Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:47:16
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

_____ *Чернышова Е.О.*

_____ *20___ г.*

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 8 от 24.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность Технология мяса и мясных продуктов

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Кафедра пищевых технологий
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 5 л.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по УР и ЦТ _____ */ Ширяев С.Г./*

Начальник ОУОПиКО _____ */ Игнатьева Т.С./*

Декан _____ */ Скрипин П.В./*

План Учебный план бакалавриата '+ 19.03.03_Z5.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2025

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	-	Итого акад.часов			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							207		7780	910.3	6488.7	381
Обязательная часть							124		4792	556.5	4006.5	229
+	Б1.О.01	Философия	2				3	36	108	11.3	87.7	9
+	Б1.О.02	Иностранный язык		11			4	36	144	16.4	119.6	8
+	Б1.О.03	История России	2	2			4	36	144	59.5	71.5	13
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		5			3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1			2	36	72	2.2	65.8	4
+	Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	1				4	36	144	13.3	121.7	9
+	Б1.О.07	Управление проектами		3			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.08	Правоведение		1			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		2			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.10	Психология профессиональной деятельности и саморазвития		2			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.11	Русский язык и культура речи		1			3	36	108	8.2	95.8	4
+	Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент		4			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.13	Математика	1				3	36	108	11.3	87.7	9
+	Б1.О.14	Физика	1				4	36	144	15.3	119.7	9
+	Б1.О.15	Микробиология		2			3	36	108	16.2	87.8	4
+	Б1.О.16	Статистика		1			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.17	Химия		1			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.18	Основы экономики и финансовой грамотности		1			3	36	108	8.2	95.8	4
+	Б1.О.19	Экологические основы пищевых производств		2			4	36	144	14.2	125.8	4
+	Б1.О.20	Биохимия		2			4	36	144	14.2	125.8	4
+	Б1.О.21	Инклюзивная культура и коммуникации		5			2	36	72	14.2	53.8	4
+	Б1.О.22	Социология		1			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.23	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных и птицы		3			3	36	108	16.2	87.8	4
+	Б1.О.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза		4			2	36	72	14.2	53.8	4
+	Б1.О.25	Санитария и гигиена	5				5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов	44	3		4	12	36	432	48.8	361.2	22
+	Б1.О.27	Физиология питания	4				5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.О.28	Химия пищи	3				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.О.29	Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли	4	4		4	6	36	216	31.5	171.5	13
+	Б1.О.30	Организация производства в мясной отрасли	3				5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.О.31	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	4	4			7	36	252	29.5	209.5	13
+	Б1.О.32	Цифровые технологии в АПК		4			2	36	72	12.2	55.8	4
+	Б1.О.33	Управление качеством мясной продукции		4			2	36	72	12.2	55.8	4
+	Б1.О.34	Основы российской государственности		1			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**1**					**328**	**8.2**	**315.8**	**4**
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1					328	8.2	315.8	4
-	Б1.О.ДВ.01.02	Гиревой спорт		1					328	8.2	315.8	4
-	Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта		1					328	8.2	315.8	4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							83		2988	353.8	2482.2	152
+	Б1.В.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	3				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.В.02	Технология переработки птицы и продуктов ее убоя	3				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.В.03	Техно-химический контроль в мясной отрасли		2			3	36	108	16.2	87.8	4
+	Б1.В.04	Основы автоматизированного проектирования пищевых производств		3			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3				5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.В.06	Переработка мяса на предприятиях малой мощности		3			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.В.07	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология в производстве продуктов питания из сырья животного происхождения		4			3	36	108	16.2	87.8	4
+	Б1.В.08	Технология производства продуктов из мяса птицы	5				5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.В.09	Биотехнология колбасного производства	5				5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.В.10	Технология продуктов питания функционального назначения		5			4	36	144	14.2	125.8	4
+	Б1.В.11	Проектирование предприятий мясной отрасли	5				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.В.12	Общая технология мяса и мясных продуктов	33				7	36	252	34.6	199.4	18
+	Б1.В.13	Безотходные технологии переработки сырья животного происхождения		5			3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.В.14	Биотехнологические основы интенсификации производства мясных изделий		5			3	36	108	16.2	87.8	4
+	Б1.В.15	Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения		4			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.В.16	Технология переработки яиц		5			4	36	144	16.2	123.8	4
+	Б1.В.17	Культура питания		1			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.В.18	Пищевые и биологически активные добавки	1				3	36	108	15.3	83.7	9
+	Б1.В.19	Тара и упаковка в мясной отрасли	2				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.В.20	Технология производства мясных полуфабрикатов		5			3	36	108	16.2	87.8	4
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**2**				**4**		**144**	**13.3**	**121.7**	**9**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно-исследовательской деятельности	2				4	36	144	13.3	121.7	9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства продуктов питания	2				4	36	144	13.3	121.7	9
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**5**				**4**		**144**	**15.3**	**119.7**	**9**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	5				4	36	144	15.3	119.7	9
-	Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование комбинированных мясных продуктов	5				4	36	144	15.3	119.7	9
Блок 2.Практика							24		864	0.9	863.1	
Обязательная часть							12		432	0.4	431.6	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2			6	36	216	0.2	215.8	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика (учебная)		3			6	36	216	0.2	215.8	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12		432	0.5	431.5	
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика (производственная)			4		6	36	216	0.25	215.75	
+	Б2.В.02(П)	Преддипломная практика			5		6	36	216	0.25	215.75	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9		324	2.6	321.4	
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5				3	36	108	1.3	106.7	
+	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5				6	36	216	1.3	214.7	
ФТД.Факультативные дисциплины							7		252	34.6	205.4	12
+	ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		4			2	36	72	10.2	57.8	4
+	ФТД.02	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		3			2	36	72	10.2	57.8	4
+	ФТД.03	Основы военной подготовки		5			3	36	108	14.2	89.8	4

Курс 1

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	42	1120	28	8	48	5.1	979.9	51		720	26	6	38	2.5	614.5	33	
Обязательная часть	36	1012	24	8	42	4.9	886.1	47		612	20	6	30	1.2	530.8	24	
Б1.О.02	4	72			8	0.2	59.8	4	з	72			8	0.2	59.8	4	з
Б1.О.05	2	72	2			0.2	65.8	4	з								
Б1.О.06	4	144	4		8	1.3	121.7	9	э								
Б1.О.08	3									108	4		8	0.2	91.8	4	з
Б1.О.11	3									108	4		4	0.2	95.8	4	з
Б1.О.13	3	108	4		6	1.3	87.7	9	э								
Б1.О.14	4	144	6	8		1.3	119.7	9	э								
Б1.О.16	2	72	4		6	0.2	57.8	4	з								
Б1.О.17	3									108	4	6		0.2	93.8	4	з
Б1.О.18	3									108	4		4	0.2	95.8	4	з
Б1.О.22	3									108	4		6	0.2	93.8	4	з
Б1.О.34	2	72	4		6	0.2	57.8	4	з								
Б1.О.ДВ.01		**328**			**8**	**0.2**	**315.8**	**4**	**з**								
Б1.О.ДВ.01.01		328			8	0.2	315.8	4	з								
Б1.О.ДВ.01.02		328			8	0.2	315.8	4	з								
Б1.О.ДВ.01.03		328			8	0.2	315.8	4	з								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	6	108	4		6	0.2	93.8	4		108	6		8	1.3	83.7	9	
Б1.В.17	3	108	4		6	0.2	93.8	4	з								
Б1.В.18	3									108	6		8	1.3	83.7	9	э

Курс 2

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	35	684	38	18	34	3.4	556.6	34		576	34		52	3.2	456.8	30	
Обязательная часть	24	540	32	18	28	2.1	434.9	25		324	22		32	1.7	251.3	17	
Б1.О.01	3	108	4		6	1.3	87.7	9	э								
Б1.О.03	4	72	12		16	0.2	39.8	4	з	72	12		18	1.3	31.7	9	э
Б1.О.09	3									108	4		6	0.2	93.8	4	з
Б1.О.10	3	108	4		6	0.2	93.8	4	з								
Б1.О.15	3	108	6	10		0.2	87.8	4	з								
Б1.О.19	4									144	6		8	0.2	125.8	4	з
Б1.О.20	4	144	6	8		0.2	125.8	4	з								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	11	144	6		6	1.3	121.7	9		252	12		20	1.5	205.5	13	
Б1.В.03	3									108	6		10	0.2	87.8	4	з
Б1.В.19	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.В.ДВ.01	4	144	**6**		**6**	**1.3**	**121.7**	**9**	**э**								
Б1.В.ДВ.01.01	4	144	6		6	1.3	121.7	9	э								
Б1.В.ДВ.01.02	4	144	6		6	1.3	121.7	9	э								
Блок 2.Практика	6									216				0.2	215.8		
Обязательная часть	6									216				0.2	215.8		
Б2.О.01(У)	6									216				0.2	215.8		з

Курс 3

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	41	792	32		54	5.6	656.4	44		684	32		56	4.5	552.5	39	
Обязательная часть	16	288	10		18	1.5	245.5	13		288	16		28	1.7	225.3	17	
Б1.О.07	3	108	4		8	0.2	91.8	4	з								
Б1.О.23	3									108	6		10	0.2	87.8	4	з
Б1.О.26	1									36	4		8	0.2	19.8	4	з
Б1.О.28	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.О.30	5	180	6		10	1.3	153.7	9	э								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	25	504	22		36	4.1	410.9	31		396	16		28	2.8	327.2	22	
Б1.В.01	4	144	6		10	1.3	117.7	9	э								
Б1.В.02	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.В.04	2	72	4		6	0.2	57.8	4	з								
Б1.В.05	5	180	6		10	1.3	153.7	9	э								
Б1.В.06	3									108	4		8	0.2	91.8	4	з
Б1.В.12	7	108	6		10	1.3	81.7	9	э	144	6		10	1.3	117.7	9	э
Блок 2.Практика	6									216				0.2	215.8		
Обязательная часть	6									216				0.2	215.8		
Б2.О.02(У)	6									216				0.2	215.8		з
ФТД.Факультативные дисциплины	2	72	4		6	0.2	57.8	4									
ФТД.02	2	72	4		6	0.2	57.8	4	з								

Курс 4

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	44	792	36		60	3.6	654.4	38		792	34	8	46	4.5	660.5	39	
Обязательная часть	38	684	30		50	3.4	566.6	34		684	30	8	38	4.3	568.7	35	
Б1.О.12	3	108	4		6	0.2	93.8	4	з								
Б1.О.24	2									72	6	8		0.2	53.8	4	з
Б1.О.26	11	144	6		10	1.3	117.7	9	э	252	8		10	1.3	223.7	9	эп
Б1.О.27	5	180	6		10	1.3	153.7	9	э								
Б1.О.29	6	72	6		8	0.2	53.8	4	з	144	6		10	1.3	117.7	9	эп
Б1.О.31	7	108	4		8	0.2	91.8	4	з	144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.О.32	2									72	4		8	0.2	55.8	4	з
Б1.О.33	2	72	4		8	0.2	55.8	4	з								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	6	108	6		10	0.2	87.8	4		108	4		8	0.2	91.8	4	
Б1.В.07	3	108	6		10	0.2	87.8	4	з								
Б1.В.15	3									108	4		8	0.2	91.8	4	з
Блок 2.Практика	6									216				0.25	215.75		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	6									216				0.25	215.75		
Б2.В.01(П)	6									216				0.25	215.75		о
ФТД.Факультативные дисциплины	2									72	4		6	0.2	57.8	4	
ФТД.01	2									72	4		6	0.2	57.8	4	з

Курс 5

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	45	792	36		52	3.4	666.6	34		828	36		58	4.5	690.5	39	
Обязательная часть	10	360	18		26	1.7	297.3	17									
Б1.О.04	3	108	6		8	0.2	89.8	4	з								
Б1.О.21	2	72	6		8	0.2	53.8	4	з								
Б1.О.25	5	180	6		10	1.3	153.7	9	э								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	35	432	18		26	1.7	369.3	17		828	36		58	4.5	690.5	39	
Б1.В.08	5									180	6		10	1.3	153.7	9	э
Б1.В.09	5									180	6		10	1.3	153.7	9	э
Б1.В.10	4	144	6		8	0.2	125.8	4	з								
Б1.В.11	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.В.13	3									108	6		8	0.2	89.8	4	з
Б1.В.14	3									108	6		10	0.2	87.8	4	з
Б1.В.16	4	144	6		10	0.2	123.8	4	з								
Б1.В.20	3									108	6		10	0.2	87.8	4	з
Б1.В.ДВ.02	4	144	**6**		**8**	**1.3**	**119.7**	**9**	**э**								
Б1.В.ДВ.02.01	4	144	6		8	1.3	119.7	9	э								
Б1.В.ДВ.02.02	4	144	6		8	1.3	119.7	9	э								
Блок 2.Практика	6									216				0.25	215.75		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	6									216				0.25	215.75		
Б2.В.02(П)	6									216				0.25	215.75		о
Блок 3.Государственная итоговая аттестация	9									324				2.6	321.4		
Б3.01	3									108				1.3	106.7		э
Б3.02	6									216				1.3	214.7		э
ФТД.Факультативные дисциплины	3									108	6		8	0.2	89.8	4	
ФТД.03	3									108	6		8	0.2	89.8	4	з

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.03_Z5.plx', код направления 19.03.03, профиль: ппжп, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-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; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-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
Б1.О.01	Философия	УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-5.4
Б1.О.02	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.03	История России	УК-5.1
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.О.07	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.08	Правоведение	УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-11.3
Б1.О.10	Психология профессиональной деятельности и саморазвития	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.11	Русский язык и культура речи	УК-4.1
Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент	УК-6.3
Б1.О.13	Математика	ОПК-2.3
Б1.О.14	Физика	ОПК-2.1
Б1.О.15	Микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.16	Статистика	УК-1.3
Б1.О.17	Химия	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.18	Основы экономики и финансовой грамотности	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.19	Экологические основы пищевых производств	ОПК-2.2
Б1.О.20	Биохимия	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.21	Инклюзивная культура и коммуникации	УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.22	Социология	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.23	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных и птицы	ОПК-2.1; ОПК-5.2
Б1.О.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.2
Б1.О.25	Санитария и гигиена	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.2
Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1
Б1.О.27	Физиология питания	ОПК-2.1; ОПК-2.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.28	Химия пищи	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.29	Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.3
Б1.О.30	Организация производства в мясной отрасли	ОПК-4.1; ОПК-5.1
Б1.О.31	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.4
Б1.О.32	Цифровые технологии в АПК	УК-1.3; ОПК-1.2
Б1.О.33	Управление качеством мясной продукции	УК-2.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.34	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.4
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Гиревой спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ПК-2.2; ПК-2.6
Б1.В.02	Технология переработки птицы и продуктов ее убоя	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.03	Техно-химический контроль в мясной отрасли	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.6
Б1.В.04	Основы автоматизированного проектирования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.5; Пк-3.2; ПК-3.3
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-2.4; ПК-2.5
Б1.В.06	Переработка мяса на предприятиях малой мощности	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.07	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология в производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-1.3; ПК-1.5
Б1.В.08	Технология производства продуктов из мяса птицы	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.09	Биотехнология колбасного производства	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.10	Технология продуктов питания функционального назначения	ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.11	Проектирование предприятий мясной отрасли	Пк-3.2; ПК-3.3
Б1.В.12	Общая технология мяса и мясных продуктов	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.13	Безотходные технологии переработки сырья животного происхождения	ПК-3.1; ПК-3.4
Б1.В.14	Биотехнологические основы интенсификации производства мясных изделий	ПК-3.1; ПК-3.4
Б1.В.15	Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.16	Технология переработки яиц	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.17	Культура питания	ПК-2.5; ПК-3.1
Б1.В.18	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-2.2; ПК-2.5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.03_Z5.plx', код направления 19.03.03, профиль: ппжп, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.19	Тара и упаковка в мясной отрасли	ПК-3.1; ПК-3.4
Б1.В.20	Технология производства мясных полуфабрикатов	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-2.6
Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно-исследовательской деятельности	ПК-2.6
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства продуктов питания	ПК-2.6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1.4; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	ПК-1.4; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование комбинированных мясных продуктов	ПК-1.4; ПК-3.3
Б2	Практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2
Б2.О.02(У)	Технологическая практика (учебная)	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б2.В.01(П)	Технологическая практика (производственная)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-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; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-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; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-2.1; УК-5.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-2.1
ФТД.02	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-5.3
ФТД.03	Основы военной подготовки	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3