

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Первый проректор-проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.11.2025 10:29:28
Уникальный программный ключ:
ffa7ebcbdf3ee64e19f72e2c06ed7dc0d539cecd

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 06.06.2025

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор-проректор по учебной работе

Хохлова Е.В.
18.11.2025 г.

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья

Профиль: Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья
Кафедра: Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Захарова С.А. / Захарова С.А./

Начальник УО

Сашина Л.М. / Сашина Л.М./

И.о. директора института

Бородулин Д.М. / Бородулин Д.М./

И.о. зав. кафедрой

Бородулин Д.М. / Бородулин Д.М./

Руководитель ОПОП

Бородулин Д.М. / Бородулин Д.М./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья

Профиль: Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья
Кафедра: Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	-
Б1.О.04	Философия	
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.11	Цифровые технологии	
Б1.О.11.01	Информатика	
Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
Б1.О.12	Высшая математика	
Б1.О.13	Физика	
Б1.О.14	Химия	
Б1.О.15	Экология	
Б1.О.17	Начертательная геометрия	
Б1.О.27	Микробиология	
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	
Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	-
Б1.О.04	Философия	
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.11	Цифровые технологии	
Б1.О.11.01	Информатика	
Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
Б1.О.12	Высшая математика	

Б1.О.13	Физика	
Б1.О.14	Химия	
Б1.О.15	Экология	
Б1.О.27	Микробиология	
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	
Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.03(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.01	История России	
Б1.О.04	Философия	
Б1.О.09	Психология	
Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
Б1.О.11	Цифровые технологии	
Б1.О.11.01	Информатика	
Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
Б1.О.12	Высшая математика	
Б1.О.13	Физика	
Б1.О.14	Химия	
Б1.О.15	Экология	
Б1.О.17	Начертательная геометрия	
Б1.О.33	Реология пищевых систем	
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	

	Б2.В.01.03(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.04	Философия	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.11	Цифровые технологии	
	Б1.О.11.01	Информатика	
	Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
	Б1.О.12	Высшая математика	
	Б1.О.13	Физика	
	Б1.О.14	Химия	
	Б1.О.15	Экология	
	Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
	Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5		Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	-
	Б1.О.04	Философия	
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.11	Цифровые технологии	
	Б1.О.11.01	Информатика	
	Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
	Б1.О.12	Высшая математика	
	Б1.О.13	Физика	
	Б1.О.14	Химия	
	Б1.О.15	Экология	
	Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	

	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
	Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2		Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
	УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	-
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.23	Экономическая теория	
	Б1.О.24	Физиология питания	
	Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
	Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2		Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.23	Экономическая теория	
	Б1.О.24	Физиология питания	
	Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
	Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции животноводства	
	Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	
	Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
	Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3		Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.23	Экономическая теория	
	Б1.О.24	Физиология питания	

	Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
	Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4		Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.23	Экономическая теория	
	Б1.О.24	Физиология питания	
	Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика по переработке продукции животноводства	
	Б2.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых производств	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1		Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	Психология	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	Психология	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3		Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	

	Б1.О.09	Психология	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4		Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	Психология	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1		Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	-
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	Психология	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	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 не-официальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	-
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	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 академической коммуникации общения: <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия 	-
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	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.02	Иностранный язык	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.04	Философия	
	Б1.О.05	Основы российской государственности	
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.09	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 и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.04	Философия	
	Б1.О.05	Основы российской государственности	
	Б1.О.09	Психология	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3		Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.02	Иностранный язык	
	Б1.О.04	Философия	
	Б1.О.05	Основы российской государственности	
	Б1.О.09	Психология	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1		Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	-
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	

	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2		Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3		Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01.03(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 решения поставленных задач, а также относительно полученного результат	-
	Б1.О.09	Психология	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5		Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
	Б1.О.09	Психология	

	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
	УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	-
	Б1.О.08	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2		Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	-
	Б1.О.08	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	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	Знает основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.16	Охрана труда	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2		Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.16	Охрана труда	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3		Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и технических средств защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.16	Охрана труда	

	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4		Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5		Ведет общевойсковой бой в составе подразделения	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.6		Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.7		Пользуется топографическими картами	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.8		Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.9		Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	-
	Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	
	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.09	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.09	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.09	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.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.23	Экономическая теория	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.03(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.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.23	Экономическая теория	
	Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3		Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	-
	Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.23	Экономическая теория	
	Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-11.1		Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	-
	Б1.О.05	Основы российской государственности	
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
	Б1.О.32	Управление качеством	
	Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
	Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из растительного сырья	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2		Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	-
	Б1.О.05	Основы российской государственности	
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
	Б1.О.32	Управление качеством	
	Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
	Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из растительного сырья	
	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.05	Основы российской государственности	
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	
	Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
	Б1.О.32	Управление качеством	
	Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
	Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из растительного сырья	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
	ОПК-1.1	Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.11	Цифровые технологии	
	Б1.О.11.01	Информатика	
	Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
	Б1.О.18	Инженерная графика	
	Б1.О.19	Компьютерное проектирование	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2		Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.11	Цифровые технологии	
	Б1.О.11.01	Информатика	
	Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
	Б1.О.18	Инженерная графика	
	Б1.О.19	Компьютерное проектирование	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
	Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3		Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.11	Цифровые технологии	
	Б1.О.11.01	Информатика	
	Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
	Б1.О.18	Инженерная графика	

	Б1.О.19	Компьютерное проектирование	
	Б1.О.20	Теоретическая механика	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2		Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
	ОПК-2.1	Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.12	Высшая математика	
	Б1.О.13	Физика	
	Б1.О.14	Химия	
	Б1.О.15	Экология	
	Б1.О.17	Начертательная геометрия	
	Б1.О.20	Теоретическая механика	
	Б1.О.21	Автоматика	
	Б1.О.24	Физиология питания	
	Б1.О.25	Пищевая химия	
	Б1.О.27	Микробиология	
	Б1.О.30	Сопротивление материалов	
	Б1.О.33	Реология пищевых систем	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2		Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения	-
	Б1.О.12	Высшая математика	
	Б1.О.13	Физика	
	Б1.О.14	Химия	
	Б1.О.17	Начертательная геометрия	
	Б1.О.20	Теоретическая механика	
	Б1.О.21	Автоматика	
	Б1.О.25	Пищевая химия	
	Б1.О.27	Микробиология	
	Б1.О.30	Сопротивление материалов	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3		Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	-
	Б1.О.13	Физика	
	Б1.О.14	Химия	
	Б1.О.21	Автоматика	
	Б1.О.25	Пищевая химия	
	Б1.О.27	Микробиология	
	Б1.О.30	Сопротивление материалов	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3		Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК

ОПК-3.1	Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.18	Инженерная графика	
Б1.О.21	Автоматика	
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Микробиология	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
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, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий	-
Б1.О.21	Автоматика	
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Микробиология	
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
Б1.О.39	Биохимия молока и мяса	
Б1.О.40	Биотехнология продуктов животного происхождения	
Б1.О.42	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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, современных цифровых средств и технологий	-
Б1.О.21	Автоматика	
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Микробиология	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Использует теоретические знания и практические навыки в технологии продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Микробиология	
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.36	Введение в пищевую биотехнологию	
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
Б1.О.39	Биохимия молока и мяса	
Б1.О.40	Биотехнология продуктов животного происхождения	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.33	Реология пищевых систем	
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.О.39	Биохимия молока и мяса	
Б1.О.40	Биотехнология продуктов животного происхождения	
Б1.О.42	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.27	Микробиология	
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.О.41	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.О.42	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-5.1	Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных и рыб в технологии молочных, мясных и рыбных продуктов	-
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.36	Введение в пищевую биотехнологию	
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.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.41	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

	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.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
	Б1.О.41	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	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.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКдпо-1		Выполнение технологических операций производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
	ПКдпо-1.1	Способен осуществлять прием-сдачу молочного сырья и расходных материалов производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями; осуществлять мониторинг показателей входного качества и объема сырья и расходных материалов; осуществлять регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; осуществлять упаковку и маркировку сыров; проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса	-
	Б1.В.02	Получение рабочей профессии "Сыродел"	
	Б1.В.02.01	Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров	
	Б1.В.02.02	Технология молока-сырья и технологии сыров различных видов	
	Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Сыродел"	
	ПКдпо-1.2	Способен подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; рассчитывать объем сырья и расходных материалов; эксплуатировать оборудование для производства сыров; поддерживать установленные технологией режимы	-
	Б1.В.02	Получение рабочей профессии "Сыродел"	
	Б1.В.02.01	Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров	
	Б1.В.02.02	Технология молока-сырья и технологии сыров различных видов	
	Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Сыродел"	
	ПКдпо-1.3	Знает порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала для производства сыров; показатели качества и нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции; порядок и периодичность производственного контроля; методы контроля качества сыров; основы технологии сыров; назначение, принцип действия и устройство оборудования, правила его эксплуатации и порядок регулирования параметров работы	-
	Б1.В.02	Получение рабочей профессии "Сыродел"	
	Б1.В.02.01	Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров	
	Б1.В.02.02	Технология молока-сырья и технологии сыров различных видов	
	Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Сыродел"	
Тип задач проф. деятельности:		производственно-технологический	
ПКос-1		Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода биотехнологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов	ПК
	ПКос-1.1	Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов	-
	Б1.О.32	Управление качеством	
	Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
	Б1.О.39	Биохимия молока и мяса	
	Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	

Б1.В.01.01	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.01.05	Биотехнология ферментных препаратов	
Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(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 мяса диких животных	
ФТД.02	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ПКос-1.2	Организует контроль параметров биотехнологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов	-
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
Б1.О.39	Биохимия молока и мяса	
Б1.О.41	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.О.42	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.05	Биотехнология ферментных препаратов	
Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	
Б1.В.01.07	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(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 мяса диких животных	
ФТД.02	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ПКос-1.3	Организует выходной контроль качества готовой продукции	-
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
Б1.О.39	Биохимия молока и мяса	
Б1.О.41	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.О.42	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.01	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.01.05	Биотехнология ферментных препаратов	
Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	
Б1.В.01.07	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	

Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из растительного сырья	
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 мяса диких животных	
ФТД.02	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ПКос-1.4	Обрабатывает, анализирует, управляет и использует текущую производственную информацию с целью управления действующими биотехнологическими процессами , в том числе с применением цифровых средств.	-
Б1.О.32	Управление качеством	
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.05	Биотехнология ферментных препаратов	
Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	
Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из растительного сырья	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	ПК
ПКос-2.1	Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2.2	Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, используя цифровые средства и технологии	-
Б1.О.17	Начертательная геометрия	
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отраслях	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	
Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2.3	Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции	-
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	
Б1.О.40	Биотехнология продуктов животного происхождения	
Б1.О.41	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	
Б1.О.42	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отраслях	

Б1.В.01.03	Молоководение	
Б1.В.01.07	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	
Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(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 мяса диких животных	
ФТД.02	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	
ПКос-2.4	Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отраслях	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2.5	Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.01	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3	Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	ПК
ПКос-3.1	Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.05	Биотехнология ферментных препаратов	
Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.2	Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения	-
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.3	Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения	-
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
Б1.В.01.05	Биотехнология ферментных препаратов	

	Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	
	Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		научно-исследовательский	
ПКос-4		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
	ПКос-4.1	Изучает и осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	-
	Б1.О.11	Цифровые технологии	
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
	Б1.О.18	Инженерная графика	
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	
	Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
	Б1.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	
	Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	
	Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания животного происхождения	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ПКос-4.2	Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения	-
	Б1.О.11	Цифровые технологии	
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	
	Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
	Б1.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	
	Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	
	Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания животного происхождения	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5		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	ПК
	ПКос-5.1	Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы	-
	Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	
	Б1.О.40	Биотехнология продуктов животного происхождения	
	Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	
	Б1.В.01.03	Молоководение	
	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
	Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
	Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
	Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродительных производств и безалкогольных напитков	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.2	Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции	-
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.О.40	Биотехнология продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.3	Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой пищевой продукции, включая цифровую обработку полученных результатов	-
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.4	Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания	-
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции бродильных производств и безалкогольных напитков	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКдоп-1.1; ПКдоп-1.2; ПКдоп-1.3
Б1.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3
	Б1.О.01	История России	УК-1.3; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
	Б1.О.02	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.03	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9
	Б1.О.04	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
	Б1.О.05	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
	Б1.О.06	Русский язык и культура речи	УК-1.4; 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
	Б1.О.07	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
	Б1.О.08	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
	Б1.О.09	Психология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
	Б1.О.10	Организация и управление на предприятии АПК	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
	Б1.О.11	Цифровые технологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
	Б1.О.11.01	Информатика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
	Б1.О.11.02	Цифровые технологии в инженерии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
	Б1.О.11.03	Системы искусственного интеллекта в инженерии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
	Б1.О.12	Высшая математика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1; ОПК-2.2
	Б1.О.13	Физика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.14	Химия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
	Б1.О.15	Экология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-2.1
	Б1.О.16	Охрана труда	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
	Б1.О.17	Начертательная геометрия	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.2
	Б1.О.18	Инженерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ПКос-4.1
	Б1.О.19	Компьютерное проектирование	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
	Б1.О.20	Теоретическая механика	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
	Б1.О.21	Автоматика	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКос-2.2; ПКос-4.1
	Б1.О.23	Экономическая теория	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
	Б1.О.24	Физиология питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1
	Б1.О.25	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3

Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ОПК-5.4
Б1.О.27	Микробиология	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4
Б1.О.28	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-2.1
Б1.О.29	Создание стартапов в АПК	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.30	Соппротивление материалов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.31	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
Б1.О.32	Управление качеством	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4; ПКос-1.1; ПКос-1.4
Б1.О.33	Реология пищевых систем	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-4.3
Б1.О.34	Теоретические основы пищевой биотехнологии	ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4
Б1.О.35	Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-1.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3
Б1.О.36	Введение в пищевую биотехнологию	ОПК-4.1; ОПК-5.1
Б1.О.37	Технология продуктов животного происхождения	ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-2.3
Б1.О.38	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПКос-2.2; ПКос-5.1
Б1.О.39	Биохимия молока и мяса	ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.О.40	Биотехнология продуктов животного происхождения	ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2
Б1.О.41	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	ОПК-4.4; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.О.42	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	ОПК-3.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.О.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.01.01	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.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1
Б1.В.01.01	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения	ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-2.5
Б1.В.01.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отраслях	ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4
Б1.В.01.03	Молоковедение	ПКос-2.3; ПКос-5.1
Б1.В.01.04	Цифровое проектирование пищевых систем	ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б1.В.01.05	Биотехнология ферментных препаратов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.3
Б1.В.01.06	Пищевая биоиндустрия	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.3
Б1.В.01.07	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.02	Получение рабочей профессии "Сыродел"	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.02.01	Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.02.02	Технология молока-сырья и технологии сыров различных видов	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.02.03(К)	Экзамен по модулю "Сыродел"	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3

Б1.В.ДВ.01		Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.01)	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы производства молочных продуктов	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б1.В.ДВ.01.03	Научные основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б1.В.ДВ.01.04	Научные основы производства консервирования продукции из растительного сырья	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б1.В.ДВ.01.05	Научные основы производства продукции броидильных производств и безалкогольных напитков	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.02		Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.02)	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
	Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
	Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность пищевых систем	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
	Б1.В.ДВ.02.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.3; ПКос-1.4
	Б1.В.ДВ.02.04	Органолептическая оценка продуктов питания из растительного сырья	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.3; ПКос-1.4
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.03)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2
	Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2
	Б1.В.ДВ.03.02	Производственная инженерия переработки продукции животноводства	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2
	Б1.В.ДВ.03.03	Оборудование индустрии продуктов питания на растительной основе	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2
	Б1.В.ДВ.03.04	Проектирование технологических линий по переработке растительного сырья	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2
Б1.В.ДВ.04		Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.04)	ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
	Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в пищевой инженерии	ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
	Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерное моделирование продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б2		Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б2.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.2
	Б2.О.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; ПКос-5.2
	Б2.О.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; ПКос-5.2
	Б2.О.01.02(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.О.01.03(У)	Технологическая практика по процессам и аппаратам пищевых 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		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	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-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б2.В.01	Производственная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б2.В.01.01(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; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3

	Б2.В.01.02(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; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	Б2.В.01.03(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
БЗ		Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
	БЗ.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2
	БЗ.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4
ФТД		Факультативы	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
	ФТД.01	Переработка мяса диких животных	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
	ФТД.02	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКдпо-1	
A	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
A/02.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1	
ТД.1	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.3	Регулирование параметров и режимов технологических операции производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.4	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.5	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.6	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.7	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2	
У.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-1.2	
У.3	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2	
У.4	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2	

У.5	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2	
У.6	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2	
У.7	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2	
Зн.1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.2	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.3	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.4	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.5	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.6	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.7	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.8	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.9	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.10	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	
Зн.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.3	

D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5	
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.2	
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2	
ТД.3	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.4	
ТД.4	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.2	
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-4.2	
ТД.6	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.2	
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.4	
У.1	Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1	
У.2	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-4.2	
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	ПКос-4.2	
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	ПКос-4.2	

У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	ПКос-4.2	
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	
У.7	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-4.2	
У.10	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.3	
У.12	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3	
Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.3	
Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1	
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-2.3	
Зн.6	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.3	

Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-1.2; ПКос-1.4	
Зн.8	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2	
Зн.14	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4; ПКос-5	
ТД.2	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4	
ТД.3	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2	
ТД.4	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	ПКос-2.2; ПКос-2.3	
ТД.5	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПКос-2.2; ПКос-4.2	
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.2	

У.1	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-4.2	
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.4; ПКос-5.4	
У.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2	
У.5	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-4.2	
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.2; ПКос-2.4	
У.7	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3	
У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
Зн.2	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.2; ПКос-2.4	
Зн.3	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-4.2	
Зн.4	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-4.2	
Зн.6	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-4.2	

Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.4; ПКос-2.3	
Зн.8	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3	
Зн.9	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3	

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				197	244	60	27	33	62	28	34	62	30	32	60	28	32
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	60	27	33	60	28	32	60	28	32	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	79%	21%	27.5%	162	192	54	27	27	54	28	26	42	28	14	42	22	20
Б1.О	Обязательная часть					152	51	27	24	51	28	23	28	23	5	22	13	9
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					40	3		3	3		3	14	5	9	20	9	11
Б2	Практика	31%	69%	0%	24	39	6		6	6		6	18		18	9	6	3
Б2.О	Обязательная часть					12	6		6	6		6						
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					27							18		18	9	6	3
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативы				2	4				2		2	2	2				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				52.2	-	50.4	51.3	-	52.5	53.5	-	52	52	-	52.7	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				53.4	-	54	50.3	-	54	54	-	54	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				34.6	-	31	35.3	-	35.1	34	-	35.8	35.9	-	35.3	35.6
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4148.6	-	531.2	599.2	-	607	548.8	-	619.2	310.9	-	476.2	456.1
		Блок Б2				189	-		60	-		120	-		6	-	2	1
		Блок Б3				20	-			-			-			-		20
		Блок ФТД				64.5	-			-		32.25	-	32.25		-		
		Итого по всем блокам				4422.1	-	531.2	659.2	-	607	701.05	-	651.45	316.9	-	478.2	477.1
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)				8	4	4	5	3	2	6	4	2	4	3	1	
		ЗАЧЕТ (За)				10	5	5	11	3	8	8	5	3	8	4	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				2	1	1	3	3		2	1	1	2		2	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	1		1		1				
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				36.74%												
		в интерактивной форме				0.3%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					68.3%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.02%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	2
	<i>Б1.О.37 Технология продуктов животного происхождения</i>		
	<i>Б1.О.39 Биохимия молока и мяса</i>		
	<i>Б1.О.40 Биотехнология продуктов животного происхождения</i>		
	<i>Б1.О.41 Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности</i>		