

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 17:12:57
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

_____ Чернышова Е.О.

_____ 20__ г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Учебный год

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

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 ОУОПКО

_____ / Игнатьева Т.С./

Декан

_____ / Скрипин П.В./

Считать в полевых условиях		Формы пром. атт.			з.э.		Итого академ. часов		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4								
		Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Зачет с оц.	з.э.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Кат	СР	Конт роль	з.э.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Кат	СР	Конт роль		
Блок 1. Дисциплины (модули)																							
Обязательная часть		124																					
+	Б1.О.01	Биология	1	12		3	36	108	55.3	16.7	36	3	108	18	36	1.3	16.7	36					
+	Б1.О.02	Иностранный язык			4	36	144	102.4	41.6		2	72		54	0.2	17.8		2	72		48	0.2	23.8
+	Б1.О.03	История России	2	1	4	36	144	118.5	24.5		2	72	18	36	0.2	17.8		2	72	32	32	1.3	6.7
+	Б1.О.04	Безопасность, минеральности	5	5	3	36	108	72.2	35.8														
+	Б1.О.05	Визуальная культура и спорт	1		2	36	72	18.2	53.8		2	72	18					3	108	36	36	0.2	35.8
+	Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	2		4	36	144	49.3	58.7	36			4	144	16	32	1.3	58.7	36				
+	Б1.О.07	Управление проектами	4		3	36	108	64.2	43.8								3	108	32	32	0.2	43.8	
+	Б1.О.08	Тренинги	2		3	36	108	32.2	75.8		3	108	16	16	0.2	75.8							
+	Б1.О.09	Тренинги по обеспечению профессиональной деятельности	4		3	36	108	64.2	43.8								3	108	32	32	0.2	43.8	
+	Б1.О.10	Технология профессиональной деятельности и трудоустройства	4		3	36	108	64.2	43.8								3	108	32	32	0.2	43.8	
+	Б1.О.11	Русский язык и культура речи	2		3	36	108	80.2	27.8		3	108	32	48	0.2	27.8							
+	Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент	5		3	36	108	90.2	17.8								3	108	36	54	0.2	17.8	
+	Б1.О.13	История	1		3	36	108	91.3	7.7	9	3	108	36	54	1.3	7.7	9						
+	Б1.О.14	Вина	2		4	36	144	97.3	10.7	36			4	144	32	16	48	1.3	10.7	36			
+	Б1.О.15	Микробиология	3		3	36	108	72.2	35.8				3	108	36	36		0.2	35.8				
+	Б1.О.16	Статистика	1		2	36	72	36.2	35.8	2	72	18	18	0.2	35.8								
+	Б1.О.17	Математика	2		3	36	108	64.2	43.8		3	108	32	32		0.2	43.8						
+	Б1.О.18	Основы экономики и финансовой грамотности	1		3	36	108	72.2	35.8	3	108	36	36	0.2	35.8								
+	Б1.О.19	Экологические основы пищевых производств	2		4	36	144	80.2	27.8	36			4	144	32	48	0.2	27.8	36				
+	Б1.О.20	Биохимия	3		4	36	144	72.2	71.8				4	144	36	36		0.2	71.8				
+	Б1.О.21	Визуальная культура и коммуникация	5		2	36	72	54.2	17.8								2	72	18	36	0.2	17.8	
+	Б1.О.22	Специология	1		3	36	108	36.2	71.8	3	108	18	18	0.2	71.8								
+	Б1.О.23	История и география сельскохозяйственных земель и пашей	4		3	36	108	80.2	27.8								3	108	32	48	0.2	27.8	
+	Б1.О.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза	3		2	36	72	54.2	17.8				2	72	18	36		0.2	17.8				

План Учебный план бакалавриата '+ 19.03.03_О6.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2026

[illegible]

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

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