Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 15.08.2023 15:52:16
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по УМиВР _____ *Хохлова Е.В.*

28 июня 2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 17 от 28.06.2021

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: Бакалавр

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ _____ */ Матвеев А.С./*

Начальник УО _____ */ Сашина Л.М./*

И.о. директора института _____ */ Бредихин С.А./*

И.о. зав. кафедрой _____ */ Грикшас С.А./*

Руководитель ОПОП _____ */ Грикшас С.А./*

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: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
производственно-технологический

Календарный учебный график 2021-2022 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Пн		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Вт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Ср	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Чт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Пт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Сб	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Вс	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Пн																			*			Э		К												*	*					*			Э				У				К				
Вт																			*	Э		К		К				*									*					Э			У				У				К	
Ср																			*	Э		К				*															Э	Э			У				У				К	
Чт										*									*	Э	Э	К																			Э	Э	Э	Э	У	У	У	К	К	К	К	К	
Пт																		*	*	Э		К																			Э	Э			У			К						
Сб																		*	*	Э		К																			Э	Э			У			К						

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август				
Пн		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пн																			*			Э		К												*	*					*			Э				У				К	
Вт																			*			Э		К													*								Э				К				К	
Ср																			*	Э		К		К				*														Э			Э	Э			К	К	К	К	К	
Чт																			*	Э	Э	К	К			*																Э			У	У	У	К					К	
Пт										*									*	Э		К				*																Э			У			К					К	
Сб																			*	Э		К																				Э			У			К						

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август				
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Пн																			*	*		Э		К																				Э				П				К				
Вт																			*			Э		К																				Э				П				К				
Ср																			*		Э	Э	К	К												*						*		Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	
Чт																			*	Э		К		К													*								Э				П				К				
Пт																			*	Э		К				*		*																Э				П				К				
Сб										*									*	Э		К																				Э			Э				К						

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь						Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Сб		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
Пн											*									*							*										Э			К		Г				Д								К
Вт																			*	*																	Э			К		Г				Д								
Ср																			*	*																	Э			Г		Д				Д								
Чт			П	П	П	П													*		Э	Э	К													*	*	П	П	Г	Г	*	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	
Пт																			*																		*			Г		Д				К								
Сб																			*									*								Э	Э			Г		Д				К								

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 2/6	16 1/6	33 3/6	17 4/6	16 4/6	34 2/6	17 3/6	17 2/6	34 5/6	13 3/6	12 2/6	25 5/6	128 3/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3 4/6	5 4/6	2	3 1/6	5 1/6	2	2	4	2	5/6	2 5/6	17 4/6
У	Учебная практика		3 2/6	3 2/6		2 4/6	2 4/6							6
П	Производственная практика								4	4	4	2	6	10
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Продолжительность каникул	15 дн	35 дн	50 дн	15 дн	38 дн	53 дн	15 дн	36 дн	51 дн	6 дн	56 дн	62 дн	216 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	6 дн	15 дн	7 дн	7 дн	14 дн	8 дн	5 дн	13 дн	9 дн	6 дн	15 дн	57 дн
Продолжительность		161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	205 дн	366 дн	154 дн	212 дн	366 дн	
Студентов								1						
Групп														

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	з.е.: Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Итого акад.часов: Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот	Закрепленная кафедра: Код
Блок 1.Дисциплины (модули)								207	207		7452	7452	4476.85	2162.15	813	156	
Обязательная часть								120	120		4320	4320	2568.6	1240.8	510.6	36	
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	2					3	3	36	108	108	70.4	4	33.6		11
+	Б1.О.02	Философия	2					3	3	36	108	108	50.4	15	42.6		19
+	Б1.О.03	Введение в информационные технологии		1				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	80
+	Б1.О.04	Иностранный язык	2	1				6	6	36	216	216	134.65	47.75	33.6		10
+	Б1.О.05	Математика		1	2			4	4	36	144	144	100.6	43.4			48
+	Б1.О.06	Химия	12					7	7	36	252	252	134.8	41	76.2		32
+	Б1.О.07	Физика	1					3	3	36	108	108	50.4	24	33.6		84
+	Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика			2			2	2	36	72	72	48.35	23.65		4	38
+	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	36	72	72	48.25	23.75			81
+	Б1.О.10	Биохимия	3					4	4	36	144	144	86.4	33	24.6		28
+	Б1.О.11	Прикладная механика			2			4	4	36	144	144	64.35	79.65			42
+	Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	3	4				7	7	36	252	252	152.65	74.75	24.6		42
+	Б1.О.13	Электротехника и электроника			3			3	3	36	108	108	68.35	39.65			20
+	Б1.О.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности			6			3	3	36	108	108	58.35	49.65		4	45
+	Б1.О.15	**Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения**		**88**				4	**4**		**144**	**144**	**96.5**	**47.5**			
+	Б1.О.15.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения		8				2	2	36	72	72	48.25	23.75			65
+	Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения		8				2	2	36	72	72	48.25	23.75			64
+	Б1.О.16	Биология			3			3	3	36	108	108	50.35	57.65			22
+	Б1.О.17	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2					3	3	36	108	108	50.4	15	42.6		26
+	Б1.О.18	Микробиология	3					3	3	36	108	108	70.4	13	24.6		31
+	Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4			4		5	5	36	180	180	107.4	30	42.6		42
+	Б1.О.20	Русский язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	50.25	21.75			17
+	Б1.О.21	Метрология и стандартизация	8					4	4	36	144	144	86.4	33	24.6	4	45
+	Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем		5				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	45
+	Б1.О.23	Общая технология отрасли	45				5	7	7	36	252	252	158.8	35	58.2	8	44
+	Б1.О.24	Реология		7				3	3	36	108	108	52.25	55.75			42
+	Б1.О.25	Правоведение		2				2	2	36	72	72	32.25	39.75			15
+	Б1.О.26	**Процессы и аппараты перерабатывающих производств**	**5**					3	**3**		**108**	**108**	**70.4**	**13**	**24.6**		
+	Б1.О.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	5					3	3	36	108	108	70.4	13	24.6		42
+	Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	5	4				6	6	36	216	216	138.65	52.75	24.6	8	42
+	Б1.О.28	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	50.25	21.75			18
+	Б1.О.29	Менеджмент		5				3	3	36	108	108	68.25	39.75			64
+	Б1.О.30	Маркетинг		4				3	3	36	108	108	32.25	75.75			59
+	Б1.О.31	Основы политологии и социологии		3				2	2	36	72	72	50.25	21.75			11
+	Б1.О.32	Физиология питания			5			3	3	36	108	108	68.35	39.65			44
+	Б1.О.33	Психология		1				2	2	36	72	72	50.25	21.75			13
+	Б1.О.34	Экология		1				3	3	36	108	108	68.25	39.75			35
+	Б1.О.35	Экономическая теория		2				2	2	36	72	72	48.25	23.75			61
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								87	87		3132	3132	1908.25	921.35	302.4	120	
+	Б1.В.01	Методы и средства измерений	3					4	4	36	144	144	86.4	24	33.6	4	87
+	Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	6					3	3	36	108	108	70.4	13	24.6	4	28
+	Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	4					4	4	36	144	144	86.4	15	42.6	4	44
+	Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	6	5				5	5	36	180	180	120.65	34.75	24.6	8	43
+	Б1.В.05	Начертательная геометрия			1			3	3	36	108	108	68.35	39.65		4	38
+	Б1.В.06	Молоковедение	6					4	4	36	144	144	86.4	24	33.6	4	44
+	Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства			7			3	3	36	108	108	64.35	43.65		4	44
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли	7					4	4	36	144	144	80.4	21	42.6	4	20
+	Б1.В.09	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях			7			3	3	36	108	108	64.35	43.65		4	44
+	Б1.В.10	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства		7				3	3	36	108	108	52.25	55.75		4	45
+	Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	7	6				5	5	36	180	180	108.65	46.75	24.6	8	44
+	Б1.В.12	Производство продукции животноводства	4					4	4	36	144	144	70.4	31	42.6	4	25
+	Б1.В.13	Технология молочных продуктов		7				2	2	36	72	72	52.25	19.75		4	44
+	Б1.В.14	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7					3	3	36	108	108	66.4	8	33.6	4	42
+	Б1.В.15	Системы качества		6				2	2	36	72	72	32.25	39.75		4	45
+	Б1.В.16	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий		4				3	3	36	108	108	66.25	41.75		4	42
+	Б1.В.17	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка		8				2	2	36	72	72	36.25	35.75		4	61
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**6**				2	**2**		**72**	**72**	**50.25**	**21.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований		6				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	44
-	Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований		6				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	44
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**6**				2	**2**		**72**	**72**	**50.25**	**21.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов		6				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	45
-	Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов		6				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	45
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**4**				3	**3**		**108**	**108**	**68.25**	**39.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы производства молочных продуктов		4				3	3	36	108	108	68.25	39.75		4	44
-	Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов		4				3	3	36	108	108	68.25	39.75		4	44
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**5**				4	**4**		**144**	**144**	**84.25**	**59.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения		5				4	4	36	144	144	84.25	59.75		4	45
-	Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства		5				4	4	36	144	144	84.25	59.75		4	45
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**50.25**	**21.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства		5				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	44
-	Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности		5				2	2	36	72	72	50.25	21.75		4	44
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**66.25**	**5.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий		3				2	2	36	72	72	66.25	5.75		4	42
-	Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока		3				2	2	36	72	72	66.25	5.75		4	42
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**8**				2	**2**		**72**	**72**	**48.25**	**23.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения		8				2	2	36	72	72	48.25	23.75		4	44
-	Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения		8				2	2	36	72	72	48.25	23.75		4	44
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**6**				3	**3**		**108**	**108**	**50.25**	**57.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья		6				3	3	36	108	108	50.25	57.75		4	44
-	Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности		6				3	3	36	108	108	50.25	57.75		4	44
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**			**8**	**8**		4	**4**		**144**	**144**	**87.35**	**56.65**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока			8	8		4	4	36	144	144	87.35	56.65		4	44
-	Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы			8	8		4	4	36	144	144	87.35	56.65		4	44
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**6**				3	**3**		**108**	**108**	**68.25**	**39.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности		6				3	3	36	108	108	68.25	39.75		4	44
-	Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности		6				3	3	36	108	108	68.25	39.75		4	44
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**8**				3	**3**		**108**	**108**	**72.25**	**35.75**		**4**	
+	Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов		8				3	3	36	108	108	72.25	35.75		4	44
-	Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов		8				3	3	36	108	108	72.25	35.75		4	44
+	Б1.В.ДВ.12	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**															
-	Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура		123456							328	328	328				18
-	Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта		123456							328	328	328				18
Блок 2.Практика								24	24		864	864	185	679		864	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								24	24		864	864	185	679		864	
+	Б2.В.01	**Учебная практика**		**244**				9	**9**		**324**	**324**	**180**	**144**		**324**	
+	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика		2				5	5	36	180	180	100	80		180	44
+	Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)		4				2	2	36	72	72	40	32		72	42
+	Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)		4				2	2	36	72	72	40	32		72	44
+	Б2.В.02	**Производственная практика**			**678**			15	**15**		**540**	**540**	**5**	**535**		**540**	
+	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика			6			6	6	36	216	216	2	214		216	44
+	Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа			7			6	6	36	216	216	2	214		216	44
+	Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика			8			3	3	36	108	108	1	107		108	44
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	20	304			
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	3	36	108	108	2.5	105.5			44
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216	17.5	198.5			44
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4		144	144	68.5	75.5		8	
+	ФТД.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных		8				2	2	36	72	72	36.25	35.75		4	44
+	ФТД.02	Переработка мяса диких животных		5				2	2	36	72	72	32.25	39.75		4	44

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.11	Прикладная механика	
Б1.О.18	Микробиология	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.01	Методы и средства измерений	
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.05	Начертательная геометрия	
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	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.18	Микробиология	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.16	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	

Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.05	Математика	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.11	Прикладная механика	
Б1.О.24	Реология	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.01	Методы и средства измерений	
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.05	Начертательная геометрия	
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.4	Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	-

Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	-
Б1.О.25	Правоведение	
Б1.О.32	Физиология питания	
Б1.О.33	Психология	
Б1.О.35	Экономическая теория	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
Б1.О.25	Правоведение	
Б1.О.30	Маркетинг	
Б1.О.32	Физиология питания	
Б1.О.33	Психология	
Б1.О.35	Экономическая теория	
Б1.В.16	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
Б1.О.25	Правоведение	
Б1.О.32	Физиология питания	

Б1.О.33	Психология	
Б1.О.35	Экономическая теория	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-
Б1.О.25	Правоведение	
Б1.О.32	Физиология питания	
Б1.О.33	Психология	
Б1.О.35	Экономическая теория	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.29	Менеджмент	
Б1.О.33	Психология	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.29	Менеджмент	

Б1.О.30	Маркетинг	
Б1.О.33	Психология	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.33	Психология	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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 и опытом	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.29	Менеджмент	
Б1.О.33	Психология	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	-
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.33	Психология	

Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	-
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.31	Основы политологии и социологии	
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения, внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям, уважая высказывания	-
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.5	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно	-
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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 этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.31	Основы политологии и социологии	
Б1.О.33	Психология	

Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.31	Основы политологии и социологии	
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.02	Философия	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.02	Философия	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.02	Философия	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б2.В.01	Учебная практика	

Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.02	Философия	
Б1.О.30	Маркетинг	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.28	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.28	Физическая культура и спорт	

Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Знать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	-
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2	Уметь планировать и осуществлять профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом	-
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3	Владеть навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний	-
Б1.О.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач	-
Б1.О.35	Экономическая теория	
Б1.В.17	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	

Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	-
Б1.О.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.30	Маркетинг	
Б1.О.35	Экономическая теория	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3	Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	-
Б1.О.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.30	Маркетинг	
Б1.О.35	Экономическая теория	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-11.1	Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	-
Б1.О.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.О.25	Правоведение	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	-
Б1.О.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.О.25	Правоведение	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.3	Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности	-
Б1.О.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.О.21	Метрология и стандартизация	
Б1.О.25	Правоведение	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	

Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.05	Математика	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.10	Биохимия	
Б1.О.11	Прикладная механика	
Б1.О.16	Биология	
Б1.О.17	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.18	Микробиология	
Б1.О.24	Реология	
Б1.О.32	Физиология питания	
Б1.О.34	Экология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.05	Математика	
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.10	Биохимия	
Б1.О.16	Биология	
Б1.О.18	Микробиология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	-
Б1.О.06	Химия	
Б1.О.07	Физика	
Б1.О.10	Биохимия	

Б1.О.16	Биология	
Б1.О.18	Микробиология	
Б1.О.34	Экология	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.26	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б1.О.26	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б1.О.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Использует теоретические знания и практические навыки в технологии продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б1.О.26	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Использует справочные материалы для осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	

Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Использует знания о физико-химических и биохимических параметрах сырья и вспомогательных материалов в технологии производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.10	Биохимия	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б1.О.24	Реология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.4	Контролирует качество и безопасность продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных и мясных продуктов	-
Б1.О.16	Биология	
Б1.О.17	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Владеет методами первичной обработки и переработки молока, мяса и рыбы	-
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Владеет методами оценки качества молочных, мясных и рыбных продуктов	-
Б1.О.21	Метрология и стандартизация	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.4	Применяет ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б1.О.26	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-7	Способен использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по математическому моделированию процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований по технологии продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-7.1	Изучает и осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	

Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7.2	Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-8.1	Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.06	Молоковедение	
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	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства мясных и рыбных 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.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8.2	Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	-
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8.3	Знает методики проводения исследований по оценке сырья и готовой продукции животного происхождения	-
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	

Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8.4	Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.17	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПК-1	Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции	ПК
ПК-1.1	Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов	-
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	
Б1.В.12	Производство продукции животноводства	
Б1.В.15	Системы качества	
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	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ФТД.02	Переработка мяса диких животных	
ПК-1.2	Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Технология молочных продуктов	
Б1.В.14	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.15	Системы качества	
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.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	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ФТД.02	Переработка мяса диких животных	
ПК-1.3	Организует выходной контроль качества готовой продукции	-
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Технология молочных продуктов	
Б1.В.15	Системы качества	
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.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	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ФТД.02	Переработка мяса диких животных	
ПК-1.4	Обрабатывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции	-
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	
Б1.В.09	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	
Б1.В.12	Производство продукции животноводства	
Б1.В.14	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.15	Системы качества	
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	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-2.1	Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.В.09	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	
Б1.В.10	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	

Б1.В.12	Производство продукции животноводства	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.05	Начертательная геометрия	
Б1.В.16	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
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	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции	-
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.06	Молоковедение	
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Технология молочных продуктов	
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.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	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ФТД.02	Переработка мяса диких животных	
ПК-2.4	Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.В.10	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.5	Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	-
Б1.О.21	Метрология и стандартизация	
Б1.В.01	Методы и средства измерений	
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	

Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	ПК
ПК-3.1	Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	
Б1.В.12	Производство продукции животноводства	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения	-
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	-
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	
Б1.В.12	Производство продукции животноводства	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.1
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-7.1
Б1.О.04	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.05	Математика	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.06	Химия	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.07	Физика	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.08	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ПК-7.1
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4
Б1.О.10	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.3
Б1.О.11	Прикладная механика	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1
Б1.О.12	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-5.2
Б1.О.13	Электротехника и электроника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1
Б1.О.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПК-2.1; ПК-2.4
Б1.О.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.15.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения	УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.16	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.О.17	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2.1; ОПК-5.1
Б1.О.18	Микробиология	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ОПК-5.4
Б1.О.20	Русский язык и культура речи	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1
Б1.О.21	Метрология и стандартизация	УК-11.3; ОПК-5.3; ПК-2.5
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-4.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.О.23	Общая технология отрасли	ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-2.3
Б1.О.24	Реология	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-4.3
Б1.О.25	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3

Б1.О.26	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-5.4
Б1.О.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-5.4
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-7.1
Б1.О.28	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.29	Менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.4
Б1.О.30	Маркетинг	УК-2.2; УК-3.2; УК-6.4; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.31	Основы политологии и социологии	УК-4.3; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.32	Физиология питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1
Б1.О.33	Психология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; 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-6.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.34	Экология	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.О.35	Экономическая теория	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-10.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
Б1.В.01	Методы и средства измерений	УК-1.1; УК-1.3; ПК-2.5
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ПК-1.1; ПК-8.2; ПК-8.3
Б1.В.04	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-2.3; ПК-8.1
Б1.В.05	Начертательная геометрия	УК-1.1; УК-1.3; ПК-2.2
Б1.В.06	Молоковедение	ПК-2.3; ПК-8.1
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли	ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.09	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	ПК-1.4; ПК-2.1
Б1.В.10	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	ПК-2.1; ПК-2.4
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.12	Производство продукции животноводства	ПК-1.1; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.3
Б1.В.13	Технология молочных продуктов	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.14	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-1.2; ПК-1.4
Б1.В.15	Системы качества	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
Б1.В.16	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	УК-1.2; УК-2.2; ПК-2.2
Б1.В.17	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	УК-10.1; ПК-8.4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-8.3; ПК-8.4
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	ПК-8.3; ПК-8.4
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	ПК-8.3; ПК-8.4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	УК-1.2; УК-1.3; ПК-2.5; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	УК-1.2; УК-1.3; ПК-2.5; ПК-8.1

Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	УК-1.2; УК-1.3; ПК-2.5; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-8.1; ПК-8.4
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы производства молочных продуктов	ПК-8.1; ПК-8.4
Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	ПК-8.1; ПК-8.4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.4
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.4
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.4
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-2.2; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства	ПК-2.2; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	ПК-2.2; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-2.2; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий	ПК-2.2; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	ПК-2.2; ПК-8.1
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-2.3; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	ПК-2.3; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	ПК-2.3; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.ДВ.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; 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-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
Б2.О	Обязательная часть	

Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; 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-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
Б2.В.01	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; 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-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПК-8.2
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; 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-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПК-8.2
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б2.В.02	Производственная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.3
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.3; ПК-2.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-8.1
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; 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-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-8.1; ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-8.4
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
ФТД.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
ФТД.02	Переработка мяса диких животных	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Не менее	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
	Итого (с факультативами)				197	244	60	25	35	60	26	34	62	28	34	62	29	33
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	60	25	35	60	26	34	60	26	34	60	29	31
Б1	Дисциплины (модули)	58%	42%	34.4%	162	207	55	25	30	56	26	30	54	26	28	42	23	19
Б1.О	Обязательная часть					120	52	22	30	36	20	16	21	18	3	11	3	8
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					87	3	3		20	6	14	33	8	25	31	20	11
Б2	Практика	0%	100%	0%	24	24	5		5	4		4	6		6	9	6	3
Б2.О	Обязательная часть																	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24	5		5	4		4	6		6	9	6	3
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4							2	2		2		2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				51.7	-	48.1	54.8	-	47	55.2	-	49.3	53.4	-	53.9	53.5
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				46.1	-	33.6	53.2	-	53.7	51	-	36.9	41.4	-	50.4	29.6
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				34.9	-	34.1	35.9	-	33.9	36.2	-	34.4	35	-	35.1	34.7
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4476.85	-	590.9	579.8	-	598.8	601.85	-	600.8	605.05	-	472.65	427
		Блок Б2				185	-		100	-		80	-		2	-	2	1
		Блок Б3				20	-			-			-			-		20
		Блок ФТД				68.5	-			-			-	32.25		-		36.25
		Итого по всем блокам				4750.35	-	590.9	679.8	-	598.8	681.85	-	633.05	607.05	-	474.65	484.25
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	2	5	8	4	4	6	3	3	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					11	7	4	9	2	7	11	5	6	8	3	5
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	1	3	2	2		3	1	2	5	3	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1		1				1		1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1	1				
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)					17	7	10	15	8	7	16	8	8	11	6	5
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				39.36%												
		в интерактивной форме				14.3%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					50%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.08%												