

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 15.08.2023 15:37:36
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по
УМиВР

Золотарев С.В.

"02" августа 2020 г.

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 25.05.2020

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Факультет: Технологический факультет

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 01.04.2015

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

/ Ещин А.В./

Начальник УО

/ Сашина Л.М./

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Институт: Технологический

Квалификация: <i>Бакалавр</i>
Программа подготовки: <i>академический бакалавриат</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования: <i>4 г.</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 01.04.2015

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская
-	производственно-технологическая
-	организационно-управленческая
-	проектная

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.26	Основы политологии и социологии	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.01	История	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.24	Менеджмент	
Б1.Б.25	Маркетинг	
Б1.В.19	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.Б.28	Правоведение	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.03	Иностранный язык	
Б1.Б.23	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.27	Психология и педагогика	
Б1.Б.29	Психология общения	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.23	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.26	Основы политологии и социологии	
Б1.Б.27	Психология и педагогика	
Б1.Б.29	Психология общения	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.03	Иностранный язык	
Б1.Б.06	Математика	
Б1.Б.07	Физика	

Б1.Б.09	Химия	
Б1.Б.10	Биология	
Б1.Б.11	Биохимия	
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	
Б1.Б.18	Реология	
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.23	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.26	Основы политологии и социологии	
Б1.Б.27	Психология и педагогика	
Б1.Б.30	Экология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
Б1.Б.08	Информатика	
Б1.В.06	Инженерная и компьютерная графика	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства молочных продуктов	
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	
Б1.В.18	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	

Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК
Б1.Б.13	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	
Б1.Б.15	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.03	Физиология питания	
Б1.В.09	Технохимический контроль продукции животноводства	
Б1.В.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.02	Электротехника и электроника	
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства молочных продуктов	
Б1.В.07	Прикладная механика	
Б1.В.16	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.18	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32*	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.Б.06	Математика	
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.09	Химия	
Б1.Б.11	Биохимия	
Б1.Б.13	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства молочных продуктов	
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	

Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения
Б1.В.07	Прикладная механика
Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности
Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.15	Технология молочных продуктов
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.Б.13	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	
Б1.Б.15	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства молочных продуктов	
Б1.В.03	Физиология питания	
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	
Б1.В.05	Начертательная геометрия	
Б1.В.06	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	
Б1.В.07	Прикладная механика	
Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	
Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.08	Молоковедение	

Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	
Б1.В.09	Технохимический контроль продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	
Б1.В.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.14	Производство продукции животноводства	
Б1.В.15	Технология молочных продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.17.02	Электротехника и электроника	
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б1.Б.23	Русский язык и культура речи	
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	
Б1.В.18	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.11	Биохимия	
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	
Б1.Б.18	Реология	

Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	
Б1.В.01	Методы и средства измерений	
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК
Б1.Б.13	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	
Б1.Б.15	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.Б.18	Реология	
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	
Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	
Б1.В.09	Технохимический контроль продукции животноводства	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.В.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК
Б1.Б.18	Реология	
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	
Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	
Б1.В.11	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.14	Производство продукции животноводства	
Б1.В.15	Технология молочных продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	
Б1.В.03	Физиология питания	
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	
Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.08	Молоковедение	
Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.15	Технология молочных продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ФТД.В.02	Переработка мяса диких животных	
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	ПК
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	
Б1.Б.28	Правоведение	
Б1.В.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
Б1.В.17	Системы качества	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК
Б1.Б.10	Биология	
Б1.Б.13	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	
Б1.Б.15	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.Б.30	Экология	
Б1.В.03	Физиология питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	
Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	

Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	
Б1.В.09	Технохимический контроль продукции животноводства	
Б1.В.14	Производство продукции животноводства	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.17.02	Электротехника и электроника	
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.01	Методы и средства измерений	
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	
Б1.В.16	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ФТД.В.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ФТД.В.02	Переработка мяса диких животных	
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	ПК
Б1.Б.08	Информатика	
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.06	Инженерная и компьютерная графика	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.25	Маркетинг	
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	
Б1.В.19	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.24	Менеджмент	
Б1.Б.27	Психология и педагогика	
Б1.Б.29	Психология общения	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	ПК
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	
Б1.Б.24	Менеджмент	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.08	Молоковедение	
Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	

Б1.В.09	Технохимический контроль продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.14	Производство продукции животноводства	
Б1.В.16	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.17	Системы качества	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	ПК
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	
Б1.В.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.24	Менеджмент	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.24	Менеджмент	
Б1.В.19	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.02	Электротехника и электроника	
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.08	Молоководение	

Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.15	Технология молочных продуктов	
Б1.В.16	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ФТД.В.02	Переработка мяса диких животных	
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.24	Менеджмент	
Б1.В.19	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.25	Маркетинг	
Б1.В.19	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.24	Менеджмент	
Б1.В.17	Системы качества	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	ПК
Б1.Б.06	Математика	

Б1.В.06	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	ПК
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.09	Химия	
Б1.Б.11	Биохимия	
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ПК
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.09	Химия	
Б1.Б.11	Биохимия	
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	
Б1.В.01	Методы и средства измерений	
Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	
Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	ПК
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.Б.28	Правоведение	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектная		
ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	ПК
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.26	Основы политологии и социологии	
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	ПК
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.В.05	Начертательная геометрия	
Б1.В.06	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	ПК
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	
Б1.В.07	Прикладная механика	
Б1.В.08	Молоковедение	
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.16	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
Б1.Б.01	История	ОК-2; ОК-7
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-7
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	ОК-4; ПК-1; ПК-8; ПК-17; ПК-28
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	ОК-3; ПК-11; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-31
Б1.Б.06	Математика	ОК-7; ПК-25; ПК-32*
Б1.Б.07	Физика	ОК-7; ПК-4; ПК-26; ПК-27; ПК-32*
Б1.Б.08	Информатика	ОПК-1; ПК-13
Б1.Б.09	Химия	ОК-7; ПК-26; ПК-27; ПК-32*
Б1.Б.10	Биология	ОК-7; ПК-9
Б1.Б.11	Биохимия	ОК-7; ПК-4; ПК-26; ПК-27; ПК-32*
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2; ПК-31
Б1.Б.13	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-9; ПК-32*
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	ОК-7; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-17
Б1.Б.15	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-9
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	ОК-7; ПК-7; ПК-10; ПК-16; ПК-20; ПК-31
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-20; ПК-29
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-29
Б1.Б.17.02	Электротехника и электроника	ОПК-4; ПК-2; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.18	Реология	ОК-7; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30
Б1.Б.19.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	ОПК-4; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	ОПК-2; ОПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-13
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4; ПК-2; ПК-21
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК-6; ОК-7; ОК-8
Б1.Б.23	Русский язык и культура речи	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-3
Б1.Б.24	Менеджмент	ОК-3; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-24
Б1.Б.25	Маркетинг	ОК-3; ПК-14; ПК-23
Б1.Б.26	Основы политологии и социологии	ОК-1; ОК-6; ОК-7; ПК-29
Б1.Б.27	Психология и педагогика	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-15
Б1.Б.28	Правоведение	ОК-4; ПК-8; ПК-28
Б1.Б.29	Психология общения	ОК-5; ОК-6; ПК-15

Б1.Б.30	Экология	ОК-7; ПК-9
Б1.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
Б1.В.01	Методы и средства измерений	ПК-4; ПК-10; ПК-27
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-3; ПК-4; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	ПК-3; ПК-4; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	ПК-3; ПК-4; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	ОПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-32*
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10; ПК-11
Б1.В.03	Физиология питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-32*
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-32*
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства молочных продуктов	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-32*
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-2; ПК-1; ПК-7; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-14
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-14
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-14
Б1.В.05	Начертательная геометрия	ПК-1; ПК-30
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-6; ПК-9; ПК-11; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства	ПК-6; ПК-9; ПК-11; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	ПК-6; ПК-9; ПК-11; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.06	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-1; ПК-13; ПК-25; ПК-30
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий	ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-27
Б1.В.07	Прикладная механика	ОПК-4; ПК-1; ПК-31; ПК-32*
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.08	Молоковедение	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-31
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-27
Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-27
Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*

Б1.В.09	Технохимический контроль продукции животноводства	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	ПК-25; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-31
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-31
Б1.В.11	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	ОПК-2; ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	ПК-1; ПК-7; ПК-16; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-8; ПК-17
Б1.В.ДВ.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	ОК-6; ОК-7; ОК-8
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	ОК-6; ОК-7; ОК-8
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.14	Производство продукции животноводства	ПК-1; ПК-6; ПК-9; ПК-16
Б1.В.15	Технология молочных продуктов	ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-32*
Б1.В.16	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ОПК-4; ПК-10; ПК-16; ПК-20; ПК-31
Б1.В.17	Системы качества	ПК-8; ПК-16; ПК-24
Б1.В.18	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	ОПК-2; ОПК-4; ПК-3
Б1.В.19	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	ОК-3; ПК-14; ПК-19; ПК-22; ПК-23
Б2	Практики	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	ОПК-1; ПК-13; ПК-32*
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	ОПК-4; ПК-3; ПК-10; ПК-20; ПК-25; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-24; ПК-27; ПК-31; ПК-32*
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-26; ПК-27; ПК-32*

	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	ОПК-3; ОПК-4; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-31
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
	Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-16; ПК-20; ПК-31; ПК-32*
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32*
ФТД		Факультативы	ПК-7; ПК-11; ПК-20
	ФТД.В	Вариативная часть	ПК-7; ПК-11; ПК-20
	ФТД.В.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	ПК-7; ПК-11; ПК-20
	ФТД.В.02	Переработка мяса диких животных	ПК-7; ПК-11; ПК-20

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				232	259	244	60	29	31	60	27	33	62	28	34	62	29	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	60	29	31	60	27	33	60	26	34	60	29	31	
Б1	Дисциплины (модули)	56%	44%	31.9%	207	213	212	58	29	29	58	27	31	54	26	28	42	23	19	
Б1.Б	Базовая часть				90	120	118	48	26	22	38	17	21	21	18	3	11	3	8	
Б1.В	Вариативная часть				93	117	94	10	3	7	20	10	10	33	8	25	31	20	11	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	27	19	2		2	2		2	6		6	9	6	3	
Б2.В	Вариативная часть				18	27	19	2		2	2		2	6		6	9	6	3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				1	10	4							2	2		2		2	
ФТД.В	Вариативная часть				1	10	4							2	2		2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.3	-	53.9	50.6	-	50.3	56.2	-	48.9	53.9	-	53.9	50.8	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.9	-	50.4	41.8	-	50.4	53.8	-	36.9	50.4	-	50.4	49.2	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					23	-	25.7	25.2	-	21.5	23.8	-	19	25.1	-	24.2	18.9	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3000.8	-	449.05	457.5	-	371	403.85	-	334.8	422.05	-	326.65	235.9	
		Блок Б2					85	-		40	-		40	-		2	-	2	1	
		Блок Б3					20	-			-			-			-		20	
		Блок ФТД					68.5	-			-			-	32.25		-		36.25	
		Итого по всем блокам					3174.3	-	449.05	497.5	-	371	443.85	-	367.05	424.05	-	328.65	293.15	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	3	4		7	3	4	6	3	3	6	3	3
		ЗАЧЕТ (За)						9	6	3		9	3	6	11	5	6	6	3	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4		3	3		3	1	2	5	3	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)										1		1	1		1			
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)													1	1		1		1
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						16	7	9		17	8	9	16	8	8	12	6	6
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						41.33%												
		в интерактивной форме						23.1%												