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) 2022
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

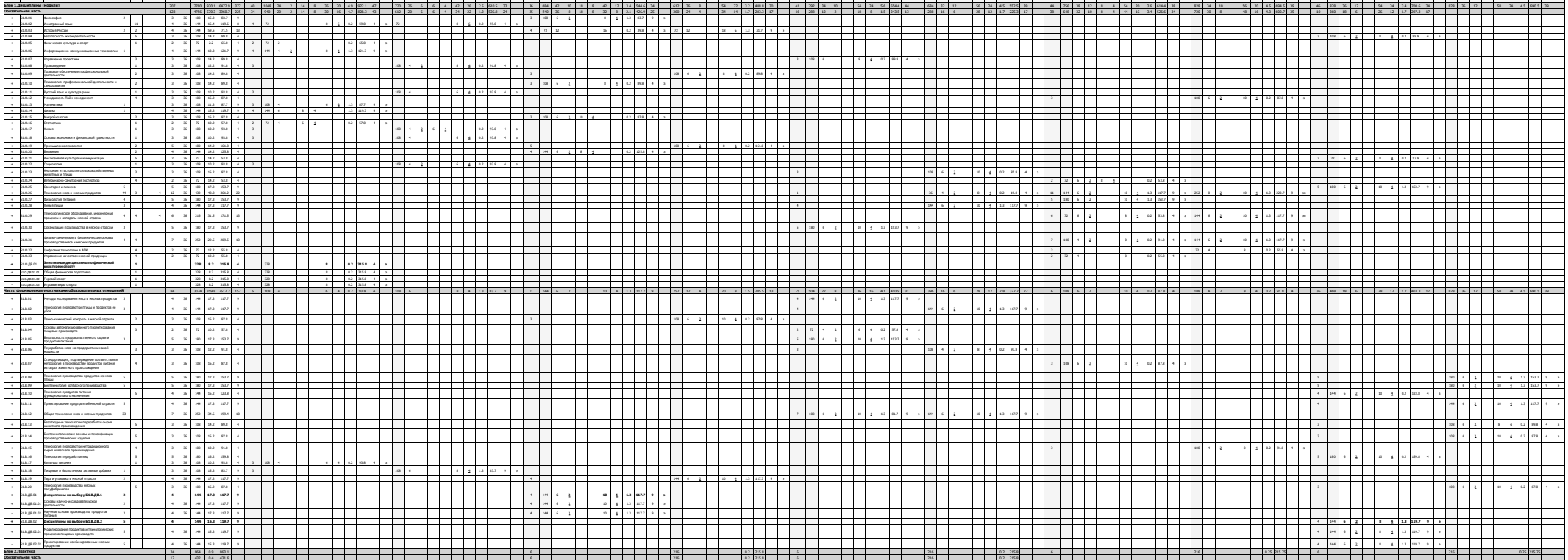
СОГЛАСОВАНО

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_Z2.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2022



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.03_Z2.plx', код направления 19.03.03, профиль: ппжп, год начала подготовки 2022

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	Промышленная экология	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.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
Б1.В.19	Тара и упаковка в мясной отрасли	ПК-3.1; ПК-3.4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.03_Z2.plx', код направления 19.03.03, профиль: ппжп, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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