

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

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология
Институт: Пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	научно-исследовательская
-	организационно-управленческая
-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП [подпись] / Крымкова В.Г./
начальник УМО [подпись] / Новикова В.Б./
и.о. директора ИПП [подпись] / Чаплыгина И.А./
председатель методической комиссии ИПП [подпись] / Кох Д.А./
директор ООО "Пищепром" [подпись] / Трандина Е.Н./



Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.17	Философия	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.05	История	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.21	Экономика	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.07	Правоведение	
Б1.В.09	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.12	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.14	Иностранный язык	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.06	Социология	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.11	Культурология	
Б1.Б.17	Философия	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Математика	
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.05	История	
Б1.Б.08	Физика	
Б1.Б.09	Органическая химия	
Б1.Б.13	Концепции современного естествознания	
Б1.Б.14	Иностранный язык	
Б1.Б.15	Биохимия	
Б1.Б.18	Механика	
Б1.Б.19	Общая микробиология	
Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.27	Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители	
Б1.В.01	Введение в профиль направления	
Б1.В.03	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Технология приготовления пищи	
ФТД.В.03	Культура питания	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.11.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.11.02	Спортивные игры	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.20	Экология	
Б1.Б.23	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.25	Электротехника и электроника	
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.29	Автоматизированные системы управления	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
Б1.Б.02	Информатика	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.05	Компьютерные технологии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Технология производства продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.08.02	Современные технологии переработки мяса	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК
Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.16	Аналитическая химия	
Б1.Б.19	Общая микробиология	
Б1.Б.26	Пищевая химия	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология пищевых концентратов	
Б1.В.ДВ.06.02	Новые формы белковых продуктов	
Б1.В.ДВ.10.01	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Производственный контроль в мясной промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК
Б1.Б.23	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.25	Электротехника и электроника	
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.14	Холодильная техника	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.Б.01	Математика	
Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.08	Физика	
Б1.Б.09	Органическая химия	
Б1.Б.15	Биохимия	
Б1.Б.16	Аналитическая химия	
Б1.Б.18	Механика	
Б1.Б.20	Экология	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.26	Пищевая химия	
Б1.В.03	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.ДВ.01.01	Биоорганическая химия	
Б1.В.ДВ.01.02	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Биотехнология в производстве мясопродуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК
Б1.Б.19	Общая микробиология	
Б1.В.01	Введение в профиль направления	
Б1.В.03	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.09	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.01	Биоорганическая химия	
Б1.В.ДВ.01.02	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Биотехнология в производстве мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.10.01	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Производственный контроль в мясной промышленности	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.23	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.25	Электротехника и электроника	
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК
Б1.В.02	Основы научных исследований в производстве продуктов питания	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.16	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК
Б1.В.09	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК
Б1.Б.09	Органическая химия	
Б1.Б.15	Биохимия	
Б1.Б.16	Аналитическая химия	
Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.27	Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители	
Б1.В.03	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.15	Реология	
Б1.В.17	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.10.01	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Производственный контроль в мясной промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК
Б1.Б.26	Пищевая химия	
Б1.Б.27	Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы технологии функциональных продуктов питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК
Б1.Б.27	Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители	
Б1.В.04	Физиология питания	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.15	Реология	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология пищевых концентратов	
Б1.В.ДВ.06.02	Новые формы белковых продуктов	
Б1.В.ДВ.09.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.09.02	Отходы производства мясной продукции и способы их переработки	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	ПК
Б1.В.09	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК
Б1.Б.19	Общая микробиология	
Б1.Б.20	Экология	
Б1.В.03	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.04	Физиология питания	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.01	Биоорганическая химия	
Б1.В.ДВ.01.02	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.В.ДВ.02.01	Промышленная экология	
Б1.В.ДВ.02.02	Радиоактивное загрязнение пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Биотехнология в производстве мясопродуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.14	Холодильная техника	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК
Б1.Б.23	Теплоэнергоснабжение предприятий	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.17	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	
Б1.В.ДВ.08.01	Технология производства продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.08.02	Современные технологии переработки мяса	
Б1.В.ДВ.09.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.09.02	Отходы производства мясной продукции и способы их переработки	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.14	Холодильная техника	
Б1.В.17	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	ПК
Б1.Б.02	Информатика	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.29	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.05	Компьютерные технологии	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
БЗ.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Вид деятельности: организационно-управленческая

Индекс	Содержание	Тип
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	ПК
Б1.В.08	Маркетинг и бизнес-планирование	
Б1.В.17	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	ПК
Б1.Б.21	Экономика	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	ПК
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	ПК
Б1.В.09	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	ПК
Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	ПК
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.17	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК
Б1.В.01	Введение в профиль направления	
Б1.В.02	Основы научных исследований в производстве продуктов питания	
Б1.В.04	Физиология питания	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.16	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Технология производства продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.08.02	Современные технологии переработки мяса	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.14	Холодильная техника	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.01	Промышленная экология	
Б1.В.ДВ.02.02	Радиоактивное загрязнение пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	ПК
Б1.В.08	Маркетинг и бизнес-планирование	
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	ПК
Б1.В.08	Маркетинг и бизнес-планирование	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.18	Экономика и управление производством	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	ПК
Б1.Б.29	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	ПК
Б1.Б.08	Физика	
Б1.Б.15	Биохимия	
Б1.Б.26	Пищевая химия	
Б1.В.02	Основы научных исследований в производстве продуктов питания	
Б1.В.16	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы переработки мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ПК
Б1.В.02	Основы научных исследований в производстве продуктов питания	
Б1.В.16	Научно-исследовательская работа по профилю	
Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы переработки мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.10.01	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Производственный контроль в мясной промышленности	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	ПК
Б1.В.16	Научно-исследовательская работа по профилю	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы переработки мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектная		
ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	ПК
Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы переработки мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	ПК
Б1.В.05	Компьютерные технологии	
Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы переработки мяса и мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	ПК
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

