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. Тимиразева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Beoreh

**У**ТВЕРЖДАЮ

Хохлова Е.В.

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 17 ст 28.06, 2021

Квалификация: Бакалавр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2021
Форма обучения: Очная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 936 от 11.08.2020
Срок получения образования: 4г		
Типы задач профессиональной деятельности	СОГЛАСОВАНО	
научно-исследовательский производственно-технологический	И.о. начальника УМУ	Mamsees A.C./
	Начальник УО	Оресену 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

научно-исследовательский производственно-технологический

Типы задач профессиональной деятельности

Квалификация: Бакалавр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2021
	1	
Форма обучения: Очная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 936 от 11.08.2020
Срок получения образования: 4 г.		

### Календарный учебный график 2021-2022 г.

Mec		Ce	ентяб	рь			Октя	ябрь			H	Юябр	рь			Дека	абрь			,	Январ	ЭЬ			Фег	враль			Ma	рт			Апр	ель				Май				Ию	НЬ			Ик	оль			Α	вгуст		
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	
C6	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		П	У					К
Вт																			*	Э	Ì	К		К				*									*			-		Э	,		У			У					К
Ср																			*	Э	٦	К	,,		1	*														-	Э	Э	Э	`	У	v		У	16	16	I/		К
Чт										*									*	Э	] ]	К			1															-	Э	Э	. <i>ב</i>	J	У	у	, y	К	K	K	K	K	
Пт											Ī							*	*	Э	Ī	К			1																Э		,		У		ı İ	К					
C6																		*	*	Э		К																		-	Э	Э	•		У		Ш	К					

### Календарный учебный график 2022-2023 г.

Mec		Ce	ентяб	ірь			0	ктяб	рь			Но	ябрь			Дека	брь			۶	Інвар	Ь			Фев	раль			Ма	рт			Апр	ель				Май				Ию	ЭНЬ				Июль	ь			Авгу	CT	
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 2	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 2	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 3	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 3	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	
C6	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		_									Ī								*	Э	7	К	I/	К				*														Э	ח	_	Э		V	К	I/	1/	I/	1/	К
Чт											Ī								*	Э	J	К				*																Э	J	J	У	J y 1	У	К			K		К
Пт										*	Ì							İ	*	Э		К				*																Э			У			К					
C6											Ì							İ	*	Э		К																				Э			У			К					

## Календарный учебный график 2023-2024 г.

Mec		Ce	ентяб	рь			0	ктябן	рь			Hos	абрь			Дека	брь			5	Январ	Ъ			Фев	раль			Ma	арт			Α	прел	Ь			Ма	й			Ию	НЬ		ł	ſ	Июль	Ь		l	Авгу	уст	
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
C6	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					
Вт											Ĩ								*			Э		К																				Э	ı			П		1			
Ср											Ĩ								*		ء	Э	v	К												*						*	_ [	Э		п		П	к	v	к	к	v
Чт											Ĩ								*	Э	7	К	I N	К													*						7	Э	'	'''	'''	П				K	N
Пт											Ī								*	Λ		К				*		*																Э				П		ıl			
C6										*									*	Λ		К																				Э		П				К		Ш			

#### Календарный учебный график 2024-2025 г.

Mec			Сент	ябрь				Окт	ябрь			Но	ябрь	•		Д	екаб	рь			Яне	арь			Фев	зраль	•			Мар	т			Ап	рель			M	ай				Июнь	,			Ию	ОЛЬ			Авгу	уст		
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	3 25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	1 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	
C6		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	3 20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
Пн											*									*							*										Э			К		Γ				Д								K
Вт																			*	*																	Э			К		Γ				Д					1			
Ср		_	П	_	_														*	*	Э	Э	К														Э	_	_	Γ	_	Д	п	п	п	Д	I/	I/	I/	к	1,	к	К	
Чт		11	' '	''	11														*		)	J														*	*	111	11	Γ	ı	*	Д	Д	Д	<u>Д</u> К	N	N.	N		K	^		
Пт																			*																		*			Γ		Д				К					1			
C6																			*									*								Э	Э			Γ		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	итого
	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
Γ	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
Прод	ролжительность	161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	205 дн	366 дн	154 дн	212 дн	366 дн	
Студ	ентов								1					
Груп	п													

	p dac Vacon	Oncore To Korr. pag.	CP Koet Np. noprot	3.6. /Jes	Rad Rp Rp ro-	rp I	PA OP Koer	Xypc 1	nad no no	Canacrp 2	IPA O	СР пр. Конт	3.0. Fex	Dad Do Porp	ecrp 2	N 02	Kove 3.6. Sex	nas no	Covern 4	O O np. Koer	a.e. Dec Dad	Carractip S	HPA CP	Kare 14. Are	Aud Do Do	Cavecry 6	Kosc m. KPA	O rp. Korr	a.e. Dex Da	6 No No no.	Cavacrp 7 Karc KPN Korc no. KPA	OP CP np. Kowr	2.4 Sec	Data Do Do np. 1991	rp 8 Kosc m. KPA	OP CP op. Keet Kog
Блок 1.Дисциплины (нодули) 227	207	7452 7452 4476.8	O pos. noero  2 252.1 813 126  1 280.8 510.6 36  4 32.6  5 42.6  21.75 42.6  21.75 42.6  41.75 33.6  43.4  33.5  24.33 33.5  24.6  22.75 4 33.5  22.65 4 32.5  22.75 4 33.5	25 198	32 354 8	4					38 305.2 38 305.2		26 234	66 288 B	8 2		107.4 30 252 73.8 16 134		24 3 8 2.85 8 3 4 155			270 24 2 6					3.05 32		23 194 9	1 176 28	6 2.55	254.5 100.8	19 180	60 180 20 3 96 4		
	3 %	100 100 70.4 100 100 50.4	4 31.6 15 42.6	22 154	32 320 4	1	1.55	30 194 3 34 3 16	34 32	2 2	0.4 4 0.4 15	13.6		34 220			73.8 10 134	27 119	8 3 4 1.55	1 102	18 186 16	294 12 2 6	205 .	738 3 24			0.35 49	185	3 20	2		33.73		90 4	2 0.9 8	3 24.5 11 19
1.50   Consider the control of the	6 X	72 72 SELS 216 236 134.65 144 144 190.6	47.5 21.6 49.4	2 16	# 1 # #		125 21.75	2 16	46 32	2	0.4 24 0.35 21.65	22.6				Ħ																				10
+ EL.0.09 Except U	1 %	100 100 50.4 72 72 48.35	24 21.6 21.65 <u>4</u>	3 16	16 16	2			22	1	0.95 23.65	32.0				H																				49 32 94 38 81 28
# \$1.0.00 \$600000000000000000000000000000000	4 % 4 %	144 144 86.4 144 144 64.35 252 252 152.65	33 24.6 79.65 74.75 24.6					4 32	22		0.5 70.65		4 34	16 34	2 0	4 23	24.6 2 16	16	0.25	30.75																- 42
+ \$1.0.14 Cooks закнодятельства и стандартизации в 6 3		100 100 68.25 100 100 58.25											3 34	34	6	35 39.65								3 24	34	1	0.25 46	9.65								20 45
+ EL.O.15 specialisms as yeglescenes applicapement and an 4  EL.O.15 specialisms are yeglescenes as specialisms and an 4  EL.O.15 oil Secretisms interpretation in recognition and an accompany in the specialism and a specialism	2 %	144 144 96.5 72 72 48.25	47.5																														4 48	40	0.5 4	
ородит по втомно живетими орожностирина  в EL.O.15.02 Управления предприятили по провеждутму формути в втомно живетими орожностири докумите в втомно живетими орожностирина 2	2 %	72 72 48.25	23.75																														2 24	24	0.25 2	
+ \$6.0.90 Georges in notations can occupant/crareeux 2 3 4  • \$6.0.17 Members in notations can occupant/crareeux 2 3 3  • \$6.0.18 Membersons 3 3 3 3  • \$6.0.19 Epopoco a rengama inoppatanaeoxys 4 4 4 5	3 %		15 42.6 13 24.6					3 16	12	2	0.4 15	42.6	2 34	19 16	2 0	4 13	24.6																			26
+ EL.O.19 Tipourcus anompana responder-manacuses 4 4 5 5 6 6.0.30 Psycood man or synarytyp great 5 2 2 6 6.0.31 Psycood man or synarytyp great 5 4 2 6 6.0.31 Psycood manacuses 8 8 4 4 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	5 % 2 % 4 %	180 180 187.4 72 72 58.25 144 144 86.4	30 42.6 21.75 33 24.6 4	2 16	34		126 21.76										5 34	ж ж	3 2 0.4	30 42.6													4 36	4 1	2 0.4	17 13 244 46
# \$1.0.20 Pecced mare a partyra pres	2 % 7 %	72 72 50.25 144 144 86.4 72 72 50.25 252 252 158.8 108 108 52.25 72 72 33.35	21.75 4 35 59.2 9 55.75														3 34	19 16	4 2 0.4	4 23.6	2 16 4 34 16	34 <u>4</u> 34 <u>4</u> 2 2	0.25 21.75 0.4 31	24.6					3 26	x	0.25	55.76				46 44 42
+ 51.0.26 Процессы и элтараты перерабатывающих в	3	72 72 32.25 108 108 70.4 108 108 70.4	13 24.6					2 16	16		0.25 39.75										3 34	34 2	0.4 13	24.6												15
+ \$6.0.27 Astronomic October угравления \$ 4 6	6 %	256 236 139.65	52.75 34.6 8	2 56	ж		125 21.75										3 34	ж	4 0.25	30.75	3 34	34 <u>2</u> 2	0.4 13 0.4 13	24.6												42 42 18
NO. Management 5	3 %	100 100 68.25 100 100 32.25 72 72 50.25	21.5 21.5	Ш									2 %	ж	0	25 21.75	3 16	16	6.25	3.3	, W		425   39.75													59 11
1.6.5   Comparison   Comparis	2 %	72 72 50.25 100 100 68.25	21.75 29.75	2 16 3 34	34 34		125 21.75																2.0 365							Ш						11 44 11 25
+ 16.4.1.6 Засовнекова терра 2 2 2 Масть, формеруемая участиковам образовательных отношений 27 + 16.8.00 Неговы с свяства завесоной 2 4	2 % 87 4 %	3132 3132 1908.2 144 144 86.4	921.35 302.4 120 24 22.6 4 12 24.6 4	3 34	34 4		135 39.65	2 10	2		0.5 21.5		6 50	32 68 8 16 34 <u>4</u>	2 0	5 29.75 :	33.6 14 118 33.6	68 100	16 4 1.3	127.5 85.2	8 66 52	66 12	0.75 103.2	25 234	124 180	35 6	2.7 27	0.5 82.8	20 168 9	152 28	6 2.4	198.8 100.8	11 96	60 84 16 3	1.1 1	.1.9 a2
+ \$1.8.00 Neropa-scrappsases contain scalains capus 4 4  spanning mountains and contains 4 4  spanning mountains and contains a contains a capus 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	3 % 4 %	144 144 96.4	13 246 4 15 426 4 34.75 246 9														4 34	34 16	4 2 0.4	15 42.6	2 16 18	16 4	835 3175	3 34	18 16	4 2	0.4	13 346								29 44
\$4.65   South-montain margins   \$1   1   7   7   1   1   1   1   1   1	3 %	109 109 68.35 144 144 96.4 109 109 64.35	29.65 <u>4</u> 24 22.6 <u>4</u>	3 34	ж 4		335 39.65									H						-		4 34	16 34	4 2	0.4	N 21.6								39 44 44
+ SL.E.D - Splinting Former hampion spopmans 7 J.  E.E.E.D - Splinting Former hampion spopmans 7 J.  E.E.E.D - Splinting Former hampions of creation 7 J.  E.E.D - Splinting Former hampions of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion of creation 7 J.  Splinting Former hampion 8 J.  Splinting	4 36	108 108 64.15 144 144 80.4 108 108 64.25	21 42.6 <u>4</u>													+													4 26 2	2 26 ±	2 0.4	21 42.6 43.65				20
\$2.8.30         Christophississe in impropagative ContraCtrise         7         3           \$6.8.31         Tabolitizati mala eniosa (\$900000000         7         6         5           \$6.8.31         Tabolitizati mala eniosa (\$9000000         7         6         5           \$6.8.31         Tabolitizati mala eniosa (\$9000000000000         7         4         4         4           \$6.8.31         Tabolitizati mala eniosa (\$9000000000000000000000000000000000000	3 %	100 100 52.25 180 180 100.65																	4 2 0	N 0/				2 34	18 16	4	0.25 38	k25	3 26 1 2 12 1	1 12 1	0.25	55.75 7 34.6				46
1.43   Section and control of the	3 %	72 72 52.25 108 108 66.4	19.75 <u>4</u> 8 33.6 <u>4</u>																										2 26 1 3 26	12 <u>1</u> 38 <u>1</u>	2 0.4	99.75 8 33.6				44
6.8.8.12   Tensorous acones regions   7   2       6.8.8.14   Conjourne acones para spineres   7   3       6.8.8.14   Conjourne acones   7   3       6.8.8.15   Confourne acones   7   3       6.8.8.15   Confourne acones   6   2       6.8.8.15   Confourne acones   6   3       6.8.8.17   Confourne acones   6   3       6.8.8.17   Tenja monocopy aconoposaciones   4   3       6.8.8.17   Tenja monocopy aconoposaciones   6   2		108 108 66-25 72 72 36-25				-			_								3 16	16 34	4 0.25	41.75				2 10		1	0.5 5	1.0					2 12	24 4	0.25	45 42 5575 61
0.8.0   Topic concerpts epigroparancheserry   8   2   2		72 72 50.25 72 72 50.25 72 72 50.25	21.75 <u>4</u> 21.75 <u>4</u>																					2 16	18 16	1 1	0.25 2s	1.75								44
+ \$1.8,00.02 Десципловы по выбору \$1.8,00.02 6 2	2 26	72 72 50.25 72 72 50.25	21.75 ± ± 21.75 ± ± 21.75 ± ±													+								2 16 2 16 2 16	18 16 18 16	1 1	0.25 21 0.25 21	1.25								
- 51.8.(8.02.02 Тохароверние ниск и несена продуктов 6 2 + 51.8.(8.03 Десимпичны по выбору 51.8.(8.3 4 3	3 %	72 72 50.25 100 100 60.25 100 100 60.25	21.75 4 29.75 <u>4</u>														3 34	19 16	4 0.25	29.75 % %				2 16	18 16	4	0.25 25	1.25								4
\$1.4,0,0,0,0,0   10   10   10   10   10   10	3 %	100 100 68.25	39.75 <u>4</u> 59.75 <u>4</u>														3 34	18 16	4 035	26.75	4 34 16	34 <u>4</u>	0.25 59.75													44
. Б1.8.Д8.04.02 Навые негоды анализа и контроля качества 5 4	4 %	144 144 94.25 144 144 94.25	59.75 <u>4</u>																		4 34 16	34 <u>4</u> 34 <u>4</u>	0.25 S9.75 0.25 S9.75													- 6
46.1,20.00 Recognition continues up to the Option (Continue) and the Continues of the	2 %	72 72 50.25 72 72 50.25 72 72 50.25	21.75 <u>4</u> 21.75 4 21.75 4																		2 16 18 2 16 18 2 16 18	16 <u>4</u> 16 4	0.25 21.75 0.25 21.75 0.25 21.75													44
+ No. 8,10,00 Accuminous no surdopy \$1.8 AR.6 3 2  - \$1.8 AR.0.6.01 Percentage Descriptor Traceless Traceless 2 2	2 36	72 72 66.25	5.75 <u>4</u> 5.75 <u>1</u>										2 16 2 16	16 34 <u>4</u> 16 34 <u>4</u>	0.	25 5.75 IS 5.75																				42
+ \$1.8,00.07 Becommon to surface \$1.8,00.7 8 2  + \$1.8,00.07.01 Textocrons representatives successories \$ 2	2 %	72 72 48.25 72 72 48.25	23.75 4										2 %	16 34 4	0.	8 5%																	2 24	12 12 <u>4</u> 12 12 <u>4</u>	0.25 2 0.25 2	9.75
. Б1.8,Q8.07.02 Таконологи провидутив множи и рабних в 2 2 топитов и браниципа и пробит в 2 2 топитов и провитов и провитов в 3 2 топитов и провитов и пр		72 72 48.25 108 108 50.25 108 108 50.25																						3 16	18 16 18 16	4	0.25 S7 0.25 S7	7.75					2 24	12 12 4	0.25 2	0.75 44
- EL B. Д.B. 02. 02 (парадителя посочных продуктов насчин и рысичин  4 (2)	3 % 4	100 100 50.25 144 144 87.35 144 144 97.35	57.75 <u>4</u> 54.65 <u>4</u>																					3 16	18 16	4	6.25 57	125					4 36	24 24 <u>4</u> 3 24 24 <u>4</u> 3	0.35 5	44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44
. Б. В ДВ 09.02 Инновационые технологии переработки миса и В В 4	4 2		2007																					3 34	18 16	1	0.25 36	9.75						24 24 4 3	0.15 S	44
	3 36	109 109 68.25	39.75 4																					3 34 3 34	18 16 18 16	4	0.25 29 0.25 29	125								44
ELERANTI Decomposita de sudopy ELERANTI     ELERANTI DECOMPOSITA DE L'ARCHITO     ELERANTI DE COMPOSITA DE L'ARCHITO		108 108 72.25 108 108 72.25 108 108 72.25																															3 24	24 24 <u>4</u> 24 24 <u>4</u>	0.25 2 0.25 2	5.75 44
1.23   1.23		228 228 228			16				4					64				64				64			54										0.25 3	5.5 44
BATOK Z II PERTHER 24	24	328 328 328 864 864 185	579 864	П	16	H		5	100 1	100	80	50		и		П	4	80	50	54 54		а		6	54	2	2 2	24 224	6	Ш	2 2	214 214	3		1 1 1	.07 107
Vacra, формируемая участинами образовательных отношений         24           + D. 2.60         Умебая практива         244         9           + C. 2.61.6(10)         Змебан практива         24         9           + C. 2.61.6(10)         Змебан практива         2         5           + C. 2.61.6(10)         Змебан практива         2         5           + C. 2.61.6(10)         Змебан практива         3         4         2           + C. 2.61.6(10)         Змебан практива         3         4         2           + C. 2.61.6(10)         Змебан практиван (до практива)         4         2           + C. 2.61.6(10)         Змебан практива         4         2           + C. 2.61.6(10	5 %	854 854 185 324 324 180 180 180 100 72 72 40	144 <u>324</u> 80 180 12 22					s s	100 1	100	80 80 80	92 10				П	4	80 80	# #	54 54 64 <u>64</u>						ĦÉ										44
	2 36	72 72 40	30 70														2	40	# #	22 22				6		2	2 2	114 214	6		2 2	214 214	3		1 1	44
		\$40 \$40 \$ 206 236 2 206 236 2 108 108 1																						6		2	2 2	24 254	6		2 2	214 214	2		1 1	167 <u>167</u> 44 44 167 127 44
	3 %	324 324 20 109 109 2.5	304 105.5	H		+1		HJ							HT	H														HI			3		2 0.5 1	105.5 44
+ CD.00(D) Bunchesee, represent it reputage assume in automotivation and assume an automotivation and assume and assume and assume and assume	4 2 %	144 144 655	75.5 B						$\pm$							+					2 16 8	5 4	0.25 39.75										2 12 2 17	12 12 4 12 12 4	17 0.5 1 0.25 3 0.25 3	198.5 44 5.75 15.75 44
- 8ГД62 Ородибетка колетные 5 2	2 %	72 72 32.25	39.75 4	ш		$\pm$		Ш			Ш	Ш			ш	ш	$\pm$				2 16 8	0 4	625 39.75		ш		Ш								v.b	- 4

Индекс	Содержание	Ти
	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
K-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	-
51.O.02	Философия	
Б1.O.03	Введение в информационные технологии	
Б1.O.06	Химия	
Б1.O.07	Физика	
Б1.O.11	Прикладная механика	
<b>51.0.18</b>	Микробиология	
Б1.О.33	Психология	
Б1.B.01	Методы и средства измерений	
Б1.B.03	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.B.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.B.01	Учебная практика	
52.B.01.01(Y)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
52.B.01.03(Y)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
52.B.02	Производственная практика	
52.B.02.01(Π)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.B.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
-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.B.01	Учебная практика	
Б2.B.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.B.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.B.01	Учебная практика	
Б2.B.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.B.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	-

15.0.033		<b>51.0.02</b>	Философия	
56.0.33   Посмостия   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.0000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.00000   1.0.000000   1.0.0000000   1.0.0000000000		Б1.О.03		
51.003   Методы исследоваем остава и своїств сиров завестного произсождения				
28.80 (1019)  28.80 (1029)  Технолическое практике  28.80 (1029)  Технолическое практике  28.80 (1029)  Технолическое практике  28.80 (1029)  Технолическое практике  28.80 (1029)  Технолическое практике  28.80 (1029)  Технолическое практике  28.80 (1020)  Технолическое практике  28.80 (1020)  Технолическое практике  28.80 (1020)  Технолическое практике  30.20(10)  Технолическое практике  Вилопенения, протогова к произвура ващиты и вышта выпусноей квалификационной работы  (10.22)  Формунитурет в рамках поставленной цени гросита ствижальные способы их решения, ихоце из улействующих практики и пределега отворущения и вышта выпусноей квалификационной работы  (10.22)  Технолическое пределега откражения и пределега соворушеств ствижальные способы их решения, ихоце из улействующих практики и пределега соворушеств казанистичных задач. Обествечаниющих ее дистижения. Определега охицияния выпусноей квалификационной работы  (10.23)  Технолическое переделега откражения задач.  Б1.0.35  Технолическое переделега откражения задач.  Б1.0.35  Технолическое переделега откражения задач.  Б1.0.35  Технолическое переделега откражения и задачна информациальной голобо ее решения, ихоце из улействующих произом кори и инеципальной ствим у пределега откражения и защита выпусновальной ствиму ств		Б1.B.03		
22.8.0.1.01(V)   Озноволительная практика   1.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0		52.B.01		
2.0.0.0.02/у  Евидопическая практика (по перевботие продукции животневодств)  2.0.0.02/у  Евидопительного производствення практика  2.0.0.02/у  Евидопительного производствення практика  2.0.0.0.07/у  Виломения практика  Видопительного правовых круг задам в рамения простова с проценуре защиты и защита випускові кальфикационної работы  Тук. 2 Токобін отрадовть круг задам в рамения поставонної цели и выбукать ситонавлично-стором из действующих правовых круг задам в рамения поставонної цели и выбукать ситонавлично-стором из действующих правовых круг задам в рамения поставонної цели и выбукать ситонавлично-стором из действующих правовых круг задам в рамения поставонної цели и выбукать ситонавлично-стором из действующих правовых круг задам в рамения поставонної цели проекта спискувность паличоствованних задам, обоспечивающих ее достижение. Определяет ожидиение работы проекта спискувность паличоствованних задам, обоспечивающих ее достижение. Определяет ожидиение работы проекта спискувность паличоствования задам обоспечивающих ее достижение. Определяет ожидиение работы проекта спискувность паличоствования задам обоспечивающих ее достижение. Определяет ожидиение работы проекта спискувность паличноствования задам обоспечивающих ее достижение. Определяет ожидиение работы проекта спискувность паличноствования задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам действующих правовых кори и имеющихся задам действующих правовых кори и имеющихся задам проекта задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта, выбука стором задам проекта завамненного оживания проекта.  В 10.0.35 В 10.		Б2.B.01.01(У)		
28.80 (1.03/у)     28.80 (2.00 троизоргическая практика     28.80 (2.00 троизоргическая практика     28.80 (2.00 троизоргическая практика     28.80 (2.00 троизоргическая практика     38.80 троизоргическая практика     38.80 троизоргическая практика     38.80 троизоргическая практика     48.80 троизоргическая практика     58.80 тр				
25.802         Производственная практика         .           25.802.02(П)         Технологическая практика         .           25.802.02(П)         Научи-инстрациональный практика         .           25.802.03(П)         Праджиложная практика         .           25.802.03(П)         Праджиложная практика         .           25.00(Д)         Выпланичения практика         .           25.00(Д)         Выпланичения практика         .           25.00(Д)         Выпланичения практика         .           25.00(Д)         Выпланичения практика         .           25.00(Д)         Выпланичения практика         .           25.00(Д)         Выпланичения практика         .           25.00(Д)         Формунирует в рамках поставлений цени и выбирать отпичальных спосомых к рашения, исхоря из дей-теуподких и рашения выбирать отпичальных спосомых к рашения, исхоря из дей-теуподких на дей-теуподких и рашения выбирать отпичальных спосомых дарч, обеспечивающих верситием дей-теуподких практика         .           25.00.02         Органичения практика         .         .           25.00.03         Органичения практика         .         .           25.00.03         Органичения практика         .         .           25.00.03         Органичения практика         .         .           2				
2.8.00.01(п)   Текнологическая практика   1.8.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00.00(п)   1.8.2.00(п)				
Б2.8.02.02(П)         Научен числедовательская работа           Б2.8.02.03(П)         Правдилизиченая практика           Б3.02(Д)         Выполнения, подготовка к процестуре защиты и защита выпусной кезлификационной работы           (ж.2         Способен определать кург задим в рамких поставленной цени и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых изм.           (ж.2.1)         Фокрулирует в ранких поставленной цени и проекта совокупность взаимосявальных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидееные выпользования практика           Б1.0.32         Правоведение           Б1.0.33         Поизология           Б1.0.33         Поизология           Б2.8.01         Учебная практика           Б2.8.01         Учебная практика           Б2.8.01.02(У)         Течевополическая практика (по переработик продукция животноводства)           Б3.02(Д)         Выполичения, практика           Б3.02(Д)         Выполичения, практика           Б3.02(Д)         Выполичения (по переработик продукция животноводства)           Б3.02(Д)         Выполичения (по переработик продукция животноводства)           Б3.02(Д)         Выполичения (по переработик продукция животноводства)           Б3.03(Д)         Правоведение           Б3.03(Д)         Правоведение           Б3.03(Д)         Правомогичений задачи проекта движим и пишевых технопотий		52.B.02.01(Π)		
Б.2.8.02.03(П)   Предвиллючная практика   Б.3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпуснюй кеалификационной работы   Глюсобен предвильт круг узадач в ражках поставленной цели и выбирать отпимальные способы их решения, исходя из действующих праковых морм. Ук.   Менеошихся ресурсов и отданичений   Менеошихся и защита выпуснокий квалификационной реботы   Менеошихся и отданичений   Менеошихся ресурсов и отданичений   Менеошихся ресурсов и отданичений   Менеошихся ресурсов и отданичений   Менеошихся ресурсов и менеошихся ресурсов и менеоших ресурсов ресурсов и менеоших ресурсов ресурсов ресурсов рес				
S.3.02(Д)   Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   УК.2.1   Способен поряделять мут задач в развить и защита выпускной квалификационной дейт и мобирать отпинальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, уК.				
№2         Способен определяет к круг задам в ражихх поставленной цели и выбирать отпинальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, уж именьниких дерсурктых траничений         уж           №2.1         Формулирует в рымках поставленной цели и ровета совокупность взаимосвизанных задам, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые ресультаты решения выделенных задам.         .           51.0.25         Правоведение         .           51.0.33         Покологогия         .           61.0.33         Покологогия         .           62.8.01.02(у)         Учебная прыстика         .           62.8.01.02(у)         Текнологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)         .           62.8.01.03(у)         Текнологическая практика (по переработие продукции миниформационной работы         .           Ук-2.2         Проектерует решение конкрстной задами проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся регустрок и ограничений         .           51.0.32         Правоведение         .           61.0.33         Правоведение         .           61.0.32         Правоведение         .           61.0.33         Правоведение         .           61.0.33         Правоведение         .           61.0.33         Правоведение         .           61.0.33				
УК-2.1 Ворожности от пределение образование	40		VV	
SELO_25   Правоведение   SELO_25	3K-2		Јимеющихся ресурсов и ограничении	y N
Б.1.0.25   Правоведение   Б.1.0.32   Физиология питания   Б.1.0.33   Псклопогия   Б.1.0.35   Экономическая теория   Б.1.0.35   Экономическая теория   Б.2.8.01   Учебная практика   Б.2.8.01.01(У)   Ознакомительная практика (по прецессем и аппаратам перерабатывающих производств)   Б.2.8.01.02(У)   Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)   Б.3.02(Д)   Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпусной квалификационной работы   Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)   Б.1.0.25   Правоведение   Б.1.0.25   Правоведение   Б.1.0.30   Маркетниг   Б.1.0.32   Физиология питания   Б.1.0.35   Правоведение   Б.1.0.35   Поккопогия   Б.1.0.35   Поккопотия   Поккопотия   Б.1.0.35   Поккопотия   Поккопотия   Б.1.0.35   Поккопотия   Поккопотия   Б.1.0.35   Поккопотическая практика (по преработке продукции животноводства)   Б.1.0.35   Поккопотическая практика (по преработке продукции животноводства)   Б.1.0.35   Поккопотическая практика (по преработке продукции животноводства)   Б.1.0.25   Поккопотическая практика (по преработке продукции животноводства)   Б.1.0.25   Поккопотическая практика (по преработке продукции животноводства)   Б.1.0.	УК-:	2.1		-
Б1.0.33         Психология           Б1.0.35         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 переработье продукции животноводства)           Б3.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           7/2.2         Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений           Б1.0.25         Правоведение           Б1.0.30         Маркетинг           Б1.0.33         Психология           Б1.0.33         Психология           Б1.0.35         Экономическая теория           Б1.0.35         Экономическая теория           Б1.В.16         Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий           Б2.В.0.10(У)         Окакомительная практика           Б2.В.0.10(У)         Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           Б3.02(Д)         Выпольнение, подготовак к процедуре защиты и защита выпусной квалификационной работы           Б3.02(Д)         Выпольнение, подготовак к процедуре защиты и защита выпусной квал		Б1.0.25		
Б1.0.35         Экономическая теория           Б2.8.01         Учебная практика           Б2.8.01.01(У)         Ознакомительная практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           Б2.8.01.02(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 оттимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и отражничений           Б1.0.25         Правоведение           Б1.0.30         Маркетинг           Б1.0.31         Физиклогия питания           Б1.0.32         Физиклогия питания           Б1.0.33         Психология           Б1.0.35         Экономическая теория           Б1.0.10         Учебная практика           Б2.8.01         Учебная практика           Б2.8.01.01(У)         Ознакомительная практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           Б2.8.01.02(У)         Технологическая практика (по пререработке продукции животноводства)           Б2.8.01.03(У)         Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)           Б3.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           УК-23         Решает конкр		51.0.32	Физиология питания	
62.8.01         Учебная практика           62.8.01.01(У)         Ознакомительная практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           62.8.01.02(У)         Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)           62.8.01.03(У)         Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)           63.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           7/K-2.2         Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся регурсов и ограничений           61.0.25         Правоведение           61.0.30         Маркетинг           61.0.32         Физиология питания           61.0.33         Покология           61.0.35         Экономическая теория           61.8.16         Системы процессов и машим перерабатывающих и пищевых технологий           62.8.0.1         Учебная практика           62.8.0.1.01(У)         Ознакомительная практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           62.8.0.1.02(У)         Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           63.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           7К-2.3         Решет комкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время         -		Б1.О.33	Психология	
62.8.01.01(У)         Ознаконительная практика           62.8.01.02(У)         Технологическая практика (по передеботке продукции животноводства)           62.8.01.03(У)         Технологическая практика (по передаботке продукции животноводства)           63.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           УК-2.2         Проектируют решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений           61.0.30         Маркетинг           61.0.32         Физиология питания           61.0.33         Поихология           61.0.35         Экономическая теория           61.8.16         Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий           62.8.01         Учебная практика           62.8.01.02(У)         Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           62.8.01.03(У)         Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)           63.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           УК-2.3         Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время         -           Б1.0.25         Правоведение		Б1.О.35	Экономическая теория	
62.8.01.02(У)         Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           52.8.01.03(У)         Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)           53.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           Ук-2.2         Пректирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и отраничений           61.0.25         Правоведение           61.0.30         Маркетинг           61.0.32         Физиология           61.0.33         Психология           61.0.35         Экономическая теория           61.8.16         Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий           62.8.01         Учебная практика           62.8.0.1.02(У)         Технологическая практика (по передабатывающих и пищевых технологий           62.8.0.1.02(У)         Технологическая практика (по передабатывающих производств)           62.8.0.1.03(У)         Технологическая практика (по передабатывающих животноводства)           63.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           Ук-2.3         Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время         -           51.0.25         Правоведение		62.B.01	Учебная практика	
62.8.01.03(У)         Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)           53.02(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           7XK-2.2         Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений           61.0.25         Правоведение           61.0.30         Маркетинг           61.0.32         Физиопогия питания           61.0.33         Психология           61.0.35         Экономическая теория           61.0.35         Закономическая теория           61.0.81.6         Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий           62.8.01         Учебная практика           62.8.01.01(У)         Ознаконительная практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           62.8.01.02(У)         Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           62.8.01.03(У)         Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)           63.00(Д)         Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы           УК-2.3         Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время           51.0.25         Правоведение		62.B.01.01(Y)	Ознакомительная практика	
Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		62.B.01.02(Y)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений		62.B.01.03(Y)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б1.0.25   Правоведение   Б1.0.30   Маркетинг   Б1.0.32   Физиология питания   Б1.0.33   Психология питания   Б1.0.35   Экономическая теория   Б1.8.16   Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий   Б2.8.01   Учебная практика   Б2.8.01   Учебная практика   Б2.8.01.01(у)   Ознакомительная практика   Б2.8.01.02(у)   Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)   Б2.8.01.03(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   -		Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Б1.0.30         Маркетинг           Б1.0.32         Физиология питания           Б1.0.33         Психология           Б1.0.35         Экономическая теория           Б1.8.16         Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий           Б2.8.01         Учебная практика           Б2.8.01.01(У)         Ознакомительная практика           Б2.8.01.02(У)         Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)           Б2.8.01.03(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         -           Б1.0.25         Правоведение	УК-:	2.2		-
Б1.0.32         Физиология питания           Б1.0.33         Психология           Б1.0.35         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         -           Б1.0.25         Правоведение		B1.O.25	Правоведение	
61.0.33       Психология         61.0.35       Экономическая теория         61.8.16       Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий         62.8.01       Учебная практика         62.8.01.01(У)       Ознакомительная практика         62.8.01.02(У)       Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)         62.8.01.03(У)       Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)         63.02(Д)       Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы         УК-2.3       Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время       -         51.0.25       Правоведение		51.0.30	Маркетинг	
51.0.35       Экономическая теория         61.8.16       Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий         62.8.01       Учебная практика         62.8.01.01(У)       Ознакомительная практика         62.8.01.02(У)       Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)         62.8.01.03(У)       Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)         63.02(Д)       Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы         УК-2.3       Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время       -         51.0.25       Правоведение		51.0.32	Физиология питания	
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         Б1.0.25       Правоведение		<b>51.0.33</b>	Психология	
52.В.01       Учебная практика         52.В.01.01(У)       Ознакомительная практика         52.В.01.02(У)       Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)         52.В.01.03(У)       Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)         53.02(Д)       Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы         УК-2.3       Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время         51.0.25       Правоведение		Б1.O.35	Экономическая теория	
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         -           Б1.0.25         Правоведение		Б1.В.16	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
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       -         Б1.0.25       Правоведение		52.B.01	Учебная практика	
52.В.01.03(У)       Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)         53.02(Д)       Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы         УК-2.3       Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время       -         51.0.25       Правоведение		52.B.01.01(Y)	Ознакомительная практика	
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       -         Б1.0.25       Правоведение		52.B.01.02(Y)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
УК-2.3         Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время         -           Б1.0.25         Правоведение		Б2.В.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б1.О.25 Правоведение		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	-
		51.0.25	Правоведение	
Б1.О.32 Физиология питания		Б1.O.32	Физиология питания	

Б1.О.33	Психология	
Б1.O.35	Экономическая теория	
52.B.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б2.B.01.03(У)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	_
Б1.0.25	Правоведение	
Б1.O.32	Физиология питания	
Б1.O.33	Психология	
Б1.O.35	Экономическая теория	
52.B.01	Учебная практика	
52.B.01.01(Y)		
62.B.01.02(y)	Ознакомительная практика	
62.B.01.03(y)	Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств)	
Б3.02(Д)	Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)	
ьэ.ог(д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК
	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	y N
-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	
52.B.01	Учебная практика	
Б2.B.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.B.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
-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.30	Маркетинг	
Б1.О.33	Психология	
Б2.B.01	Учебная практика	
Б2.B.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.B.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
K-3.3	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	
Б1.O.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	
52.B.01	Учебная практика	
Б2.B.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	
K-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	
52.B.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	
•	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
K-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	-
Б1.О.03	задач на государственном и иностранном (-ых) языках 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	
-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	
<b>(-5.3</b>	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения	<b> </b> -
Б1.О.01	профессиональных задач и усиления социальной интеграции История (история России, всеобщая история)	
Б1.0.02	Философия	
Б1.0.04		
	Иностранный язык	
51.0.31	Основы политологии и социологии	
51.0.33	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
G-6.1	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	-
Б1.O.02	Философия	
Б1.O.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
52.B.01	Учебная практика	
52.B.01.01(Y)	ознакомительная практика	
52.B.02	Производственная практика	
Б2.B.02.01(Π)	Технологическая практика	
Б2.B.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.B.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
•	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов	
(-6.2	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	
52.B.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
52.B.02	Производственная практика	
Б2.B.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	
C-6.3	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
51.0.02	Философия	
51.0.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б2.B.01	Учебная практика	<del>                                     </del>

Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
52.B.02	Производственная практика	
52.B.02.01(Π)	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.B.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.O.02	Философия	
Б1.О.33	Психология	
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	
Б2.B.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.B.02	Производственная практика	
Б2.B.02.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.B.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	
-7	деятельности	УК
УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и	-
Б1.О.28	соблюдает нормы здорового образа жизни 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	
	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий	
УК-7.2	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.B.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.B.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.B.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.B.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.O.15.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.O.30	Маркетинг	
<b>51.0.35</b>	экономическая теория	
Б2.B.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.O.15	Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.15.01	Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.O.15.02	Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	
Б1.O.30	Маркетинг	
Б1.O.35	Экономическая теория	
52.B.02	Производственная практика	
Б2.B.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
⟨-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	1
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	
ПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной	ОПК
ОПК-1.1	деятельности Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной	-
Б1.O.03	деятельности 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	
лК-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	
NΠK-1.3	Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.03	Введение в информационные технологии	
Б1.O.08	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ПК-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	
лК-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	
лК-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	
51.O.18	Микробиология	1
51.O.34	Экология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	
ОПК-3	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	
<b>51.0.19</b>	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.23	Общая технология отрасли	
Б1.O.26	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
51.O.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.O.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.O.13	Электротехника и электроника	
Б1.O.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.O.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.O.12	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.13	Электротехника и электроника	
Б1.0.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.0.23	Общая технология отрасли	
Б1.0.26	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
51.O.26.01	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	<del> </del>
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	
ПК-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	
<b>51.0.17</b>	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1
<b>51.0.23</b>	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	
ип 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	
		Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при	
HK	·-7.2	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	-
, <u> </u>	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.B.02	Производственная практика	
	Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	53.01(Γ)	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.B.01	Учебная практика	
	Б2.B.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.B.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.B.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 притания животного происхождения   Б1.В.17   Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка   Б1.В.ДВ.01.01   Методика выполнения экспериментальных исследований   Б1.В.ДВ.03.01   Методика выполнения экспериментальных 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	родуктов
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	
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	
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	
Б1.В.ДВ.03.02       Научные основы производства мясных и рыбных продуктов         Б2.В.02       Производственная практика	
62.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 г	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.B.02.01(П)	Технологическая практика	
<b>53.01(Γ)</b>	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	
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	
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	
53.01(Γ)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при	ПК
2.1	производстве продуктов питания животного происхождения Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания	
-2.1	животного происхождения	ļ-
Б1.0.14	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	1
Б1.В.09	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	<b>_</b>
Б1.В.10	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	1

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.B.05		
51.B.16	Начертательная геометрия	
	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.05.01 E1.В. ДВ 05.03	Биоконверсия продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.05.02 Б1.В. ДВ 06.01	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	
ΠK-2.3	Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции	-
Б1.0.23	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	
<b>5</b> 3.01(Γ)	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	İ

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						
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	-					
<b>51.0.22</b>	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						
<b>53.01(Γ)</b>	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	-					
51.0.22	Биологическая безопасность пищевых систем						
Б1.В.07	Производственный контроль продукции животноводства						
Б1.В.12	Производство продукции животноводства						
<b>53.01(Γ)</b>	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	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-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; 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
<b>Б1.</b> 0	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-3.4; 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-3.4; 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

E1 O 26	In	OFICA 1 OFICA 2 OFICA 1 OFICE 1
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
		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-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
1.B	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-2.2; 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	ΠK-2.3; ΠK-8.1
Б1.В.05	Начертательная геометрия	УК-1.1; УК-1.3; ПК-2.2
Б1.В.06	Молоковедение	ΠK-2.3; ΠK-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	ΠK-7.1; ΠK-7.2
Б1.В.09	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	ΠK-1.4; ΠK-2.1
Б1.В.10	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	ΠK-2.1; ΠK-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	ΠK-1.2; ΠK-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	ΠK-8.3; ΠK-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.І	В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	УК-1.2; УК-1.3; ПК-2.5; ПК-8.1
Б1.В.ДВ	B.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-		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.4
Б1.І	В.ДВ.04.01	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.4
Б1.І	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.І	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.ДЕ	B.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.І	В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	ПК-2.2; ПК-8.1
Б1.В.ДВ	B.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.І	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.І	В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.І	В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
51.В.ДЕ	B.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.І	В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.І	В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ	B.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	B.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-2.3; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.І	В.ДВ.11.01	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	ПК-2.3; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.І	.В.ДВ.11.02	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	ПК-2.3; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.ДЕ	B.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.І	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
•		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-6.5 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
)		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-6.5; 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.	B.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; ΠΚ-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.	B.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-8.4; 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							
		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-4.5; 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-9.3; 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-2.3; ОПК-4.4; ОПК-4.2; 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; ПС-1.2; 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	1)	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-4.5; 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-9.3; 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-2.2; ОПК-2.3; 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-1.2; 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							
1		Факультативные дисциплины	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3							
ФТД.01	<u> </u>	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3							
ФТД.02	<u></u>	Переработка мяса диких животных	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.3							

				тМ	ОГО	Курс 1				Курс 2		Курс 3			Курс 4			
		Баз.% Вар.% ДВ(от з.е.			s.e.													
		Баз.% Вар.% Вар.)% Не менее		Факт	Всего	Сем. 1	м. 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																	
52.B	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
		ОП, факу	льтативь	і (в перио	д ТО)	51.7	-	48.1	54.8	-	47	55.2	-	49.3	53.4	-	53.9	53.5
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	OП, 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 эл	пект. дис	циплин по	физ.к.	34.9	-	34.1	35.9	-	33.9	36.2	-	34.4	35	-	35.1	34.7
		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
	Суммарная контактная работа (акад. час)	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	
		ЭКЗАМЕН (Эк)				7	2	5	8	4	4	6	3	3	5	3	2	
		3A4ET (3a)				11	7	4	9	2	7	11	5	6	8	3	5	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				4	1	3	2	2		3	1	2	5	3	2	
	облительные формы прочежуто пол иттестиции	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		1				1		1	
			одая рабо										1	1				
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)				)		17	7	10	15	8	7	16	8	8	11	6	5
	Процент занятий от аудиторных (%)		лекционных			39.36%												
			активной	форме		14.3%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%) Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					50%												
						60.08%		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	