

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный федеральный университет"
Школа биомедицины

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-19 от 11.07.2019

19.04.03

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий
Факультет: ШБМ

Квалификация: <u>Магистр</u>
Программа подготовки: <u>академическая магистратура</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок обучения: <u>2г</u>

+	<u>Виды профессиональной деятельности</u>
+	<u>производственно-технологическая</u>
+	<u>организационно-управленческая</u>
+	<u>научно-исследовательская</u>

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания животного происхождения



Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 18.02.2016

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации образовательной деятельности

 / П.В. Кузьмин/

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

 / Е.В. Хожаенко/

Руководитель образовательной программы

 / Т.К. Каленик/

Календарный учебный график

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																			Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	
II																*			Э	Э	Э	К															Э	Э	П	П	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	17	18	35	18	11	29	64
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	3	2	5	10
П	Производственная практика		4	4		2	2	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2	2
К	Каникулы	2	5	7	1	8	9	16
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	2□ (12 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	104
Студентов		15						
Групп		1						

Индекс	Наименование	Курс 2																Код	Наименование	Компетенции			
		Сем. 3								Сем. 4													
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.				КСР	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)																							
Базовая часть																							
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)																		142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-5		
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	2	72	9			18	8			45										ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-21		
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование																		101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-3		
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2		
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2	72	9			18	8			45								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5		
		2	72	9			18	8			45												
Вариативная часть																							
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	3	108	9			27	8			72										ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23		
Б1.В.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23		
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	3	108	9			27	8			72								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10		
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения																				ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-24		
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-21; ПК-23		
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-24		
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	3	108	9			27	8			36	36	3	108	9	27	10		36	36	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-25		
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения													3	108	9	27	10		36	36	ПК-11; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-19	
Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-17; ПК-25		
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	3	108	9			27	8			36	36							136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12		
Б1.В.04	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-18		
Б1.В.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	4	144	18	2		36	8			45	45							136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-18		
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1										2	72	9	18	10				45		ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23		
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения										2	72	9	18	10				45	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья										2	72	9	18	10				45	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2										4	144	18	36	10				54	36	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22		
Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения										4	144	18	36	10				54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения										4	144	18	36	10				54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4	144				36	10			63	45									ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20		
Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	4	144				36	10			63	45									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	4	144				36	10			63	45									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	3	108				36	10			72										ПК-1; ПК-8		
Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	3	108				36	10			72										136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8
Б1.В.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	3	108				36	10			72										136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5																				ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19		
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
		17	612	36	2		162	44			288	126	9	324	36				81	30	135	72	
		19	684	45	2		180	52			333	126	9	324	36				81	30	135	72	

Индекс	Наименование	Курс 2																Закрепленная кафедра		Компетенции			
		Сем. 3								Сем. 4								Код	Наименование				
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.				КСР	СР	Конт роль
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследователи																							
Вариативная часть																							
62.8.01(И)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25		
62.8.02(П)	Научно-исследовательская работа	8	288						18	270								18	306	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25	
62.8.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10	
62.8.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	3	108						18	90										136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	
62.8.05(П)	Преддипломная практика										3	108						18	90	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25	
		11	396						36	360		12	432					36	396				
		11	396						36	360		12	432					36	396				
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																							
Базовая часть																							
63.6.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										3	108						18	54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25
63.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты										6	216						18	162	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25
											9	324						36	216	72			
											9	324						36	216	72			
ФТД. Факультативы																							
Вариативная часть																							
ФТД.В.01	Нутрициология																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-20	
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-16	

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокой степенью профессиональной мобильности	ОК
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)	
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ОК-2	готовность проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем	ОК
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	ОК
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и вырабатывать альтернативные варианты их решения	-
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	-
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способность вести научную дискуссию, владеть нормами научного стиля современного русского языка	-
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде	-
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)	
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	-
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	-
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	

ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)	
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование	
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж организации	ОПК
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)	
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК
Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	
Б1.В.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	ПК
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	

Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способность и готовность применять знания современных методов исследований	ПК
Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ПК-6	способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	ПК
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	
Б1.В.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	ПК
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	

Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	готовность обеспечивать проведение технологических процессов и выпуск продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами	ПК
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения	
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.04	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания	
Б1.В.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-11	способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	ПК
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения	
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	ПК
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-15	готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	
ПК-17	способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способность к организации и ведению технологических процессов	ПК
Б1.В.04	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания	
Б1.В.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	ПК
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения	
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-20	способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	ПК
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	

ПК-21	способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	ПК
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	ПК
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	
Б1.В.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения	
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	способность проведения патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности	ПК
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-21
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-5
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-21
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование	ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-3
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОК-2; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23
Б1.В.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения	ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-24
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-21; ПК-23
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	ПК-2; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-24
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-25
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	ПК-11; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-19
Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-17; ПК-25
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	ОПК-1; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12
Б1.В.04	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания	ПК-10; ПК-18
Б1.В.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23

	Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
	Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
	Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
	Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
	Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
	Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
Б2		Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
	Б2.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
	Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25

БЗ.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
БЗ.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; 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	Факультативы	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-16; ПК-20
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-16; ПК-20
ФТД.В.01	Нутрициология	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-20
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	ПК-16

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры				
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Академических часов							з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР			СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Всего	Кон такт.			Лек			Лаб	Пр	КСР	СР
ИТОГО (с факультативами)				1080							30	21		##							30	21		2160								60	42					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080						30	21		##							30	21		2160							60	42							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53										52										52,7														
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			42										36										39														
	Аудиторная нагрузка			12,5										11										11,6														
	Контактная работа			14,5										12										13,4														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1080	261	45		180	36	693	126	30	ТО: 180 Э: 3		648	135	36		81	18	441	72	18	ТО: 1100 Э: 2		1728	396	81		261	54	1134	198	48	ТО: 2900 Э: 5			
1	Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	За	72	27	9		18	36	45	126	2													За	72	27	9		18		45	2			123		
2	Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	За	72	27	9		18	36	45	126	2													За	72	27	9		18		45	2			136	3	
3	Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	За	108	36	9		27	36	72	216	3													За	108	36	9		27		72	3			23		
4	Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	За	108	36	9		27	36	72	216	3													За	108	36	9		27		72	3			136	3	
5	Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	Экз	108	36	9		27	36	36	36	3	Экз	108	36	9		27		36	36	3		Экз(2)	216	72	18		54		72	72	6			234		
6	Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения											Экз	108	36	9		27		36	36	3		Экз	108	36	9		27		36	36	3			136	4	
7	Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	Экз	108	36	9		27	36	36	36	3	Экз	108	36	9		27		36	36	3		Экз	108	36	9		27		36	36	3			136	3	
8	Б1.В.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	Экз	144	54	18		36	54	45	45	4												Экз	144	54	18		36		45	45	4			136	3	
9	Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения											За	72	27	9		18		45		2		За	72	27	9		18		45	2			136	4		
10	Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья											За	72	27	9		18		45		2		За	72	27	9		18		45	2			136	4		
11	Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения											Экз	144	54	18		36		54	36	4		Экз	144	54	18		36		54	36	4			136	4	
12	Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения											Экз	144	54	18		36		54	36	4		Экз	144	54	18		36		54	36	4			136	4	
13	Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	Экз	144	36			36		63	45	4												Экз	144	36			36		63	45	4			136	3	
14	Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	Экз	144	36			36		63	45	4												Экз	144	36			36		63	45	4			136	3	
15	Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	За КП	108	36			36		72		3												За КП	108	36			36		72		3			136	3	
16	Б1.В.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	За КП	108	36			36		72		3												За КП	108	36			36		72		3			136	3	
17	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	288	18					18	270	8		ЗаО	324	18					18	306	9		ЗаО(2)	612	36				36	576		17			136	1234
18	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ЗаО	108	18					18	90	3													ЗаО	108	18			18	90		3			136	3	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) За(3) ЗаО(2) КП											Экз(2) За ЗаО											Экз(5) За(4) ЗаО(3) КП												
ПРАКТИКИ			(План)											108	18					18	90		3	2		108	18			18	90		3	2				
	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика											ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18			18	90		3	2				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)											324	36					36	216	72	9	6		324	36			36	216	72	9	6				
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена											Экз	108	18					18	54	36	3		Экз	108	18			18	54	36	3					
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											Экз	216	18					18	162	36	6	4	Экз	216	18			18	162	36	6	4				
КАНИКУЛЫ												1												8										9				

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				117	127	124	64	29	35	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	60	29	31	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	25%	75%	33.3%	60	60	60	32	19	13	28	19	9
Б1.Б	Базовая часть				6	24	15	13	7	6	2	2	
Б1.В	Вариативная часть				36	54	45	19	12	7	26	17	9
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	54	51	28	10	18	23	11	12
Б2.В	Вариативная часть				51	54	51	28	10	18	23	11	12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9				9		9
ФТД	Факультативы					4	4	4		4			
ФТД.В	Вариативная часть					4	4	4		4			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.9	-	54	52	-	53	52.4
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					43.2	-	42	54	-	42	36
		в период гос. экзаменов						-			-		54
		Контактная работа					14.5	-	19.6	11	-	14.5	12.3
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	3	3	7	3	4
		ЗАЧЕТЫ (За)						4	3	1	4	3	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	2	2	4	2	2
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)						1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					25.28%						
		в интерактивной форме					37.1%						