

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 28.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология

Институт: Пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

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

директор ИПП

председатель методической комиссии ИПП

директор ООО "Пищепром"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Крымкова В.Г.



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
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	=	=	=	=			Э	Э	Э	К * К К К К	К * К * * *							К * К * * *	*						*		*		Э	Э	Э						*	*	*										К	К	К			
II	К	К	К	К					Э	Э Э Э Э	Э	К	К					К * * * *	*							*		*	Э Э Э Э	Э	Э	У	У	У	У															К	К	К		
III	К	К	К	К						*		Э	Э	Э	Э Э Э К К	К	К	К * * * *	*						*		*		Э	Э	Э	Э Э У	У У У У *	У У У У *	У															К	К	К		
IV	К	К	К	К						*		Э Э Э	Э	Э	Э	К		К * * * *	*						*		*	Э Э Э П	Э	Э	П	П	П	П П П *																К	К	К		
V	К	К	К	К	П	П	Э	Э	Э	Э * Э К К	*							К * * * *	*						*		*	Э Э Э Э	Э	Э	П	П	К	К К Д Д Д *	Д Д Д Д *		Д	Д	Д	Д	К	К	К К *	К	К	К К =	=	=	=	=	=	=	=	=

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	20	20	20	20	25	25	25	25
Дата начала/Номер недели								
Дата окончания/Номер недели								
	Курс 5							
	Зимняя сессия	Летняя сессия						
Продолжительность	25	25						
Дата начала/Номер недели								
Дата окончания/Номер недели								

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	34 4/6	30 5/6	28 3/6	30 1/6	14	138 1/6
Э	Экзаменационные сессии	6	5 4/6	7 2/6	7	6 5/6	32 5/6
У	Учебная практика		4	4			8
П	Производственная практика				4	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Продолжительность каникул	63 дн	65 дн	70 дн	60 дн	43 дн	301 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	70 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	275 дн	
Високосный год		-	-	-	-	-	
Студентов					6		
Групп					1		

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2022.rlx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология продуктов питания животного происхождения, год начала подгото

Семес	Курс	Наименование	Формы учебн. акт.			Итого часов			Первый семестр										Второй семестр										Третий семестр										Четвертый семестр										Экзам	Итого	Всего часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
			Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач					Курс					Зач					Курс					Зач					Курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
									Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач				Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР	Зач	Курс	СР

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.15	Философия	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б3.01	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
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.06	Основы проектной деятельности	
Б1.О.11	Правоведение	
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты 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.05	Культурология	
Б1.О.23	Организационное поведение	
Б3.01	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
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.04	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.08	Иностранный язык	
Б3.01	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

Индекс	Содержание	Тип
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.05	Культурология	
Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.15	Философия	
Б3.01	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
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	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
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	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
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	-
УК-8.2	Выявляет факторы, приводящие к нарушениям техники безопасности на рабочем месте и осуществляет действия, направленные на предотвращение действия таких факторов	-

Индекс	Содержание	Тип
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.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.29	Производственный экологический контроль	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Ориентируется в системе базовых дефектологических знаний	-
УК-9.2	Осуществляет и планирует профессиональную деятельность с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья	-
УК-9.3	Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья	-
Б1.О.24	Общая и социальная психология	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Понимает базовые принципы функционирования экономики в различных областях жизнедеятельности	-
УК-10.2	Применяет методы экономического планирования для достижения текущих и долгосрочных целей в различных областях жизнедеятельности	-
УК-10.3	Использует экономические инструменты для управления финансами и контроля экономических рисков	-
Б1.О.22	Экономика	
Б3.01	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
УК-11.1	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-11.2	Проявляет готовность к организации и участию в мероприятиях, обеспечивающих противодействие экстремизму, терроризму и коррупции в человеческом обществе	-
УК-11.3	Соблюдает правила общественного правопорядка на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции	-
Б1.О.22	Экономика	
Б1.О.24	Общая и социальная психология	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен принимать понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Понимает принципы работы информационных технологий	-
ОПК-1.2	Способен обоснованно выбирать современное программное обеспечение в соответствии с задачами профессиональной деятельности	-

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1.3	Применяет информационные технологии при решении профессиональных задач и оценивает результаты их использования	-
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	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б3.01	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
ОПК-2.1	Знает основные законы и методы исследований естественных наук	-
ОПК-2.2	Использует основные законы и методы исследований естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности	-
ОПК-2.3	Использует законы и методы естественных наук для анализа процессов переработки сырья и производства пищевой продукции	-
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.07	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	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б3.01	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
ОПК-3.1	Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	-
ОПК-3.2	Использует основные законы инженерных наук для выполнения расчетных и графических проектно-технологических задач профессиональной деятельности	-
ОПК-3.3	Осуществляет выбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	-
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	
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	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Осуществляет технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения	-
ОПК-4.2	Выбирает технологические приемы производства продуктов животного происхождения с учетом рационального использования сырья	-
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-5.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения	-
ОПК-5.2	Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	-
ОПК-5.3	Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания животного происхождения	-
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	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Способен проводить научные исследования 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.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.07	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	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
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	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
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.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	
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	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Технология сушки	

Индекс	Содержание	Тип
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
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.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	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
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	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
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	-

Индекс		Содержание	Тип
ПК-4.3		Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	-
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		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
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.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)	
Б2.В.01.03(П)		Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		организационно-управленческий	

Индекс	Содержание	Тип
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.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	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
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.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	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
ПК-8.1	Выбирает оптимальные способы определения экономической эффективности технологических процессов переработки животного сырья и биотехнологической продукции	-

Индекс		Содержание	Тип
ПК-8.2	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.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)	
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		проектный	
ПК-9	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.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	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ПК-10	Способен реконструировать действующие предприятия с учетом современных технологий	ПК
ПК-10.1	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.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	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	