

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Первый  
проректор \_\_\_\_\_ Гнатюк С.И.  
"06" июля 2023 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023  
Учебный год 2023-2024  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 8 м.

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

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический  
организационно-управленческий  
проектный

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учебного отдела \_\_\_\_\_ / Малич А.А./

Декан факультета пищевых технологий \_\_\_\_\_ / Коваленко А.В./

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

+	Б1.В.11	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов	Б1.В	7				4	4	144	144	14	14	130							4			35	Технологии мяса и мясопродуктов			
+	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	Б1.В	9				3	3	108	108	10	10	98									3	35	Технологии мяса и мясопродуктов			
+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	Б1.В	5				3	3	108	108	10	10	98								3		35	Технологии мяса и мясопродуктов			
+	Б1.В.14	Технологический семинар	Б1.В	8				2.5	2.5	90	90	10	10	80										2.5	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>Б1.В</b>	<b>8</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>64</b>										2				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	Б1.В	8				2	2	72	72	8	8	64										2	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд	Б1.В	8				2	2	72	72	8	8	64										2				
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>Б1.В</b>	<b>8</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>98</b>										3				
-	Б1.В.ДВ.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки	Б1.В	8				3	3	108	108	10	10	98										3	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов	Б1.В	8				3	3	108	108	10	10	98										3	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>Б1.В</b>	<b>9</b>				<b>3.5</b>	<b>3.5</b>	<b>126</b>	<b>126</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>114</b>										3.5				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов	Б1.В	9				3.5	3.5	126	126	12	12	114										3.5	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса	Б1.В	9				3.5	3.5	126	126	12	12	114										3.5	35	Технологии мяса и мясопродуктов		
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>	<b>Б1.В</b>	<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>98</b>								3						
+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы научно - исследовательской деятельности	Б1.В	4				3	3	108	108	10	10	98												35	Технологии мяса и мясопродуктов	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Теория вероятностей и математическая статистика	Б1.В	4				3	3	108	108	10	10	98								3						
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору "Надпрофессиональная подготовка"</b>	<b>Б1.В</b>					<b>15</b>	<b>15</b>	<b>540</b>	<b>540</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>490</b>										6	3	6		
+	Б1.В.ДВ.05.01	<b>Модуль 1: Технология продукции животного происхождения</b>	<b>Б1.В</b>					<b>15</b>	<b>15</b>	<b>540</b>	<b>540</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>490</b>										6	3	6		
+	Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов	Б1.В	7				3	3	108	108	10	10	98										3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры	Б1.В	8				3	3	108	108	10	10	98										3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве	Б1.В	7				3	3	108	108	10	10	98										3		34	Технологии молока и молокопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности	Б1.В	9				3	3	108	108	10	10	98										3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б1.В.ДВ.05.01.05	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности	Б1.В	9				3	3	108	108	10	10	98										3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
<b>Блок 2.Практика</b>								27	27	972	972			972							6	6		6	3	6		
<b>Обязательная часть</b>								12	12	432	432			432								6	6		6			
+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	Б2.О	4				6	6	216	216			216												35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	Б2.О	6				6	6	216	216			216										6		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								15	15	540	540			540							6			3	6			
+	Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика	Б2.В	2				6	6	216	216			216													35	Технологии мяса и мясопродуктов
+	Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Б2.В	8				3	3	108	108			108										3		35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	Б2.В	А				6	6	216	216			216											6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>								9	9	324	324			324											9			
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	Б3					3	3	108	108			108											3	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б3					6	6	216	216			216											6	35	Технологии мяса и мясопродуктов	
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>								1	1	36	36			8	8	28												
+	ФТД.01	История Донбасса	ФТД	2				1	1	36	36	8	8	28								1				36	Истории и педагогики	



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

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

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

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

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

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

ОПК-2.3	Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	-	
Б1.О.20	Высшая математика		
Б1.О.22	Физика		
Б1.О.23	Неорганическая химия		
Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
Б1.О.25	Органическая и биорганическая химия		
Б1.О.26	Физическая и коллоидная химия		
Б1.О.27	Пищевая химия		
Б1.О.28	Биохимия		
Б1.О.29	Общая и пищевая микробиология		
Б1.В.ДВ.01.02	Теория вероятностей и математическая статистика		
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика		
Б2.В.01(У)	Учебная ознакомительная практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	опк	
ОПК-3.1	Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач	-	
Б1.О.18	Автоматизация технологических процессов и производства		
Б1.О.32	Электротехника		
Б1.О.33	Теплотехника		
Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств		
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-3.2	Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	-	
Б1.О.18	Автоматизация технологических процессов и производства		
Б1.О.21	Реология		
Б1.О.30	Инженерная и компьютерная графика		
Б1.О.31	Прикладная механика		
Б1.О.32	Электротехника		
Б1.О.33	Теплотехника		
Б1.О.34	Процессы и аппараты пищевых производств		
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		

ОПК-3.3	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	-	
Б1.О.18	Автоматизация технологических процессов и производства		
Б1.О.32	Электротехника		
Б1.О.33	Теплотехника		
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК	
ОПК-4.1	Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
Б1.В.04	Общая технология мясной отрасли		
Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4.2	Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	-	
Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
Б1.В.04	Общая технология мясной отрасли		
Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-4.3	Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.О.36	Основы производства продуктов питания животного происхождения		
Б1.В.04	Общая технология мясной отрасли		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		

ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-5.1	Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	-
Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
Б1.О.37	Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	
Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд	
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	-
Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
Б1.О.21	Реология	
Б1.В.02	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	
Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	-
Б1.О.17	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	
Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли	
Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд	
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПК-1	Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности	ПК	
ПК-1.1	Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	-	
Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
Б1.В.09	Ветринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения		
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-1.2	Оформляет и использует нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-1.3	Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности	-	
Б1.О.35	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности		
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.03	Санитария и гигиена на пищевом производстве		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2	Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	ПК	
ПК-2.1	Участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	-	
Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
Б1.В.14	Технологический семинар		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2.2	Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	-	
Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		

Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
Б1.В.14	Технологический семинар		
Б1.В.ДВ.01.01	Первичная переработка и технологии продуктов из мяса птицы и кроликов		
Б1.В.ДВ.01.02	Технология замороженных готовых блюд		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б1.В.ДВ.05.01.04	Упаковка и тара в мясной промышленности		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2.3	Создает план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест	-	
Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-2.4	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	-	
Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3	Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования	ПК	
ПК-3.1	Осуществляет выбор новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		
Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства		
Б1.В.14	Технологический семинар		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3.2	Применяет современные приборные техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.В.05	Методы исследования мяса и мясных продуктов		
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли		

Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3.3	Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования	-	
Б1.В.05	Методы исследования мяса и мясных продуктов		
Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК	
ПК-4.1	Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	-	
Б1.В.03	Физико-химические основы переработки мясного сырья		
Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли		
Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.11	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов		
Б1.В.ДВ.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки		
Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов		
Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов		
Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		
Б1.В.ДВ.05.01.01	Технология молока и молочных продуктов		
Б1.В.ДВ.05.01.02	Технологии водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры		
Б1.В.ДВ.05.01.05	Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности		
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика		
Б2.В.02(Н)	Производственная практика (научно- исследовательская работа)		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена		
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-4.2	Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	-	
Б1.В.03	Физико-химические основы переработки мясного сырья		
Б1.В.06	Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли		
Б1.В.07	Технология мяса и мясных продуктов		
Б1.В.11	Биотехнологические основы мяса и мясных продуктов		
Б1.В.ДВ.02.01	Технология разделки мяса для промышленной переработки		
Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных и мясосодержащих консервов		
Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов		
Б1.В.ДВ.03.02	Частные технологии продуктов из мяса		
Б1.В.ДВ.05.01	Модуль 1: Технология продукции животного происхождения		

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

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.0		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.0.01	Б1.0	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.02	Б1.0	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-5.3
Б1.0.03	Б1.0	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
Б1.0.04	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.5; УК-11.3
Б1.0.05	Б1.0	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.0.06	Б1.0	Основы российской государственности	УК-5.2
Б1.0.07	Б1.0	Русский язык в профессиональной подготовке	УК-4.3
Б1.0.08	Б1.0	Культура речи и деловое общение	УК-4.4
Б1.0.09	Б1.0	Современные информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.10	Б1.0	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4
Б1.0.11	Б1.0	Экономика и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.0.12	Б1.0	Правоведение	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.13	Б1.0	Основы охраны труда	УК-8.1; УК-8.2
Б1.0.14	Б1.0	Технологии проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.0.15	Б1.0	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-9.1; УК-9.2
Б1.0.16	Б1.0	Экология	УК-8.4
Б1.0.17	Б1.0	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.18	Б1.0	Автоматизация технологических процессов и производства	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.19	Б1.0	Системы управления и информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.20	Б1.0	Высшая математика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.21	Б1.0	Реология	ОПК-3.2; ОПК-5.2
Б1.0.22	Б1.0	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.23	Б1.0	Неорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.24	Б1.0	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.25	Б1.0	Органическая и биорганическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.26	Б1.0	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.27	Б1.0	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.28	Б1.0	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.29	Б1.0	Общая и пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.30	Б1.0	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3.2
Б1.0.31	Б1.0	Прикладная механика	ОПК-3.2

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

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