

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донской государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом Университета  
Протокол № 7 от 28.03.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Кафедра пищевых технологий

Факультет: Биотехнологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 10 м.

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019  
Учебный год 2023-2024  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРИЦТ

Начальник ОУОПКО

Декан

 / Ширяев С.Г./

 / Контарева В.Ю./

 / Скрипин П.В./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

 Федоров В.Х.

марта 2023 г.



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03\_Z9+.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2019

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК - 1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б1.Б	Базовая часть	ОК - 1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 13
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК - 5; ОК - 6; ОПК - 1
Б1.Б.02	Философия	ОК - 1; ОК - 2; ОК - 7
Б1.Б.03	История	ОК - 1; ОК - 2
Б1.Б.04	Математика	ОПК - 1
Б1.Б.05	Информатика	ОПК - 1; ПК - 13
Б1.Б.06	Химия (неорганическая и аналитическая)	ОПК - 1; ПК - 5; ПК - 6
Б1.Б.07	Химия (органическая и физколлоидная)	ОПК - 1; ПК - 5; ПК - 6
Б1.Б.08	Физика	ОПК - 1; ПК - 10
Б1.Б.09	Физическая культура и спорт	ОК - 6; ОК - 8
Б1.Б.10	Русский язык и культура речи	ОК - 5
Б1.Б.11	Правоведение	ОК - 1; ОК - 4
Б1.Б.12	Социология	ОК - 1; ОК - 2
Б1.Б.13	Экономическая теория	ОК - 2; ОК - 3
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	ОК - 9; ОПК - 4; ПК - 2; ПК - 9
Б1.Б.15	Промышленная экология	ОК - 9; ПК - 9
Б1.Б.16	Биохимия	ОПК - 1; ПК - 5; ПК - 6
Б1.Б.17	Теоретическая механика и детали машин	ОПК - 4
Б1.Б.18	Санитария и гигиена	ОПК - 3; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 9
Б1.Б.19	Инженерная графика и начертательная геометрия	ОПК - 4; ПК - 4; ПК - 13
Б1.Б.20	Менеджмент	ОК - 3; ОК - 6
Б1.Б.21	Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11
Б1.Б.22	Физиология питания	ОПК - 3; ПК - 5
Б1.Б.23	Химия пищи	ОПК - 1; ПК - 5
Б1.Б.24	Микробиология и биология	ОПК - 4; ПК - 4
Б1.Б.25	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	ОПК - 1; ПК - 3; ПК - 11; ПК - 13
Б1.Б.26	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК - 3; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 9
Б1.Б.27	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ОПК - 2; ПК - 1
Б1.Б.28	Анатомия и гистология с.-х. животных	ОК - 7; ПК - 6
Б1.Б.29	Безотходные технологии переработки продуктов животноводства	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК - 5; ПК - 10; ПК - 11
Б1.Б.30	Статистика	ОПК - 1; ПК - 13
Б1.Б.31	Психология личности и группы	ОК - 6; ОК - 7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК - 3; ПК - 5; ПК - 9
Б1.Б.33	Технология переработки яиц	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК - 6; ОК - 8
Б1.Б.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК - 6; ОК - 8
Б1.Б.ДВ.01.02	Гиревой спорт	ОК - 6; ОК - 8
Б1.Б.ДВ.01.03	Игровые виды спорта	ОК - 6; ОК - 8
Б1.В	Вариативная часть	ОК - 4; ОК - 5; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б1.В.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК - 10
Б1.В.02	Тара и упаковка в мясной отрасли	ОК - 4; ОПК - 1; ПК - 1; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 6; ПК - 8
Б1.В.03	Биотехнология колбасного производства	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11
Б1.В.04	Переработка птицы и продуктов её убоя	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11
Б1.В.05	Технология производства продуктов из мяса птицы	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11
Б1.В.06	Биотехнологические основы интенсификации производства мясных изделий	ОПК - 3; ПК - 9; ПК - 11
Б1.В.07	Организация производства в мясной отрасли	ПК - 1; ПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 11
Б1.В.08	Технология мяса и мясных продуктов	ОК - 4; ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11; ПК - 12
Б1.В.09	Общая технология мяса и мясных продуктов	ОК - 4; ОК - 5; ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 11; ПК - 12
Б1.В.10	Технологическое оборудование и аппараты мясной отрасли	ОПК - 4; ПК - 10; ПК - 11
Б1.В.11	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК - 5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК - 3
Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно-исследовательской деятельности	ПК - 3
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства продуктов питания	ПК - 3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК - 1; ПК - 3; ПК - 8; ПК - 13
Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК - 1; ПК - 3; ПК - 8; ПК - 13
Б1.В.ДВ.02.02	Переработка мяса на предприятиях малой мощности	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.03.02	Технология продуктов питания функционального назначения	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК - 4; ПК - 4
Б1.В.ДВ.04.01	Электрофизические методы обработки пищевых продуктов	ОПК - 4; ПК - 4
Б1.В.ДВ.04.02	Электротехника	ОПК - 4; ПК - 4
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.05.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03\_Z9+.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2019

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.02	Проектирование комбинированных продуктов питания	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК - 4; ОПК - 3; ПК - 1; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 6
Б1.В.ДВ.06.01	Техно-химический контроль в мясной отрасли	ОК - 4; ОПК - 3; ПК - 1; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 6
Б1.В.ДВ.06.02	Организация патентного поиска по производству и переработке мяса, его анализ и подготовка патентной документации	ОК - 4; ОПК - 3; ПК - 1; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 6
Б2	Практики	ОК - 3; ОК - 7; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б2.В	Вариативная часть	ОК - 3; ОК - 7; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б2.В.01	Учебная практика	ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 10; ПК - 12
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 10; ПК - 12
Б2.В.02	Производственная практика	ОК - 3; ОК - 7; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК - 3; ОК - 7; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика	ОК - 3; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 10; ПК - 12
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК - 1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б3.Б	Базовая часть	ОК - 1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
Б3.Б.01	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	ОК - 1; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 9; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 13
ФТД	Факультативы	ОК - 4; ОК - 6; ОК - 7; ПК - 9; ПК - 11
ФТД		ОК - 4; ОК - 6; ОК - 7; ПК - 9; ПК - 11
ФТД.01	Культура питания	ОК - 7
ФТД.02	История и современное состояние мясной отрасли	ОК - 7
ФТД.03	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОК - 4
ФТД.04	Психология инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОК - 6
ФТД.05	Технология биологических препаратов и продуктов на их основе	ПК - 11
ФТД.06	Основы диетологии	ПК - 9