, истории и педагогики	
+	ФТД.02	Основы военной подготовки	ФТД			5		3	3	108	108	68	68	40					3				40	Военная кафедра	
К.М.Комплексные модули																									
+	К.М.01	Модуль 1	К.М																						

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

	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	Речевая культура делового общения		
	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.07	Речевая культура делового общения		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
УК-4.5		Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения	-	
	Б1.О.07	Речевая культура делового общения		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
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		
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.02	Философия		
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		
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	Охрана 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	Охрана 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. При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	-	
	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		
	Б1.О.13	Охрана труда		
	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-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-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.32	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.32	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 применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	опк	
	ОПК-1.1	Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий	-	
	Б1.О.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта		
	Б1.О.17	Системы управления и информационные технологии		
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		



	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-1.2		Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач	-	
	Б1.О.09	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта		
	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 и системы искусственного интеллекта		
	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.08	Высшая математика		
	Б1.О.19	Физика		
	Б1.О.20	Неорганическая химия		
	Б1.О.21	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
	Б1.О.22	Органическая и биоорганическая химия		
	Б1.О.23	Физическая и коллоидная химия		
	Б1.О.24	Пищевая химия		
	Б1.О.24.01	Биохимия		
	Б1.О.24.02	Пищевая химия		
	Б1.О.25	Общая и пищевая микробиология		
	Б1.В.ДВ.04.01	Основы научно - исследовательской деятельности		
	Б1.В.ДВ.04.02	Организация патентного поиска, его анализ и подготовка патентной документации		
	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-2.2		Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	-	
	Б1.О.08	Высшая математика		
	Б1.О.19	Физика		
	Б1.О.20	Неорганическая химия		
	Б1.О.21	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
	Б1.О.22	Органическая и биоорганическая химия		
	Б1.О.23	Физическая и коллоидная химия		
	Б1.О.24	Пищевая химия		

	Б1.О.24.01	Биохимия		
	Б1.О.24.02	Пищевая химия		
	Б1.О.25	Общая и пищевая микробиология		
	Б1.В.ДВ.04.01	Основы научно - исследовательской деятельности		
	Б1.В.ДВ.04.02	Организация патентного поиска, его анализ и подготовка патентной документации		
	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-2.3		Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	-	
	Б1.О.08	Высшая математика		
	Б1.О.19	Физика		
	Б1.О.20	Неорганическая химия		
	Б1.О.21	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
	Б1.О.22	Органическая и биорганическая химия		
	Б1.О.23	Физическая и коллоидная химия		
	Б1.О.24	Пищевая химия		
	Б1.О.24.01	Биохимия		
	Б1.О.24.02	Пищевая химия		
	Б1.О.25	Общая и пищевая микробиология		
	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-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.28	Электротехника		
	Б1.О.29	Теплотехника		
	Б1.О.30	Процессы и аппараты пищевых производств		
	Б1.В.07	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-3.2		Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	-	
	Б1.О.26	Инженерная и компьютерная графика		
	Б1.О.27	Прикладная механика		
	Б1.О.28	Электротехника		
	Б1.О.29	Теплотехника		
	Б1.О.30	Процессы и аппараты пищевых производств		
	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-3.3		Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	-	
	Б1.О.28	Электротехника		
	Б1.О.29	Теплотехника		
	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.В.03	Общая технология мясной отрасли		
	Б1.В.06	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.14.01	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
	Б1.В.14.02	Технология молока и молочных продуктов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4.2		Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	-	
	Б1.В.03	Общая технология мясной отрасли		
	Б1.В.06	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.14.02	Технология молока и молочных продуктов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4.3		Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	-	
	Б1.В.03	Общая технология мясной отрасли		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-5		Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК	
ОПК-5.1		Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	-	
	Б1.О.32	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения		
	Б1.В.01	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		
	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.10	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.14	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.14.03	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		

	Б2.В.02(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.18	Реология		
	Б1.В.01	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		
	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.10	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.11	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения		
	Б1.В.14	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.14.03	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(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.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(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.31	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
	Б1.В.12	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
	Б2.В.02(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.31	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
	Б1.В.10	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
	Б1.В.12	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
	Б2.В.02(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.31	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		

	Б1.В.12	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
	Б2.В.02(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.09	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
	Б1.В.13	Технологический семинар		
	Б2.В.02(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.06	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.13	Технологический семинар		
	Б1.В.14	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.14.02	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.ДВ.01.01	Упаковка и тара в мясной промышленности		
	Б1.В.ДВ.01.02	Промышленный дизайн и брендинг		
	Б2.В.02(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.09	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
	Б2.В.02(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.09	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
	Б1.В.14	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.14.01	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
	Б2.В.02(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.07	Технологическое оборудование мясной отрасли		
	Б1.В.13	Технологический семинар		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		

	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3.2		Применяет современные приборные техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения	-	
	Б1.В.04	Методы исследования мяса и мясных продуктов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(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.04	Методы исследования мяса и мясных продуктов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(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-4.1		Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	-	
	Б1.В.02	Физико-химические основы переработки мясного сырья		
	Б1.В.05	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли		
	Б1.В.06	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.14	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.14.02	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.14.04	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии мясной отрасли		
	Б1.В.ДВ.02.02	Технологии разделки мяса для промышленной переработки		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б2.В.02(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.02	Физико-химические основы переработки мясного сырья		
	Б1.В.05	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли		
	Б1.В.06	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.14	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.14.02	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии мясной отрасли		
	Б1.В.ДВ.02.02	Технологии разделки мяса для промышленной переработки		
	Б1.В.ДВ.03.01	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности		
	Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса		

Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-4.3	Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности		
Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(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-4.5; 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-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.О			Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; 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-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-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
	Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-5.1; УК-5.2
	Б1.О.02	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.2; УК-5.3
	Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
	Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-11.3
	Б1.О.05	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
	Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.2
	Б1.О.07	Б1.О	Речевая культура делового общения	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
	Б1.О.08	Б1.О	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.09	Б1.О	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
	Б1.О.10	Б1.О	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
	Б1.О.11	Б1.О	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
	Б1.О.12	Б1.О	Правоведение	УК-3.1; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
	Б1.О.13	Б1.О	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
	Б1.О.14	Б1.О	Технологии проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
	Б1.О.15	Б1.О	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
	Б1.О.16	Б1.О	Экология	УК-8.4
	Б1.О.17	Б1.О	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1
	Б1.О.18	Б1.О	Реология	ОПК-5.2
	Б1.О.19	Б1.О	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.20	Б1.О	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.21	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.22	Б1.О	Органическая и биорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.23	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.24	Б1.О	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.24.01	Б1.О	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.24.02	Б1.О	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.25	Б1.О	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.26	Б1.О	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.2
	Б1.О.27	Б1.О	Прикладная механика	ОПК-3.2
	Б1.О.28	Б1.О	Электротехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	Б1.О.29	Б1.О	Теплотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	Б1.О.30	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2



Б1.О.31	Б1.О	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.32	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-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.01	Б1.В	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.В.02	Б1.В	Физико-химические основы переработки мясного сырья	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.03	Б1.В	Общая технология мясной отрасли	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В.04	Б1.В	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.05	Б1.В	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.06	Б1.В	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.07	Б1.В	Технологическое оборудование мясной отрасли	ОПК-3.1; ПК-3.1
Б1.В.08	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.09	Б1.В	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4
Б1.В.10	Б1.В	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.2
Б1.В.11	Б1.В	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	ОПК-5.2
Б1.В.12	Б1.В	Санитария и гигиена на пищевом производстве	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.13	Б1.В	Технологический семинар	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1
Б1.В.14	Б1.В	Модуль: Основы производства продуктов питания животного происхождения	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.14.01	Б1.В	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	ОПК-4.1; ПК-2.4
Б1.В.14.02	Б1.В	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.14.03	Б1.В	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.В.14.04	Б1.В	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов	ПК-4.1
Б1.В.14.05(К)	Б1.В	Экзамен по модулю "Модуль по выбору"	
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Упаковка и тара в мясной промышленности	ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Промышленный дизайн и брендинг	ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-4.1; ПК-4.2

	Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Современные технологии мясной отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2
	Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Технологии разделки мяса для промышленной переработки	ПК-4.1; ПК-4.2
	Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-4.2; ПК-4.3
	Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	ПК-4.2; ПК-4.3
	Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Частные технологии продуктов из мяса	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	Организация патентного поиска, его анализ и подготовка патентной документации	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б2			Практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.О		Обязательная часть	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.О.01(У)	Б2.О	Учебная технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б2.О.02(П)	Б2.О	Производственная технологическая практика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-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(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-4.5; 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-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-4.5; 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-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б3.02(Д)	Б3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-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-2.3; УК-8.3
	ФТД.01	ФТД	Обучение служением	УК-2.3
	ФТД.02	ФТД	Основы военной подготовки	УК-8.3
К.М			Комплексные модули	
	К.М.01	К.М	Модуль 1	