

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов питания животного происхождения
(профиль):
Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология
Институт: Пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 29.03.2024

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский
производственно-технологический
организационно-управленческий
проектный

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП

начальник УМО

и.о. директора ИПП

председатель методической комиссии ИПП

директор ООО "Пищепром"

УТВЕРЖДАЮ

ректор

Н.И. Пыжикова

Пыжикова Н.И.

"29"

2024 г.



В.Г. Крымкова / Крымкова В.Г./

В.Б. Новикова / Новикова В.Б./

И.А. Чаплыгина / Чаплыгина И.А./

Д.А. Кох / Кох Д.А./

Е.Н. Трандина / Трандина Е.Н./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31	
Числа	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I										*								*	*	У	К	У	У	У	*	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
II										*								К	*	У	У	У	У	*	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	
III										*								К	*	У	У	У	У	*	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
IV										*								К	*	У	У	У	У	*	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
У	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	18	18	36	18	18	36	18	14	32	140
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	2	3 2/6	2	2	4	1 2/6	1 2/6	2 4/6	4/6		4/6	10 4/6
У	Учебная практика		2	2	2	2	2							4
П	Производственная практика							4	4		2	2	2	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	6	6	6
К	Продолжительность каникул	7 дн	53 дн	60 дн	2 дн	53 дн	55 дн	7 дн	42 дн	49 дн	1 дн	63 дн	64 дн	228 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	5 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	56 дн
Продолжительность		152 дн	213 дн	365 дн	151 дн	214 дн	365 дн	151 дн	214 дн	365 дн	141 дн	224 дн	365 дн	
Високосный год			-			-			-			-		
Студентов											16			
Групп											1			

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.15	Философия	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.06	Основы проектной деятельности	
Б1.О.11	Правоведение	
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.23	Организационное поведение	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.08	Иностранный язык	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.15	Философия	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Технология приготовления пищи	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.29	Производственный экологический контроль	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.24	Общая и социальная психология	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.19	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.07	Общая химия	
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.14	Пищевая микробиология	
Б1.О.29	Производственный экологический контроль	
Б2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.17	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии	
Б2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.22	Экономика	
Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.22	Экономика	
Б1.О.24	Общая и социальная психология	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.22	Экономика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		

Индекс	Содержание	Тип
ПК-1	Способен проводить научные исследования в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.07	Общая химия	
Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.09	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции	ПК
Б1.О.17	Электротехника и электроника	
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	
Б1.В.02	Развитие рыбохозяйственного комплекса России	
Б1.В.04	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.09	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.10	Технология пищевых концентратов	
Б1.В.16	Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.17	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Рациональное использование отходов производства рыбной продукции и способы их переработки	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Технология сушки	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПК-3	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ПК
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.19	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	
Б1.В.02	Развитие рыбохозяйственного комплекса России	
Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.08	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы	
Б2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Сырьевая база отрасли	
ФТД.02	Технология приготовления пищи	
ПК-4	Способен осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии	
Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.08	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Технология сушки	
ПК-5	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-6	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и производить расчет производственных мощностей в пределах принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен рассчитывать нормы материальных затрат и графиков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.17	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника	
Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.19	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Рациональное использование отходов производства рыбной продукции и способы их переработки	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Способен определить экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.В.19	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-9	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.18	Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Способен реконструировать действующие предприятия с учетом современных технологий	ПК
Б1.В.16	Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.18	Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	