

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и кадровой политики

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 27.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения
Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология
Институт: Пищевых производств

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

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

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
производственно-технологический
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП

начальник УМО

директор ИПП

председатель методической комиссии ИПП

директор ООО "Пищепром"

УТВЕРЖДАЮ

И.И. Пыжикова

ректор

Пыжикова Н.И.

17.07.2017

2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026



Крымкова В.Г./

Новикова В.Б./

Наплыгина И.А./

Жок Д.А./

Трандина Е.Н./

Календарный учебный график

[illegible]

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	
	Теоретическое обучение и практики	16	16	32	16	16	32	18	18	36	18	14	32	132
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	1 2/6	2 4/6	2	2	4	2	2	4	4/6		4/6	11 2/6
У	Учебная практика	2	4	6	2	4	6							12
П	Производственная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Продолжительность каникул	8 дн	36 дн	64 дн	9 дн	46 дн	33 дн	2 дн	67 дн	69 дн	1 дн	63 дн	64 дн	252 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	6 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	158 дн	207 дн	365 дн	151 дн	214 дн	365 дн	141 дн	224 дн	365 дн	
Високосный год		☐			☐			☐			☐			
Студентов					8									
Групп					1									

План Учебный план бакалавриата 'o35.03.07 2025 K.plx', код направления 35.03.07, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения

			Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.-часов				Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4				Закры- тая	Компетен- ции																											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам- мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	РГР	Эксперт- ное	Факт	По плану	Конт. раб.	Д	ДВКР	СР	Конт. роль	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8													
Блок 1. Дисциплины (модули)																	198	198	7464	3732			3120	612	26	112	176	160	24	96	128	240	27	144	144	208	26	128	144	192	27	144		414	27	162	108	306	25	126	90	216	16	70	84	140	
Обязательная часть																	103	103	3708	1734			1758	216	21	80	112	160	20	80	96	176	18	96	48	144	18	80	96	96	9	54		108	8	54	36	54	6	36	18	54	3	14		42	
+	Б1.0.01	Иностранный язык	1					5	5	180	64			80	36	5		64																												34	УК-4										
+	Б1.0.02	Основы российской государственности			1			2	2	72	32			40		2	16	16																											61	УК-5											
+	Б1.0.03	Физическая культура и спорт	1					2	2	72	32			40		2	16	16																											27	УК-6; УК-7											
+	Б1.0.04	Проектная деятельность	1					3	3	108	48			60		3	16	32																											35	УК-2											
+	Б1.0.05	Экология и охрана окружающей среды	1					3	3	108	48			60				48																											25	УК-2; УК-8											
+	Б1.0.06	Русский язык, культура речи и деловое общение	2					3	3	108	48			60			3																												25	УК-4											
+	Б1.0.07	Культурология	2					2	2	72	32			40				2	16	16																									65	УК-3; УК-5											
+	Б1.0.08	Правоведение	2					2	2	72	32			40				2	16	16																									69	УК-2											
+	Б1.0.09	Математические методы в инженерии		2				4	4	144	64			80				4	16																											42	УК-1										
+	Б1.0.10	Информатика		2				3	3	108	48			60				3																											60	ОПК-7											
+	Б1.0.11	История России						4	4	144	128			16		2	16		48	2	16																									66	УК-5										
+	Б1.0.12	Химия	2		1			8	8	288	128			124	36	4	16	48		4	16																								40	ОПК-1											
+	Б1.0.13	Информационные технологии проектирования и документооборота		3				3	3	108	48			60								3	16			32																			42	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-7											
+	Б1.0.14	Пищевая микробиология		3				3	3	108	48			60							3	16		32																					44	ОПК-4											
+	Б1.0.15	Философия			3			3	3	108	48			60							3	16		32																						65	УК-1; УК-5										
+	Б1.0.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	3					3	3	108	48			24	36							3	16	16	16																				39	ОПК-3; ПК-3; ПК-5											
+	Б1.0.17	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	3					3	3	108	48			24	36							3	16		32																				39	ОПК-3; ПК-3											
+	Б1.0.18	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	3					3	3	108	48			60								3	16		32																				39	ОПК-1; ПК-3											
+	Б1.0.19	Физиология питания	4					4	4	144	64			44	36							4	16		48																				39	УК-1; ПК-1											
+	Б1.0.20	Общая и социальная психология		4				2	2	72	32			40							2	16		16																					36	УК-9; УК-10											
+	Б1.0.21	Процессы и аппараты пищевых производств			4		4	4	4	144	64			80								4	16	16	32																				42	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-7											
+	Б1.0.22	Основы пищевой биотехнологии	4					5	5	180	64			80	36							5	16	48																				39	ОПК-3; ПК-2; ПК-4												
+	Б1.0.23	Экономика		4				3	3	108	48			60								3	16	32																					56	УК-9; ОПК-6											
+	Б1.0.24	Организационное поведение		5				3	3	108	36			72																															37	УК-3											
+	Б1.0.25	Тепло, холодильника и электротехника		5				3	3	108	54			54								3	18		18																			42	ОПК-3; ПК-2; ПК-7												
+	Б1.0.26	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	6					3	3	108	54			54													3	18																39	ОПК-5; ПК-1; ПК-2												
+	Б1.0.27	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	6					3	3	108	54			54													3	18	36																41	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5											
+	Б1.0.28	Автоматизированные системы управления	7					3	3	108	54			54																														55	ОПК-1; ОПК-4; ПК-2												
+	Б1.0.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	7					3	3	108	54			54																														41	ОПК-7; ПК-5												
+	Б1.0.30	Производственный экологический контроль		8				3	3	108	56			52																															25	УК-8; ОПК-3											
+	Б1.0.31	Основы военной подготовки		5				3	3	108	72			36																															49	УК-8											
+	Б1.0.32	Безопасность жизнедеятельности	6					2	2	72	36			36													3	18																	32	УК-8											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	95	95	3756	1998			1362	396	5	32	64		4	16	32	64	9	48	96	64	8	48	48	96	18	90		306	19	108	72	252	19	90	72	162	13	56	84	98	
+	Б1.8.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	12					9	9	324	144			108	72	5	32	64		4	16	32	64	9	48	96	64	8	48	48	96	18	90													39	ПК-1; ПК-2										
+	Б1.8.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов	3					3	3	108	48			24	36								3	16	32																					39	ПК-3; ПК-4										
+	Б1.8.03	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения		3				3	3	108	48			60								3	16	32																						39	ПК-2										
+	Б1.8.04	Технологии приготовления теста для полуфабрикатов животного происхождения		3				3	3	108	48			60								3	16	32																						38	ПК-2; ПК-7										
+	Б1.8.05	Общая технология отрасли	4					5	5	180	80			64	36							5	32	16	32																				39	ПК-1; ПК-2; ПК-3											
+	Б1.8.06	Бактериальная безопасность пищевых систем	5					4	4	144	72			36	36							4	18		54																			39	ПК-3; ПК-5												
+	Б1.8.07	Технологический контроль производства мяса и мясopодуlков	5					4	4	144	72			36	36							4	18		54																			39	ПК-3; ПК-4												
+	Б1.8.08	Технология пищевых концентратов			5			3	3	108	54			54								3	18		36																				39	ПК-2											
+	Б1.8.09	Технология переработки рыбных ресурсов	56			6		8	8	288	144			72	72							4	18		54	4	18			54														39	ПК-3; ПК-4; ПК-7												
+	Б1.8.10	Технология мяса и мясных продуктов	67	5		7		12	12	432	216			144	72							3	18		36	4	18			54	5	18		36	36									39	ПК-3; ПК-4; ПК-7												
+	Б1.8.11	Производство комбинированных пищевых продуктов		6				3	3	108	54			54												3	18	36																	39	ПК-3; ПК-4; ПК-7											
+	Б1.8.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	6		7	7		6	6	216	108			72	36											3	18			36	3	18			36										42	ПК-6; ПК-7; ПК-9											
+	Б1.8.13	Технология переработки молока и молочной продукции		6	7			7	7	252	126			126	</																																										

План Учебный план бакалавриата 'o35.03.07 2025 K.plx', код направления 35.03.07, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки продукции животного происхождения

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Определяет информацию, требуемую для решения поставленных задач	-
УК-1.2	Осуществляет поиск информации, необходимой для решения поставленных задач	-
УК-1.3	Выбирает возможные варианты решения поставленных задач, логически оценивает их	-
Б1.О.09	Математические методы в инженерии	
Б1.О.15	Философия	
Б1.О.19	Физиология питания	
Б3.01(Д)	Выполнение 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
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет соотношения между ними	-
УК-2.2	Предлагает способы решения поставленных задач, оценивает предложенные способы	-
УК-2.3	Проектирует решение конкретной задачи с учётом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-
Б1.О.04	Проектная деятельность	
Б1.О.05	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.08	Правоведение	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели	-
УК-3.2	Учитывает интересы других участников при выстраивании взаимодействия с учетом социальных особенностей членов команды	-
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат	-
Б1.О.07	Культурология	
Б1.О.24	Организационное поведение	
Б3.01(Д)	Выполнение 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
УК-4.1	Анализирует поставленные задачи и определяет информацию, необходимую для решения поставленных задач	-
УК-4.2	Выполняет перевод текстов с иностранного языка на государственный язык	-
УК-4.3	Выбирает коммуникативно приемлемые стили общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, учитывая социокультурные различия на государственном и иностранных языках	-
Б1.О.01	Иностранный язык	
Б1.О.06	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Русский язык, как иностранный	

Индекс		Содержание	Тип
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
	УК-5.1	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с представителями разных культур информацию о культурных особенностях, мировоззренческих основаниях и традициях разных социальных групп	-
	УК-5.2	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая философские и этические учения, исторические аспекты развития управленческой мысли	-
	УК-5.3	Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и укрепления социального взаимодействия представителей различных культур	-
	Б1.О.02	Основы российской государственности	
	Б1.О.07	Культурология	
	Б1.О.11	История России	
	Б1.О.15	Философия	
	Б3.01(Д)	Выполнение 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
	УК-6.1	Использует методы и инструменты управления временем при выполнении конкретных задач и при достижении поставленных целей	-
	УК-6.2	Оценивает требования рынка труда и образовательное пространство (или предложения образовательных технологий) для определения траектории профессионального роста	-
	УК-6.3	Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития	-
	Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
	УК-7.1	Выбирает технологии для поддержания здорового образа жизни с учётом особенностей организма	-
	УК-7.2	Планирует своё время для оптимального сочетания своей физической и умственной нагрузки	-
	УК-7.3	Соблюдает нормы здорового образа жизни в жизненных ситуациях и несёт его в массы	-
	Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
	Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
	Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	
	Б3.01(Д)	Выполнение 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
	УК-8.1	Идентифицирует опасные и вредные факторы среды в рамках осуществляемой профессиональной деятельности и в повседневной жизни и риск их реализации, для поддержания безопасных условий жизнедеятельности, сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-8.2	Выявляет факторы, приводящие к нарушениям техники безопасности на рабочем месте и осуществляет действия, направленные на предотвращение действия таких факторов	-
УК-8.3	Применяет основные методы и средства защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, предлагает мероприятия по предотвращению и(или) локализации чрезвычайных ситуаций, способы участия в восстановительных мероприятиях	-
Б1.О.05	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.30	Производственный экологический контроль	
Б1.О.31	Основы военной подготовки	
Б1.О.32	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-9.1	Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
УК-9.2	Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности	-
УК-9.3	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.О.20	Общая и социальная психология	
Б1.О.23	Экономика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-10.1	Анализирует законодательство, обеспечивающее борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним	-
УК-10.2	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
УК-10.3	Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции	-
Б1.О.20	Общая и социальная психология	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК
ОПК-1.1	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
ОПК-1.2	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
ОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.12	Химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.13	Информационные технологии проектирования и документооборота	
Б1.О.18	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	
Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.28	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ОПК-2.2	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	-
ОПК-2.3	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ОПК-2.4	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	-
ОПК-2.5	Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	-
Б1.О.13	Информационные технологии проектирования и документооборота	
Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК
ОПК-3.1	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
ОПК-3.2	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	-
ОПК-3.3	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-
ОПК-3.4	Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.17	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.22	Основы пищевой биотехнологии	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.25	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.О.30	Производственный экологический контроль	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	-
ОПК-4.2	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ОПК-4.3	Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.О.14	Пищевая микробиология	
Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.28	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-5.1	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
ОПК-5.2	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
ОПК-5.3	Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	-
Б1.О.26	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-6.1	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	-
ОПК-6.2	Способен обоснованно выбирать методы определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ОПК-6.3	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.23	Экономика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-7.1	Знает терминологию в области цифровой экономики и цифровых технологий и понимает принципы работы современных информационных технологий	-
ОПК-7.2	Способен обоснованно выбирать современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-
ОПК-7.3	Применяет современные информационные технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.10	Информатика	
Б1.О.13	Информационные технологии проектирования и документооборота	
Б1.О.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
ПК-1.1	Участствует в проведении научных исследований по общепринятым методикам	-
ПК-1.2	Составляет описание данных, формулирует выводы по результатам исследований	-
ПК-1.3	Осуществляет статистическую обработку результатов исследований	-
Б1.О.19	Физиология питания	
Б1.О.26	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.О.27	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	
Б1.В.05	Общая технология отрасли	
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	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции	-
ПК-2.1	Применяет на практике результаты актуальных исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	-
ПК-2.2	Решает задачи, связанные с подбором эксплуатацией технологического оборудования и способов использования технологических режимов повышающих эффективность производственных процессов	-
Б1.О.22	Основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.25	Тепло, хладотехника и электротехника	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.26	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.О.28	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	
Б1.В.03	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.04	Технологии приготовления теста для полуфабрикатов животного происхождения	
Б1.В.05	Общая технология отрасли	
Б1.В.08	Технология пищевых концентратов	
Б1.В.13	Технология переработки молока и молочной продукции	
Б1.В.14	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения	
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.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ПК
ПК-3.1	Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией	-
ПК-3.2	Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
ПК-3.3	Владеет навыками проведения техно-химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.17	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.18	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	
Б1.О.27	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б1.В.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.05	Общая технология отрасли	
Б1.В.06	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.07	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.09	Технология переработки рыбных ресурсов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.11	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей	
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения	
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	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
ПК-4.1	Определяет наиболее рациональные режимы производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции с учетом их качества и целевого назначения	-
ПК-4.2	Владеет критериями оценки эффективности технологий производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	-
ПК-4.3	Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	-
Б1.О.22	Основы пищевой биотехнологии	
Б1.В.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.07	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.09	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.11	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.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-5	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
ПК-5.1	Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области систем управления качеством и безопасностью производства продукции	-
ПК-5.2	Применяет основные методы управления качеством и безопасностью, квалитетические методы при производстве продукции	-
ПК-5.3	Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства, выявляет причины их возникновения на основе системы качества (анализ рисков и критических контрольных точек) и разрабатывает корректирующие действия по их устранению	-
ПК-5.4	Анализирует результаты и составляет отчет по проведению корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на стадии производства	-
ПК-5.5	Разрабатывает мероприятия по повышению показателей качества и безопасности продукции	-
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.17	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.27	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б1.О.29	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.В.06	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
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
ПК-6.1	Принимает организационные управленческие решения по разработке планов размещения оборудования и технического оснащения в пределах принятой в организации технологии производства продуктов	-
ПК-6.2	Производит расчет производственных и не производственных мощностей действующих и модернизируемых производств пищевой продукции	-
ПК-6.3	Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания	-
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение 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
ПК-7.1	Способен проводить расчеты оптимальных материальных затрат для организации производства пищевой продукции	-
ПК-7.2	Разрабатывает линейные и сетевые графики производства пищевой продукции, с учетом норм времени (выработки) в целях оптимизации технологического процесса	-
Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.25	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.В.04	Технологии приготовления теста для полуфабрикатов животного происхождения	
Б1.В.09	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.11	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.16	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.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение 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
ПК-8.1	Выбирает оптимальные способы определения экономической эффективности технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции	-
ПК-8.2	Определяет экономическую эффективность технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции	-
ПК-8.3	Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе оптимальных технических и организационных решений	-
Б1.В.16	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
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
ПК-9.1	Способен разрабатывать технические задания на проектирование технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	-
ПК-9.2	Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания	-
ПК-9.3	Применяет результаты расчетов проектирования производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов	-
Б1.В.12	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.15	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 и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Способен реконструировать действующие предприятия с учетом современных технологий	ПК

Индекс	Содержание	Тип
ПК-10.1	Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области передовых технологий производства пищевой продукции	-
ПК-10.2	Осуществляет анализ маркетинговых исследований инновационных технологий производства продуктов питания	-
ПК-10.3	Применяет результаты исследований современных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых действующих организаций по производству пищевых продуктов	-
ПК-10.4	Осуществляет контроль за соблюдением охраны труда, санитарно-пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	-
Б1.В.13	Технология переработки молока и молочной продукции	
Б1.В.15	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 и защита выпускной квалификационной работы	