Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:46:36
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: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
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_О4.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2024

-	-	-	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	4828.1	2123.9	828
Обязательная часть							124		4792	3004.3	1346.7	441
+	Б1.О.01	Философия	1				3	36	108	55.3	16.7	36
+	Б1.О.02	Иностранный язык		12			4	36	144	102.4	41.6	
+	Б1.О.03	История России	2	1			4	36	144	119.5	24.5	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		5			3	36	108	72.2	35.8	
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1			2	36	72	36.2	35.8	
+	Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	2				4	36	144	81.3	26.7	36
+	Б1.О.07	Управление проектами		4			3	36	108	64.2	43.8	
+	Б1.О.08	Правоведение		2			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4			3	36	108	64.2	43.8	
+	Б1.О.10	Психология профессиональной деятельности и саморазвития		4			3	36	108	64.2	43.8	
+	Б1.О.11	Русский язык и культура речи		2			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент		5			3	36	108	90.2	17.8	
+	Б1.О.13	Математика	1				3	36	108	91.3	7.7	9
+	Б1.О.14	Физика	2				4	36	144	97.3	10.7	36
+	Б1.О.15	Микробиология		3			3	36	108	72.2	35.8	
+	Б1.О.16	Статистика		1			2	36	72	54.2	17.8	
+	Б1.О.17	Химия		2			3	36	108	64.2	43.8	
+	Б1.О.18	Основы экономики и финансовой грамотности		1			3	36	108	72.2	35.8	
+	Б1.О.19	Экологические основы пищевых производств		2			4	36	144	80.2	27.8	36
+	Б1.О.20	Биохимия		3			4	36	144	72.2	71.8	
+	Б1.О.21	Инклюзивная культура и коммуникации		5			2	36	72	54.2	17.8	
+	Б1.О.22	Социология		1			3	36	108	72.2	35.8	
+	Б1.О.23	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных и птицы		4			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.О.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза		3			2	36	72	54.2	17.8	
+	Б1.О.25	Санитария и гигиена	5				5	36	180	91.3	52.7	36
+	Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов	78	6		8	12	36	432	246.8	113.2	72
+	Б1.О.27	Физиология питания	3				5	36	180	91.3	52.7	36
+	Б1.О.28	Химия пищи	4				4	36	144	81.3	26.7	36
+	Б1.О.29	Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли	6	5		6	6	36	216	135.5	44.5	36
+	Б1.О.30	Организация производства в мясной отрасли	3				5	36	180	91.3	52.7	36
+	Б1.О.31	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	6	5			7	36	252	153.5	62.5	36
+	Б1.О.32	Цифровые технологии в АПК		7			2	36	72	48.2	23.8	
+	Б1.О.33	Управление качеством мясной продукции		7			2	36	72	32.2	39.8	
+	Б1.О.34	Основы российской государственности		1			2	36	72	54.2	17.8	
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**123456**					**328**	**204**	**124**	
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		123456					328	204	124	
-	Б1.О.ДВ.01.02	Гиревой спорт		123456					328	204	124	
-	Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта		123456					328	204	124	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							83		2988	1823.8	777.2	387
+	Б1.В.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	3				4	36	144	91.3	16.7	36
+	Б1.В.02	Технология переработки птицы и продуктов ее убоя	4				4	36	144	81.3	26.7	36
+	Б1.В.03	Техно-химический контроль в мясной отрасли		4			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.В.04	Основы автоматизированного проектирования пищевых производств		5			2	36	72	54.2	17.8	
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				5	36	180	91.3	52.7	36
+	Б1.В.06	Переработка мяса на предприятиях малой мощности		6			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.В.07	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология в производстве продуктов питания из сырья животного происхождения		7			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.В.08	Технология производства продуктов из мяса птицы	7				5	36	180	81.3	62.7	36
+	Б1.В.09	Биотехнология колбасного производства	8				5	36	180	85.3	67.7	27
+	Б1.В.10	Технология продуктов питания функционального назначения		7			4	36	144	80.2	63.8	
+	Б1.В.11	Проектирование предприятий мясной отрасли	7				4	36	144	81.3	26.7	36
+	Б1.В.12	Общая технология мяса и мясных продуктов	56				7	36	252	136.6	43.4	72
+	Б1.В.13	Безотходные технологии переработки сырья животного происхождения		8			3	36	108	84.2	23.8	
+	Б1.В.14	Биотехнологические основы интенсификации производства мясных изделий		8			3	36	108	84.2	23.8	
+	Б1.В.15	Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения		6			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.В.16	Технология переработки яиц		7			4	36	144	80.2	63.8	
+	Б1.В.17	Культура питания		3			3	36	108	72.2	35.8	
+	Б1.В.18	Пищевые и биологически активные добавки	2				3	36	108	65.3	42.7	
+	Б1.В.19	Тара и упаковка в мясной отрасли	4				4	36	144	81.3	26.7	36
+	Б1.В.20	Технология производства мясных полуфабрикатов		7			3	36	108	80.2	27.8	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**3**				**4**		**144**	**91.3**	**16.7**	**36**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научно-исследовательской деятельности	3				4	36	144	91.3	16.7	36
-	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы производства продуктов питания	3				4	36	144	91.3	16.7	36
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**6**				**4**		**144**	**81.3**	**26.7**	**36**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	6				4	36	144	81.3	26.7	36
-	Б1.В.ДВ.02.02	Проектирование комбинированных мясных продуктов	6				4	36	144	81.3	26.7	36
Блок 2.Практика							24		864	61.9	802.1	
Обязательная часть							12		432	60.9	371.1	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2			6	36	216	60.2	155.8	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика (учебная)		4			6	36	216	0.7	215.3	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12		432	1	431	
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика (производственная)			6		6	36	216	0.25	215.75	
+	Б2.В.02(П)	Преддипломная практика			8		6	36	216	0.75	215.25	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9		324	18.1	305.9	
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8				3	36	108	1.8	106.2	
+	Б3.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8				6	36	216	16.3	199.7	
ФТД.Факультативные дисциплины							7		252	144.6	107.4	

Индекс	Курс 1, Семестр 1								Курс 1, Семестр 2								Курс 2, Семестр 3								Курс 2, Семестр 4							
	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)	22	846	234	18	324	4	221	45	28	1062	256	48	384	6.2	259.8	108	30	1134	270	108	288	6	318	144	27	1026	256		368	4.9	289.1	108
Обязательная часть	22	846	234	18	324	4	221	45	25	954	224	48	352	4.9	217.1	108	19	738	162	108	144	3.2	248.8	72	16	630	160		224	2.1	207.9	36
Б1.О.01	3	108	18		36	1.3	16.7	36																								
Б1.О.02	2	72			54	0.2	17.8		2	72			48	0.2	23.8																	
Б1.О.03	2	72	18		36	0.2	17.8		2	72	32		32	1.3	6.7																	
Б1.О.04																																
Б1.О.05	2	72	36			0.2	35.8																									
Б1.О.06									4	144	32		48	1.3	26.7	36																
Б1.О.07																									3	108	32		32	0.2	43.8	
Б1.О.08									3	108	32		48	0.2	27.8																	
Б1.О.09																									3	108	32		32	0.2	43.8	
Б1.О.10																									3	108	32		32	0.2	43.8	
Б1.О.11									3	108	32		48	0.2	27.8																	
Б1.О.12																																
Б1.О.13	3	108	36		54	1.3	7.7	9																								
Б1.О.14									4	144	32	16	48	1.3	10.7	36																
Б1.О.15																	3	108	36	36		0.2	35.8									
Б1.О.16	2	72	36	18		0.2	17.8																									
Б1.О.17									3	108	32	32		0.2	43.8																	
Б1.О.18	3	108	36		36	0.2	35.8																									
Б1.О.19									4	144	32		48	0.2	27.8	36																
Б1.О.20																	4	144	36	36		0.2	71.8									
Б1.О.21																																
Б1.О.22	3	108	36		36	0.2	35.8																									
Б1.О.23																									3	108	32		48	0.2	27.8	
Б1.О.24																	2	72	18	36		0.2	17.8									
Б1.О.25																																
Б1.О.26																																
Б1.О.27																	5	180	36		54	1.3	52.7	36								
Б1.О.28																									4	144	32		48	1.3	26.7	36
Б1.О.29																																
Б1.О.30																	5	180	36		54	1.3	52.7	36								
Б1.О.31																																
Б1.О.32																																
Б1.О.33																																
Б1.О.34	2	72	18		36	0.2	17.8																									
Б1.О.ДВ.01		**54**			**36**		**18**			**54**			**32**		**22**			**54**			**36**		**18**			**54**			**32**		**22**	
Б1.О.ДВ.01.01		54			36		18			54			32		22			54			36		18			54			32		22	
Б1.О.ДВ.01.02		54			36		18			54			32		22			54			36		18			54			32		22	
Б1.О.ДВ.01.03		54			36		18			54			32		22			54			36		18			54			32		22	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									3	108	32		32	1.3	42.7		11	396	108		144	2.8	69.2	72	11	396	96		144	2.8	81.2	72
Б1.В.01																	4	144	36		54	1.3	16.7	36								
Б1.В.02																									4	144	32		48	1.3	26.7	36
Б1.В.03																									3	108	32		48	0.2	27.8	
Б1.В.04																																
Б1.В.05																																
Б1.В.06																																
Б1.В.07																																
Б1.В.08																																
Б1.В.09																																
Б1.В.10																																
Б1.В.11																																
Б1.В.12																																
Б1.В.13																																
Б1.В.14																																
Б1.В.15																																
Б1.В.16																																
Б1.В.17																	3	108	36		36	0.2	35.8									
Б1.В.18									3	108	32		32	1.3	42.7																	
Б1.В.19																									4	144	32		48	1.3	26.7	36
Б1.В.20																																
Б1.В.ДВ.01																	4	**144**	**36**		**54**	**1.3**	**16.7**	**36**								
Б1.В.ДВ.01.01																	4	144	36		54	1.3	16.7	36								
Б1.В.ДВ.01.02																	4	144	36		54	1.3	16.7	36								
Б1.В.ДВ.02																																
Б1.В.ДВ.02.01																																
Б1.В.ДВ.02.02																																
Блок 2.Практика									6	216			60	0.2	155.8										6	216			0.5	0.2	215.3	
Обязательная часть									6	216			60	0.2	155.8										6	216			0.5	0.2	215.3	
Б2.О.01(У)									6	216			60	0.2	155.8																	
Б2.О.02(У)																									6	216			0.5	0.2	215.3	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																
Б2.В.01(П)																																
Б2.В.02(П)																																
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																
Б3.01																																
Б3.02																																
ФТД.Факультативные дисциплины																																

Индекс	Курс 3, Семестр 5								Курс 3, Семестр 6								Курс 4, Семестр 7								Курс 4, Семестр 8							
	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)	28	1062	234		432	5.1	282.9	108	26	994	224		368	5.8	252.2	144	31	1116	256		384	5.1	362.9	108	15	540	112		224	3	138	63
Обязательная часть	18	702	162		306	2.3	195.7	36	12	490	96		176	2.8	143.2	72	8	288	64		96	1.7	90.3	36	4	144	28		56	1.3	22.7	36
Б1.О.04	3	108	36		36	0.2	35.8																									
Б1.О.12	3	108	36		54	0.2	17.8																									
Б1.О.21	2	72	18		36	0.2	17.8																									
Б1.О.25	5	180	36		54	1.3	52.7	36																								
Б1.О.26									4	144	32		48	0.2	63.8		4	144	32		48	1.3	26.7	36	4	144	28		56	1.3	22.7	36
Б1.О.29	2	72	18		36	0.2	17.8		4	144	32		48	1.3	26.7	36																
Б1.О.31	3	108	18		54	0.2	35.8		4	144	32		48	1.3	26.7	36																
Б1.О.32																	2	72	16		32	0.2	23.8									
Б1.О.33																	2	72	16		16	0.2	39.8									
Б1.О.ДВ.01		**54**			**36**		**18**			**58**			**32**		**26**																	
Б1.О.ДВ.01.01		54			36		18			58			32		26																	
Б1.О.ДВ.01.02		54			36		18			58			32		26																	
Б1.О.ДВ.01.03		54			36		18			58			32		26																	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	10	360	72		126	2.8	87.2	72	14	504	128		192	3	109	72	23	828	192		288	3.4	272.6	72	11	396	84		168	1.7	115.3	27
Б1.В.04	2	72	18		36	0.2	17.8																									
Б1.В.05	5	180	36		54	1.3	52.7	36																								
Б1.В.06									3	108	32		48	0.2	27.8																	
Б1.В.07																	3	108	32		48	0.2	27.8									
Б1.В.08																	5	180	32		48	1.3	62.7	36								
Б1.В.09																									5	180	28		56	1.3	67.7	27
Б1.В.10																	4	144	32		48	0.2	63.8									
Б1.В.11																	4	144	32		48	1.3	26.7	36								
Б1.В.12	3	108	18		36	1.3	16.7	36	4	144	32		48	1.3	26.7	36																
Б1.В.13																									3	108	28		56	0.2	23.8	
Б1.В.14																									3	108	28		56	0.2	23.8	
Б1.В.15									3	108	32		48	0.2	27.8																	
Б1.В.16																	4	144	32		48	0.2	63.8									
Б1.В.20																	3	108	32		48	0.2	27.8									
Б1.В.ДВ.02									4	**144**	**32**		**48**	**1.3**	**26.7**	**36**																
Б1.В.ДВ.02.01									4	144	32		48	1.3	26.7	36																
Б1.В.ДВ.02.02									4	144	32		48	1.3	26.7	36																
Блок 2.Практика									6	216				0.25	215.75										6	216			0.5	0.25	215.25	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									6	216				0.25	215.75										6	216			0.5	0.25	215.25	
Б2.В.01(П)									6	216				0.25	215.75																	
Б2.В.02(П)																									6	216			0.5	0.25	215.25	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																									9	324			15.5	2.6	305.9	
Б3.01																									3	108			0.5	1.3	106.2	
Б3.02																									6	216			15	1.3	199.7	
ФТД.Факультативные дисциплины									5	180	48		64	0.4	67.6		2	72	16		16	0.2	39.8									

План Учебный план бакалавриата '+ 19.03.03_O4.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	-	Итого акад.часов			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		7			2	36	72	32.2	39.8	
+	ФТД.02	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		6			2	36	72	32.2	39.8	
+	ФТД.03	Основы военной подготовки		6			3	36	108	80.2	27.8	

-	Курс 1																Курс 2															
-	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Индекс	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль
ФТД.01																																
ФТД.02																																
ФТД.03																																

-	Курс 3																Курс 4															
-	Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Индекс	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль
ФТД.01																	2	72	16		16	0.2	39.8									
ФТД.02									2	72	16		16	0.2	39.8																	
ФТД.03									3	108	32		48	0.2	27.8																	

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-3.1; 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_О4.plx', код направления 19.03.03, профиль: ппжп, год начала подготовки 2024

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