Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 07.08.2025 10:39:45
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

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 № 7 от 28.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Первый проректор _____ *Гнатюк С.И.*

"28" июня 2024 г.

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология молока и молочных продуктов

Кафедра: Технологии молока и молокопродуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

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

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	производственно-технологический
-	организационно-управленческий
-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела _____ */ Енин М.В./*

И.о. декана факультета пищевых технологий _____ */ Соколенко Н.М./*

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
																		Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Блок/часть	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)									204	204	7716	7716	4630	3554	2654	432		25.5	28.5	24	30	24	30	22.5	19.5		
Обязательная часть									118	118	4620	4620	2640	2236	1809	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					4	4	144	144	48	48	96				4							38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О		4				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			2			2	2	72	72	54	54	18				2							37	Философии
+	Б1.О.07	Речевая культура делового общения	Б1.О		1				3	3	108	108	36	36	72			3								38	Филологических дисциплин
+	Б1.О.08	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.09	Введение в профессиональную деятельность	Б1.О		1				3	3	108	108	76	46	32			3								34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.10	Экономика и финансовая грамотность	Б1.О		3				2	2	72	72	28	28	44					2						13	Экономической теории и экономической безопасности
+	Б1.О.11	Правоведение	Б1.О		2				2	2	72	72	24	24	48				2							14	Аграрной экономики, управления и права
+	Б1.О.12	Охрана труда	Б1.О		8				2	2	72	72	24	24	48										2	27	Охраны труда
+	Б1.О.13	Технологии проектной деятельности	Б1.О		3				2	2	72	72	28	28	44					2						14	Аграрной экономики, управления и права
+	Б1.О.14	Психология социального взаимодействия	Б1.О		3				2	2	72	72	28	28	44					2						36	Истории и педагогики
+	Б1.О.15	Экология	Б1.О		4				3	3	108	108	46	46	62						3					33	Экологии и природопользования
+	Б1.О.16	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	Б1.О	8					4	4	144	144	92	62	16	36									4	35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.17	Автоматизация технологических процессов и производства	Б1.О		6				3	3	108	108	70	46	38								3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.18	Системы управления и информационные технологии	Б1.О	3					3	3	108	108	70	46	11	27				3						35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.О.19	Высшая математика	Б1.О	2	1				6	6	216	216	100	100	116			2	4							15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.20	Реология	Б1.О		5				2	2	72	72	46	28	26							2				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.21	Физика	Б1.О	2					5	5	180	180	82	82	98				5							15	Информационных технологий, математики и физики
+	Б1.О.22	Неорганическая химия	Б1.О	1					3.5	3.5	126	126	80	54	19	27		3.5								32	Химии
+	Б1.О.23	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.24	Органическая и биоорганическая химия	Б1.О	2					5	5	180	180	114	82	66				5							32	Химии
+	Б1.О.25	Физическая и коллоидная химия	Б1.О	3					4.5	4.5	162	162	102	68	60					4.5						32	Химии
+	Б1.О.26	Пищевая химия	Б1.О		5				2	2	72	72	46	28	26							2				32	Химии
+	Б1.О.27	Биохимия	Б1.О	4	3				5	5	180	180	114	74	66					2	3					32	Химии
+	Б1.О.28	Общая и пищевая микробиология	Б1.О	4					4	4	144	144	62	62	82						4					11	Качества и безопасности продукции АПК
+	Б1.О.29	Инженерная и компьютерная графика	Б1.О			2			3	3	108	108	46	46	62				3							28	Проектирование с/х объектов
+	Б1.О.30	Прикладная механика	Б1.О	3					3	3	108	108	44	44	64					3						29	Сопротивления материалов и теоретической механики
+	Б1.О.31	Электротехника	Б1.О		3				2.5	2.5	90	90	38	38	52					2.5						26	Механизации производственных процессов в животноводстве
+	Б1.О.32	Теплотехника	Б1.О		4				3	3	108	108	46	46	62						3					23	Тракторов и автомобилей
+	Б1.О.33	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.О	6	5		6		6	6	216	216	142	90	74							2	4			34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.О.34	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.35	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.36	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	**Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту**	**Б1.О**		**2467**						**372**	**372**	**372**	**372**													
+	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
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									86	86	3096	3096	1990	1318	845	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					34	Технологии молока и молокопродуктов

+	Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	Б1.В	1					3	3	108	108	70	46	11	27		3								35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.03	Химия и физика молока и молочных продуктов	Б1.В	4					4.5	4.5	162	162	104	70	31	27					4.5					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.04	Общая технология молока и молочных продуктов	Б1.В	5					5	5	180	180	114	80	39	27						5				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.05	Методы исследования молока и молочных продуктов	Б1.В	5					3	3	108	108	70	46	38							3				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в молочной отрасли	Б1.В	6					4	4	144	144	96	62	48								4			34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.07	Технология молока и молочных продуктов	Б1.В	678				8	13	13	468	468	296	190	109	63							4	5	4	34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.08	Технологическое оборудование молочной отрасли	Б1.В	7			7		5	5	180	180	114	80	66									5		34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.09	Основы получения и первичной переработки молока	Б1.В		6				3	3	108	108	70	46	38								3			34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.10	Проектирование предприятий молочной отрасли с основам промышленного строительства	Б1.В	7			7		4	4	144	144	92	62	52									4		34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.11	Биотехнологические основы пробиотических молочных продуктов и сыров	Б1.В	6					4	4	144	144	92	62	25	27							4			34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли	Б1.В		8				3	3	108	108	70	46	38										3	34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	Б1.В	5					3	3	108	108	70	46	11	27						3				34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.14	Технологический семинар	Б1.В		7				2.5	2.5	90	90	58	38	32									2.5		34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.15	Санитария и гигиена на пищевом производстве	Б1.В		6				3	3	108	108	70	46	38								3				
+	Б1.В.16	Технология мяса и мясных продуктов	Б1.В		5				3	3	108	108	70	46	38							3				35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.17	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	Б1.В		6				3	3	108	108	70	46	38								3			35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б1.В.18	Альтернативные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения	Б1.В		7				3	3	108	108	70	46	38									3		34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.19	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	Б1.В		8				3	3	108	108	70	46	38										3	34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**	**Б1.В**		**6**				2	**2**	**72**	**72**	**46**	**30**	**26**								2				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Упаковка и упаковочные материалы в пищевой промышленности	Б1.В		6				2	2	72	72	46	30	26								2			34	Технологии молока и молокопродуктов
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы утилизации пищевых отходов	Б1.В		6				2	2	72	72	46	30	26								2			34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**	**Б1.В**		**7**				3	**3**	**108**	**108**	**70**	**46**	**38**									3			
-	Б1.В.ДВ.02.01	Продукты питания специального назначения	Б1.В		7				3	3	108	108	70	46	38									3		34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.ДВ.02.02	Технология производства молочных продуктов детского питания	Б1.В		7				3	3	108	108	70	46	38									3		34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**	**Б1.В**	**8**					3.5	**3.5**	**126**	**126**	**80**	**52**	**10**	**36**									3.5		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология сыра	Б1.В	8					3.5	3.5	126	126	80	52	10	36									3.5	34	Технологии молока и молокопродуктов
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология цельномолочных продуктов	Б1.В	8					3.5	3.5	126	126	80	52	10	36									3.5	34	Технологии молока и молокопродуктов
+	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						34	Технологии молока и молокопродуктов
-	Б1.В.ДВ.04.02	Теория вероятностей и математическая статистика	Б1.В	3					3	3	108	108	70	46	11	27				3						34	Технологии молока и молокопродуктов
Блок 2.Практика									27	27	972	972	468		504				6		6		6		9		
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					34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	Б2.О			6			6	6	216	216	72		144								6			34	Технологии молока и молокопродуктов
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									15	15	540	540	252		288				6						9		
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	Б2.В		2				6	6	216	216	144		72				6							34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Б2.В			8			3	3	108	108	36		72										3	34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В			8			6	6	216	216	72		144										6	34	Технологии молока и молокопродуктов
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	34	Технологии молока и молокопродуктов
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3	8					6	6	216	216	18	18	198										6	34	Технологии молока и молокопродуктов
ФТД.Факультативные дисциплины									6	6	216	216	104	104	112							3	3				
+	ФТД.01	Основы военной подготовки	ФТД		5				3	3	108	108	68	68	40							3				40	Военная кафедра
+	ФТД.02	Обучение служением	ФТД		6				3	3	108	108	36	36	72								3			37	Философии
К.М.Комплексные модули																											
+	К.М.01	**модуль**	**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.13	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.13	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.13	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.02	Обучение служением		
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-	
Б1.О.13	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.11	Правоведение		

Б1.О.14	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.14	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.14	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.14	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		
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.09	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.09	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.09	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.09	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.12	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.12	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.12	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.01	Основы военной подготовки		
УК-8.4	Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества	-	
Б1.О.15	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	-	
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.14	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.14	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.10	Экономика и финансовая грамотность		
Б1.О.36	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.10	Экономика и финансовая грамотность		
Б1.О.36	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.11	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.11	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.11	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.08	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта		
Б1.О.18	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.08	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта		
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.08	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта		
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.19	Высшая математика		
Б1.О.21	Физика		
Б1.О.22	Неорганическая химия		
Б1.О.23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
Б1.О.24	Органическая и биоорганическая химия		
Б1.О.25	Физическая и коллоидная химия		
Б1.О.26	Пищевая химия		
Б1.О.27	Биохимия		
Б1.О.28	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.19	Высшая математика		
Б1.О.21	Физика		
Б1.О.22	Неорганическая химия		

Б1.О.23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
Б1.О.24	Органическая и биоорганическая химия		
Б1.О.25	Физическая и коллоидная химия		
Б1.О.26	Пищевая химия		
Б1.О.27	Биохимия		
Б1.О.28	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.19	Высшая математика		
Б1.О.21	Физика		
Б1.О.22	Неорганическая химия		
Б1.О.23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
Б1.О.24	Органическая и биоорганическая химия		
Б1.О.25	Физическая и коллоидная химия		
Б1.О.26	Пищевая химия		
Б1.О.27	Биохимия		
Б1.О.28	Общая и пищевая микробиология		
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК	
ОПК-3.1	Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач	-	
Б1.О.17	Автоматизация технологических процессов и производства		
Б1.О.31	Электротехника		
Б1.О.32	Теплотехника		
Б1.О.33	Процессы и аппараты пищевых производств		
Б1.В.08	Технологическое оборудование молочной 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.29	Инженерная и компьютерная графика		
	Б1.О.30	Прикладная механика		
	Б1.О.31	Электротехника		
	Б1.О.32	Теплотехника		
	Б1.О.33	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.31	Электротехника		
	Б1.О.32	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.О.35	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.04	Общая технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.07	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.16	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б1.В.17	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.35	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.04	Общая технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.07	Технология молока и молочных продуктов		
	Б1.В.16	Технология мяса и мясных продуктов		
	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4.3		Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	-	
	Б1.О.35	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
	Б1.В.04	Общая 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-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.16	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств		
Б1.О.36	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения		
Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях молочной 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		
ОПК-5.2	Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	-	
Б1.О.20	Реология		
Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		
Б1.В.09	Основы получения и первичной переработки молока		
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли		
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		
ОПК-5.3	Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	-	
Б1.О.16	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств		
Б1.В.09	Основы получения и первичной переработки молока		
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	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 молочной отрасли		
Б1.В.14	Технологический семинар		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3.2	Применяет современные приборные техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.В.05	Методы исследования молока и молочных продуктов		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3.3	Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования	-	
Б1.В.05	Методы исследования молока и молочных продуктов		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-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 молочной 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 молока и молочных продуктов		
Б1.В.14	Технологический семинар		
Б1.В.16	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.ДВ.01.01	Упаковка и упаковочные материалы в пищевой промышленности		
Б1.В.ДВ.01.02	Основы утилизации пищевых отходов		
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 молочной 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 молочной отрасли с основам промышленного строительства		
Б1.В.17	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-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.34	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
Б1.В.15	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.34	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли		
Б1.В.15	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.34	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
Б1.В.15	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-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	Химия и физика молока и молочных продуктов		
Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в молочной отрасли		
Б1.В.07	Технология молока и молочных продуктов		
Б1.В.11	Биотехнологические основы пробиотических молочных продуктов и сыров		
Б1.В.16	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.18	Альтернативные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения		
Б1.В.ДВ.03.01	Технология сыра		
Б1.В.ДВ.03.02	Технология цельномолочных продуктов		
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	Химия и физика молока и молочных продуктов		

Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в молочной отрасли		
Б1.В.07	Технология молока и молочных продуктов		
Б1.В.16	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.18	Альтернативные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения		
Б1.В.19	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности		
Б1.В.ДВ.03.01	Технология сыра		
Б1.В.ДВ.03.02	Технология цельномолочных продуктов		
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.19	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности		
Б1.В.ДВ.02.01	Продукты питания специального назначения		
Б1.В.ДВ.02.02	Технология производства молочных продуктов детского питания		
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-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-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; 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-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.2; 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	Современные информационные технологии и системы искусственного интеллекта	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.09	Б1.О	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
Б1.О.10	Б1.О	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.11	Б1.О	Правоведение	УК-3.1; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.12	Б1.О	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.13	Б1.О	Технологии проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.14	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.15	Б1.О	Экология	УК-8.4
Б1.О.16	Б1.О	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.О.17	Б1.О	Автоматизация технологических процессов и производства	ОПК-3.1
Б1.О.18	Б1.О	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1
Б1.О.19	Б1.О	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.20	Б1.О	Реология	ОПК-5.2
Б1.О.21	Б1.О	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.22	Б1.О	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.23	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.24	Б1.О	Органическая и биоорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.25	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.26	Б1.О	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.27	Б1.О	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.28	Б1.О	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.29	Б1.О	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.2
Б1.О.30	Б1.О	Прикладная механика	ОПК-3.2

Б1.О.31	Б1.О	Электротехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.32	Б1.О	Теплотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.33	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.34	Б1.О	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.35	Б1.О	Основы производства продуктов питания животного происхождения	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.36	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-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.01	Б1.В	Промышленный дизайн и брендинг	ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.В.02	Б1.В	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.В.03	Б1.В	Химия и физика молока и молочных продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.04	Б1.В	Общая технология молока и молочных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В.05	Б1.В	Методы исследования молока и молочных продуктов	ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.06	Б1.В	Биологически активные и пищевые добавки в молочной отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.07	Б1.В	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.08	Б1.В	Технологическое оборудование молочной отрасли	ОПК-3.1; ПК-3.1
Б1.В.09	Б1.В	Основы получения и первичной переработки молока	ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.В.10	Б1.В	Проектирование предприятий молочной отрасли с основам промышленного строительства	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4
Б1.В.11	Б1.В	Биотехнологические основы пробиотических молочных продуктов и сыров	ПК-4.1
Б1.В.12	Б1.В	Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.2
Б1.В.13	Б1.В	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	ОПК-5.2
Б1.В.14	Б1.В	Технологический семинар	ПК-3.1; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.15	Б1.В	Санитария и гигиена на пищевом производстве	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.16	Б1.В	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.17	Б1.В	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	ОПК-4.1; ПК-2.4
Б1.В.18	Б1.В	Альтернативные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1; ПК-4.2

Б1.В.19	Б1.В	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	ПК-4.2; ПК-4.3
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 упаковочные материалы в пищевой промышленности	ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Основы утилизации пищевых отходов	ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Продукты питания специального назначения	ПК-4.3
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Технология производства молочных продуктов детского питания	ПК-4.3
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Технология сыра	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Технология цельномолочных продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.04	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.ДВ.04.01	Б1.В	Основы научно - исследовательской деятельности	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.ДВ.04.02	Б1.В	Теория вероятностей и математическая статистика	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-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.О		Обязательная часть	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.О.01(У)	Б2.О	Учебная технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б2.О.02(П)	Б2.О	Производственная технологическая практика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; 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-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; 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-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; 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-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б3.02(Д)	Б3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
ФТД		Факультативные дисциплины	УК-2.3; УК-8.3

ФТД.01	ФТД	Основы военной подготовки	УК-8.3
ФТД.02	ФТД	Обучение служением	УК-2.3
К.М		Комплексные модули	
К.М.01	К.М	модуль	