

ФГБОУ ВО "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г.Разумовского (ПКУ)" и управления им. К.Г.Разумовского (ПКУ)"
Московский областной казачий институт технологий и управления (филиал)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мясных и молочных продуктов



УТВЕРЖДАЮ

ИВАНОВА В.Н.

2017 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 29.08.2017

19.03.03

Кафедра: Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Факультет: _____

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки:
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г
Виды деятельности
- Организационно-управленческая <input type="checkbox"/>
- Научно-исследовательская <input type="checkbox"/>
- Проектная <input type="checkbox"/>

Год начала подготовки 2017

Образовательный стандарт 199

12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиМР - первый проректор

 / Калица Г.П./

1	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.25	История казачества
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы христианской психологии
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы православного вероучения
	Б1.В.ДВ.4.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
	Б1.В.ДВ.4.2	Культурология
	ФТД.2	Религиозная безопасность
2	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.7	Физика
	Б1.Б.25	История казачества
	Б1.Б.27	Маркетинг
	Б1.В.ДВ.2.1	Защита интеллектуальной собственности и патентование
	Б1.В.ДВ.2.2	Правоведение
	Б1.В.ДВ.12.1	Материальный учет переработки сырья
	Б1.В.ДВ.12.2	Основы утилизации пищевых отходов
	Б1.В.ДВ.13.1	Управление продуктом
	Б1.В.ДВ.13.2	Хранение продуктов животного происхождения
	ФТД.2	Религиозная безопасность
3	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.27	Маркетинг
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.1.1	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности
	Б1.В.ДВ.1.2	Социология
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы христианской психологии
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы православного вероучения
	Б1.В.ДВ.4.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
	Б1.В.ДВ.4.2	Культурология
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
4	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.1.1	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности
	Б1.В.ДВ.1.2	Социология
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы христианской психологии
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы православного вероучения
	Б1.В.ДВ.4.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
	Б1.В.ДВ.4.2	Культурология
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
5	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.5	Математика
	Б1.Б.6	Информатика
	Б1.Б.8	Неорганическая химия
	Б1.Б.9	Органическая химия
	Б1.Б.10	Аналитическая химия
	Б1.Б.11	Биохимия
	Б1.Б.12	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.Б.13	Прикладная механика
	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.18	Пищевая химия
	Б1.Б.19	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения
	Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
	Б1.Б.21	Микробиология
	Б1.Б.23	Продовольственная безопасность
	Б1.Б.24	Введение в технологии продуктов питания
	Б1.Б.25	История казачества
	Б1.Б.26	Экология
	Б1.Б.27	Маркетинг
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.Б.30	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
	Б1.Б.31	Пищевая микробиология
	Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения
	Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык
	Б1.В.ДВ.1.1	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности
	Б1.В.ДВ.1.2	Социология
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы христианской психологии
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы православного вероучения
	Б1.В.ДВ.4.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
	Б1.В.ДВ.4.2	Культурология
	ФТД.2	Религиозная безопасность
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
6	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.8	Неорганическая химия
	Б1.Б.9	Органическая химия

Б1.Б.10	Аналитическая химия
Б1.Б.11	Биохимия
Б1.Б.13	Прикладная механика
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.18	Пищевая химия
Б1.Б.19	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения
Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.21	Микробиология
Б1.Б.23	Продовольственная безопасность
Б1.Б.24	Введение в технологии продуктов питания
Б1.Б.25	История казачества
Б1.Б.27	Маркетинг
Б1.Б.29	Экономика и организация производства
Б1.Б.30	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.Б.31	Пищевая микробиология
Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения
Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык
Б1.В.ДВ.2.1	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение
Б1.В.ДВ.2.2	Правоведение
Б1.В.ДВ.4.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
Б1.В.ДВ.4.2	Культурология
ФТД.2	Религиозная безопасность
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.П.3	Преддипломная практика
Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР

7

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Философия
Б1.Б.3	Иностранный язык
Б1.Б.4	Экономика
Б1.Б.5	Математика
Б1.Б.6	Информатика
Б1.Б.7	Физика
Б1.Б.8	Неорганическая химия
Б1.Б.9	Органическая химия
Б1.Б.10	Аналитическая химия
Б1.Б.11	Биохимия
Б1.Б.12	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.13	Прикладная механика
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.15	Электротехника и электроника
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.18	Пищевая химия
Б1.Б.19	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения
Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.Б.21	Микробиология
Б1.Б.22	Физическая культура
Б1.Б.23	Продовольственная безопасность

	Б1.Б.24	Введение в технологии продуктов питания
	Б1.Б.25	История казачества
	Б1.Б.26	Экология
	Б1.Б.27	Маркетинг
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.Б.30	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
	Б1.Б.31	Пищевая микробиология
	Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения
	Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык
	ФТД.2	Религиозная безопасность
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
8	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.22	Физическая культура Элективные курсы по физической культуре
9	ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.25	История казачества
	Б1.Б.26	Экология
	Б1.В.ДВ.1.1	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности
	Б1.В.ДВ.1.2	Социология
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы христианской психологии
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы православного вероучения
	Б1.В.ДВ.4.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
	Б1.В.ДВ.4.2	Культурология
10	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
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.6	Информатика
	Б1.Б.7	Физика
	Б1.Б.12	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.Б.13	Прикладная механика
	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.18	Пищевая химия
	Б1.Б.19	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения
	Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
	Б1.Б.21	Микробиология
	Б1.Б.24	Введение в технологии продуктов питания
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.Б.30	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
	Б1.Б.31	Пищевая микробиология
	Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения
	Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык
	Б1.В.ОД.6	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ОД.8	Технология продуктов специального назначения
	Б1.В.ДВ.5.1	Современные физико-химические методы анализа
	Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения

	Б1.В.ДВ.6.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы
	Б1.В.ДВ.6.2	Основы животноводства
	Б1.В.ДВ.7.1	Информационно-коммуникационные технологии в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.7.2	Методы оптимизации
	Б1.В.ДВ.9.1	Физиология питания
	Б1.В.ДВ.9.2	Нутрициология
	Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование предприятий на основе САПР
	Б1.В.ДВ.11.2	Методы и средства оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
11	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
	Б1.Б.19	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения
	Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
	Б1.Б.27	Маркетинг
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.Б.30	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
	Б1.Б.31	Пищевая микробиология
	Б1.В.ОД.3	Биологически активные добавки для продуктов животного происхождения
	Б1.В.ОД.5	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.В.ОД.9	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.11	Технологическое оборудование мясной промышленности
	Б1.В.ОД.12	Технология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование молочной промышленности
	Б1.В.ДВ.7.1	Информационно-коммуникационные технологии в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.7.2	Методы оптимизации
	Б1.В.ДВ.10.1	Международные стандарты в АПК
	Б1.В.ДВ.10.2	Метрология и физико-технические измерения
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
12	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
	Б1.Б.30	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
	Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения
	Б1.В.ОД.3	Биологически активные добавки для продуктов животного происхождения
	Б1.В.ОД.4	Контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения
	Б1.В.ДВ.8.1	Структуры пищевых систем
	Б1.В.ДВ.8.2	Качество и анализ пищевых систем
	Б1.В.ДВ.13.1	Управление продуктом
	Б1.В.ДВ.13.2	Хранение продуктов животного происхождения
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
13	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника

	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.23	Продовольственная безопасность
	Б1.Б.26	Экология
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
14	ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.В.ОД.6	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ОД.7	Упаковочные материалы и оборудование
	Б1.В.ОД.8	Технология продуктов специального назначения
	Б1.В.ОД.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.1.1	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности
	Б1.В.ДВ.1.2	Социология
	Б1.В.ДВ.2.1	Защита интеллектуальной собственности и патентование
	Б1.В.ДВ.2.2	Правоведение
	Б1.В.ДВ.5.1	Современные физико-химические методы анализа
	Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения
	Б1.В.ДВ.9.1	Физиология питания
	Б1.В.ДВ.9.2	Нутрициология
	Б1.В.ДВ.10.1	Международные стандарты в АПК
	Б1.В.ДВ.10.2	Метрология и физико-технические измерения
	Б1.В.ДВ.13.1	Управление продуктом
	Б1.В.ДВ.13.2	Хранение продуктов животного происхождения
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
15	ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ОД.11	Технологическое оборудование мясной промышленности
	Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование молочной промышленности
	Б1.В.ДВ.3.1	Основы христианской психологии
	Б1.В.ДВ.3.2	Основы православного вероучения
	Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование предприятий на основе САПР
	Б1.В.ДВ.11.2	Методы и средства оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
16	ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
	Б1.В.ОД.11	Технологическое оборудование мясной промышленности
	Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование молочной промышленности
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
17	ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
	Б1.В.ОД.4	Контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения
	Б1.В.ОД.7	Упаковочные материалы и оборудование
	Б1.В.ОД.9	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.12	Технология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.8.1	Структуры пищевых систем
	Б1.В.ДВ.8.2	Качество и анализ пищевых систем
	Б1.В.ДВ.13.1	Управление продуктом
	Б1.В.ДВ.13.2	Хранение продуктов животного происхождения
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
18	ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.В.ОД.11	Технологическое оборудование мясной промышленности
	Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование молочной промышленности
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
19	ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.В.ОД.9	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.12	Технология молока и молочных продуктов
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
20	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Биологически активные добавки для продуктов животного происхождения
	Б1.В.ОД.5	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.В.ОД.7	Упаковочные материалы и оборудование
	Б1.В.ОД.8	Технология продуктов специального назначения

	Б1.В.ОД.9	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.12	Технология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.9.1	Физиология питания
	Б1.В.ДВ.9.2	Нутрициология
	Б1.В.ДВ.10.1	Международные стандарты в АПК
	Б1.В.ДВ.10.2	Метрология и физико-технические измерения
	Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование предприятий на основе САПР
	Б1.В.ДВ.11.2	Методы и средства оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции
	Б1.В.ДВ.13.1	Управление продуктом
	Б1.В.ДВ.13.2	Хранение продуктов животного происхождения
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
21	ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.26	Экология
	Б1.В.ОД.6	Санитария и гигиена питания
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
22	ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.В.ОД.9	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.11	Технологическое оборудование мясной промышленности
	Б1.В.ОД.12	Технология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование молочной промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение
	Б1.В.ДВ.2.2	Правоведение
	Б1.В.ДВ.13.1	Управление продуктом
	Б1.В.ДВ.13.2	Хранение продуктов животного происхождения
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
23	ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.В.ДВ.13.1	Управление продуктом
	Б1.В.ДВ.13.2	Хранение продуктов животного происхождения
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
24	ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.В.ДВ.2.1	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение

	Б1.В.ДВ.2.2	Правоведение
	Б1.В.ДВ.4.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества
	Б1.В.ДВ.4.2	Культурология
	Б1.В.ДВ.12.1	Материальный учет переработки сырья
	Б1.В.ДВ.12.2	Основы утилизации пищевых отходов
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
25	ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.В.ОД.7	Упаковочные материалы и оборудование
	Б1.В.ДВ.2.1	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение
	Б1.В.ДВ.2.2	Правоведение
	Б1.В.ДВ.5.1	Современные физико-химические методы анализа
	Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
26	ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.В.ОД.3	Биологически активные добавки для продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.5.1	Современные физико-химические методы анализа
	Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения
	Б1.В.ДВ.7.1	Информационно-коммуникационные технологии в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.7.2	Методы оптимизации
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
27	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
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.Б.29	Экономика и организация производства
	Б1.В.ДВ.5.1	Современные физико-химические методы анализа
	Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения
	Б1.В.ДВ.6.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы
	Б1.В.ДВ.6.2	Основы животноводства
	Б1.В.ДВ.7.1	Информационно-коммуникационные технологии в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.7.2	Методы оптимизации

	Б1.В.ДВ.10.1	Международные стандарты в АПК
	Б1.В.ДВ.10.2	Метрология и физико-технические измерения
	Б1.В.ДВ.12.1	Материальный учет переработки сырья
	Б1.В.ДВ.12.2	Основы утилизации пищевых отходов
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
28	ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия
	Б1.Б.28	Основы научных исследований
	Б1.В.ДВ.10.1	Международные стандарты в АПК
	Б1.В.ДВ.10.2	Метрология и физико-технические измерения
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
29	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
	Б1.В.ОД.2	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ДВ.10.1	Международные стандарты в АПК
	Б1.В.ДВ.10.2	Метрология и физико-технические измерения
	Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование предприятий на основе САПР
	Б1.В.ДВ.11.2	Методы и средства оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
30	ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	Б1.В.ОД.2	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование предприятий на основе САПР
	Б1.В.ДВ.11.2	Методы и средства оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
31	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)
	Б1.В.ОД.2	Проектирование предприятий отрасли
	ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР
*		

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции															
			ОК-1 ОПК-4 ПК-25	ОК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-4 ПК-16 ПК-28	ОК-5 ПК-17 ПК-29	ОК-6 ПК-18 ПК-30	ОК-7 ПК-19 ПК-31	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3 ПК-24				
Б1.Б.1	История		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-7												
Б1.Б.2	Философия		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7											
Б1.Б.3	Иностранный язык		ОК-5	ОК-7														
Б1.Б.4	Экономика		ОК-1	ОК-3	ОК-5	ОК-7	ОПК-1											
Б1.Б.5	Математика		ОК-5	ОК-7														
Б1.Б.6	Информатика		ОК-5	ОК-7	ОПК-1													
Б1.Б.7	Физика		ОК-2	ОК-7	ОПК-1													
Б1.Б.8	Неорганическая химия		ОК-5	ОК-6	ОК-7													
Б1.Б.9	Органическая химия		ОК-5	ОК-6	ОК-7													
Б1.Б.10	Аналитическая химия		ОК-5	ОК-6	ОК-7													
Б1.Б.11	Биохимия		ОК-5	ОК-6	ОК-7													
Б1.Б.12	Инженерная и компьютерная графика		ОК-5	ОК-7	ОПК-1													
Б1.Б.13	Прикладная механика		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1												
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-4										
Б1.Б.15	Электротехника и электроника		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-4	ПК-26										
Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности		ОК-9	ОПК-4	ПК-21													
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-4											
Б1.Б.18	Пищевая химия		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1												
Б1.Б.19	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2											
Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2											
Б1.Б.21	Микробиология		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1												
Б1.Б.22	Физическая культура		ОК-7	ОК-8														
Б1.Б.23	Продовольственная безопасность		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-4												
Б1.Б.24	Введение в технологии продуктов питания		ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1												
Б1.Б.25	История казачества		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-9										
Б1.Б.26	Экология		ОК-5	ОК-7	ОК-9	ОПК-4	ПК-21											
Б1.Б.27	Маркетинг		ОК-2	ОК-3	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-2										
Б1.Б.28	Основы научных исследований		ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-14	ПК-20	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28				

Б1.Б.29	Экономика и организация производства	ОК-3	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ПК-18	ПК-19	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-27
Б1.Б.30	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3				
Б1.Б.31	Пищевая микробиология	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2					
Б1.Б.32	Стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-3			
Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ПК-20					
Б1.В.ОД.2	Проектирование предприятий отрасли	ПК-29	ПК-30	ПК-31							
Б1.В.ОД.3	Биологически активные добавки для продуктов животного происхождения	ОПК-2	ОПК-3	ПК-20	ПК-26						
Б1.В.ОД.4	Контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения	ОПК-3	ПК-17								
Б1.В.ОД.5	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2	ПК-20								
Б1.В.ОД.6	Санитария и гигиена питания	ОПК-1	ПК-14	ПК-21							
Б1.В.ОД.7	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-14	ПК-17	ПК-20	ПК-25						
Б1.В.ОД.8	Технология продуктов специального назначения	ОПК-1	ПК-14	ПК-20							
Б1.В.ОД.9	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-2	ПК-17	ПК-19	ПК-20	ПК-22					
Б1.В.ОД.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	ПК-14	ПК-17								
Б1.В.ОД.11	Технологическое оборудование мясной промышленности	ОПК-2	ПК-15	ПК-16	ПК-18	ПК-22					
Б1.В.ОД.12	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-2	ПК-17	ПК-19	ПК-20	ПК-22					
Б1.В.ОД.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-14	ПК-17								
Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование молочной промышленности	ОПК-2	ПК-15	ПК-16	ПК-18	ПК-22					
	Элективные курсы по физической культуре	ОК-8									
Б1.В.ДВ.1.1	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-9	ПК-14					
Б1.В.ДВ.1.2	Социология	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-9	ПК-14					
Б1.В.ДВ.2.1	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение	ОК-2	ОК-6	ПК-14	ПК-22	ПК-24	ПК-25				
Б1.В.ДВ.2.2	Правоведение	ОК-2	ОК-6	ПК-14	ПК-22	ПК-24	ПК-25				
Б1.В.ДВ.3.1	Основы христианской психологии	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-9	ПК-15				

Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	ОПК-1	ПК-26	ПК-27	ПК-28								
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОПК-1	ОПК-2	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19
		ПК-20	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27					
Б2.П.3	Преддипломная практика	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОПК-1	ОПК-2	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19
		ПК-20	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27					
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-14	ПК-15	ПК-16
		ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
		ПК-29	ПК-30	ПК-31									
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена												
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-14	ПК-15	ПК-16
		ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
		ПК-29	ПК-30	ПК-31									
Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-14	ПК-15	ПК-16
		ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
		ПК-29	ПК-30	ПК-31									
ФТД	Факультативы	ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20
		ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	
ФТД.1	Спецкурс по видам профессиональной деятельности	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
ФТД.2	Религиозная безопасность	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31						
		ОК-1	ОК-2	ОК-5	ОК-6	ОК-7							

30
31
32
33

[За]□ (Качество и анализ пищевых систем)	2)		
Учебная практика	3			

	сырье□ [За]□ (Основы утилизации пищевых отходов)	2		
	ФТД.2□ Религиозная безопасность□ [За]	1	ФТД.1□ Спецкурс по видам профессиональной деятельности□ [ЗаО]	1

Код

Наименование кафедры

1	Истории казачества и социальных дисциплин
2	Естественно-научных, технических дисциплин и информационных технологий
3	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики