

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 26.06.2026 15:34:16
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Юго-Западный государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Емельянов С.Г.

_____ 20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) "Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии"

Кафедра: Товароведения, технологии и экспертизы товаров

Факультет: Механико-технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / Локтионова О.Г./

Начальник УМУ _____ / Протасов В.В./

Декан _____ / Емельянов И.П./

Зав. кафедрой _____ / Пьяникова Э.А./

[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	-
Б1.О.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	-
Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	-
Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.27	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.4	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата	-
Б1.О.01	Философия	
Б1.О.29	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5	Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	-
Б1.О.01	Философия	
Б1.В.ДВ.02.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.02.02	История науки и техники	
Б3.01(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 проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	-
Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	-
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	-
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	-
Б1.О.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
Б1.О.26	Правоведение	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.5	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	-
Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.27	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	
Б3.01(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	Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	-
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	-
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	-
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	-
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	

Индекс		Содержание	Тип
	Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.5		Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	-
	Б1.О.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	
	Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
	Б3.01(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 стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	-
	Б1.О.03	Иностранный язык	
	Б1.О.29	Русский язык и деловое общение	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный	-
	Б1.О.03	Иностранный язык	
	Б1.О.29	Русский язык и деловое общение	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции	-
	Б1.О.03	Иностранный язык	
	Б1.О.29	Русский язык и деловое общение	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4		Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	-
	Б1.О.03	Иностранный язык	
	Б1.О.29	Русский язык и деловое общение	
	Б1.В.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(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		Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	-
	Б1.О.02	История России	
	Б1.О.11	Основы российской государственности	
	Б1.В.ДВ.02.01	История развития пищевой промышленности	
	Б1.В.ДВ.02.02	История науки и техники	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	-
Б1.О.01	Философия	
Б1.О.02	История России	
Б1.О.11	Основы российской государственности	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.О.01	Философия	
Б1.О.11	Основы российской государственности	
Б1.О.26	Правоведение	
Б3.01(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	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	-
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	-
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(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	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	

Индекс	Содержание	Тип
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	
УК-7.2	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	
УК-7.3	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	
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	Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-8.5	Анализирует современные экологические проблемы и причины их возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(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	Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах	-
Б1.О.06	Основы инклюзивного образования	
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2	Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов	-
Б1.О.06	Основы инклюзивного образования	
Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б3.01(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	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-
Б1.О.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	
Б1.О.28	Экономическая культура и финансовая грамотность	
Б1.В.07	Продовольственная безопасность	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки	-
Б1.О.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	
Б1.О.28	Экономическая культура и финансовая грамотность	
Б1.В.07	Продовольственная безопасность	
Б3.01(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	Анализирует гуманитарные и правовые последствия экстремизма, терроризма и коррупционной деятельности, в том числе собственных действий или бездействий	-
Б1.О.26	Правоведение	
Б1.В.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11.2	Выбирает правомерные формы взаимодействия с гражданами, структурами гражданского общества и органами государственной власти в типовых ситуациях	-
Б1.О.26	Правоведение	
Б1.В.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(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	Ориентируется в современных информационных технологиях	-
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б1.О.25	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	-
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б3.01(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	Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов	-
Б1.О.12	Биология	
Б1.О.13	Пищевая химия и биохимия	
Б1.О.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.15	Общая микробиология и микробиология	
Б1.О.16	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Применяет методы в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания	-

Индекс		Содержание	Тип
	Б1.О.12	Биология	
	Б1.О.13	Пищевая химия и биохимия	
	Б1.О.15	Общая микробиология и микробиология	
	Б1.О.17	Дисперсные пищевые системы	
	Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-2.3	Выполняет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	-
	Б1.О.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
	Б1.О.16	Биологическая безопасность пищевых систем	
	Б1.О.17	Дисперсные пищевые системы	
	Б1.О.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	
	Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
	Б3.01(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	Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания	-
	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-3.2	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	-
	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-3.3	Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	-
	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	
	Б3.01(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	Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	-
	Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
	Б1.О.24	Технология приготовления пищи	
	Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4.2	Осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания	-
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения	-
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
Б3.01(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 нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	-
Б1.О.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	выполняет организацию планов по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	
Б1.О.24	Технология приготовления пищи	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	принимает управленческие решения с учетом производственных условий	-
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	
Б1.О.24	Технология приготовления пищи	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-1.1	Разрабатывает технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.01	Введение в технологию пищевого производства	
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	-

Индекс		Содержание	Тип
	Б1.В.01	Введение в технологию пищевого производства	
	Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3		Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	-
	Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	
	Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2		Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-2.1		Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	-
	Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
	Б1.В.ДВ.01.01	Технико-химический контроль продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2		Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями	-
	Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
	Б1.В.05	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	
	Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	
	Б1.В.ДВ.01.01	Технико-химический контроль продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3		Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	-
	Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
	Б1.В.05	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	
	Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
	Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
	Б1.В.ДВ.01.01	Технико-химический контроль продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-3.1	Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	-
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
Б1.В.ДВ.02.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.02.02	История науки и техники	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	-
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.07	Продовольственная безопасность	
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	Философия	УК-1.4; УК-1.5; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.06	Основы инклюзивного образования	УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	УК-1.1; УК-2.4; ОПК-5.1
Б1.О.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	УК-3.5; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.09	Информатика	УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.3
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.11	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.12	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.13	Пищевая химия и биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.О.15	Общая микробиология и микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.16	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.О.17	Дисперсные пищевые системы	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	ОПК-2.3; ОПК-5.2
Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.3
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.24	Технология приготовления пищи	ОПК-4.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.5; ОПК-1.1
Б1.О.26	Правоведение	УК-2.4; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.27	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	УК-1.3; УК-2.5
Б1.О.28	Экономическая культура и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.О.29	Русский язык и деловое общение	УК-1.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
	Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-9; УК-10; УК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б1.В.01	Введение в технологию пищевого производства	ПК-1.1; ПК-1.2
	Б1.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2
	Б1.В.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	УК-4.4; УК-11.1; УК-11.2
	Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой про	УК-1.1; УК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.05	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок издели	ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2
	Б1.В.07	Продовольственная безопасность	УК-10.1; УК-10.2; ПК-3.3
	Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.2
	Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-6.1; УК-6.2
	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.1	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.01.01	Технико-химический контроль продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.01.02	Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.4	УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1
	Б1.В.ДВ.02.01	История развития пищевой промышленности	УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1
	Б1.В.ДВ.02.02	История науки и техники	УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1
Б2		Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-4.4; УК-6.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.2
	Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.4; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	УК-1.3; УК-2.2; УК-3.4; УК-4.4; УК-11.1; УК-11.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
ФКиС		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФКиС		УК-7
ФКиС.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФТД	Факультативные дисциплины	

