МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет"

Институт пищевых производств и биотехнологии образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 08 7.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

Казаков Ю.М.

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль:

Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра:

Технология мясных и молочных продуктов

Факультет пищевых технологий

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

УТВЕРЖДАЮ

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности	
+	производственно-технологический	
-	научно-исследовательский	

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Начальник УМЦ

Декан

Зав. кафедрой

Ответственный по направлению

Ответственный за ООП

Разработчик учебного плана

/ Султанова Д.Ш./

/ Лутфуллина Г.Г./

_/ Китаева Л.А./ / Сироткин А.С./

/ Ежкова Г.О./

/ Сироткин А.С/

/ Ежкова Г.О./

/ Юнусов Э.Ш./

Календарный учебный график

Mec	(Сентяб	Брь	2	(Октяб	рь	2		Нояб	брь			Декаб	брь	Τ.	Ī	Янва	арь	Ţ	4	Ревра	ль			Ма	рт		2	Ап	рель	m		Ma	ай			Июн	Ь	2		Июл	ΙЬ			Авгу	уст	\neg
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21 22 - 28	- 63			20 - 26	27 - 72	3 - 9	10 - 16		24 - 30	'	8 - 14		87 - 77	5 - 67	12 - 18	19 - 25	26 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - :	2 - 8	9 - 15	16 - 22		30 -	6 - 12	13 - 19		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31		1.1	15 - 21	29 -	6 - 12	13 - 19	- 1	2- 72	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1		3 4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16 1	17 1	18 19	9 20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	4 35	36	37	38	39	40	41	12 43	3 44	45	46	47	48	49	50	51	52
I									*								* * * * K	<u>₹</u> 3	Э	К				*								*	*					Э * Э	ЭУ	У	К	К	К	К	К	К	К	К
II									*								* * * * K) 	Э	К				*								*	*					э * Э	ЭГ	П	п	П	К	к	К	К	К	К
III									*							_	* * * * K		Э	К				*								*	*					Э *	ЭГ									К
IV									*								* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	: : : : : : : :	Э	К				*						П	пг	П П Т *	П П П П	П	П К К К	Д	Д	Д Д Д Д	ДД	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	VIIOIO
	Теоретическое обучение	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	8 5/6	26 1/6	130 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2	1 5/6	3 5/6	2	1 5/6	3 5/6	2	1 5/6	3 5/6	2		2	13 3/6
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					4	4		4	4		6	6	14
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1 2/6	8	9 2/6	1 2/6	6	7 2/6	1 2/6	6	7 2/6	1 2/6	8 3/6	9 5/6	33 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	8 (48 дн)
(не в	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		олее 39 не	ед.	бо	лее 39 не	ед.	бо	олее 39 не	ед.	бо	олее 39 не	ед.	
Итог)	22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студ	Студентов													
Груп	п													

	1						No.	1					For	2					Ner	-1		_			m.4			_		
	Форма контроля	34.		о акад,часов		Сенестр 1			Сенестр 2			Сенестр 2		-	анестр 4		Careco	25	- 1	Conec	np 6		Сенестр 7			Санас	cp il	_	Закрепленная кафедра	-
Сиятал и Недекс Наменскамою Блок 1.Дисциплины (модули)	New Javer Coal KIT	10 NOS PART TACK	twos many pag	r. op Kovr 500a	NACH 3.6. HTDTD Jies	ex Au6 Dp	ECP CP Kber pons	s.e. Whore Nex	Jad Dp K	DP DP Kort 1.	a. Whore Nex	And Rp KC	9 (9 Korr 90%	s.e. Wrors Fex Fa	d Np x	D D Kart 16. i	roro flex flad	Np KCP	OP East pone	s.e. Whoro Jiek Jab	Πρ ΚΟΡ ΟΡ ΚΩ 90	ar se. Whom	o Jiex Jad Ilp	KOP OP Kort sons	s.e. Whore A	Лек Лаб	Top KCP CP NO	Koer Kog pone Kog	Havenceave	Konsteljui
ьтох 1 дисципликы (модули) Обязательная часть		207 207 108 308	7790 7790 467 3888 3888 207	5 2475 630 0 1431 387	573 30 1134 99 331 30 1080 99	9 144 189 9 144 135	162 432 108 162 432 108	27 1026 135 24 864 117	63 234 1	53 360 81 2 35 324 81 2	6 990 135 2 792 117	135 153 18	0 279 338 3 243 51	28 1062 153 12 20 720 99 90	6 153 2	26 252 90 5	116 144 153 80 18 45	153 270 36	315 B1 54 27	25 940 153 90 2 72 9	9 54	4 30 1080 5 180	36 36	270 333 108 36 72	12 432 5	54	90 144 144			
+ \$1.0.05 democrative A \$1.0.00 democrative forces province according according	. 3	3 3 36	108 108 54	54	6	ÆΕ			\Box		2 100 19	18 1	9 54		+	+	$+\Box$	\dashv	\dashv	25 940 153 90 2 72 9		$\pm \mp$	\blacksquare		\Box	\dashv		69 10	философии и истории науки Государственного управления, истепни	WELL; WEL2; WEL3; WES2; WES3; WES3 WES1; WES2; WES3; WES1; WES3; WES3
+ \$1.0.02 История (история России, всеобщая история) + \$1.0.03 Инсстатичный такк	3 12	3 3 36	108 108 54	27 27	6 3 108 18 18 2 72	8 19	18 27 27			18 26 :				-	++	++++	+	+	\rightarrow	-			++++	+	+++	+		10	социологии Иностовных изыка в поофессуональной	9651; 9652; 9653; 9641.1; 9641.2; 9641.3 9641: 9642: 9643
	1 11	/ / / #	72 72 45	6 W 2/		Α	18 18	1 /1	1 11 1		2 109				+		+	+	\rightarrow			+		-	+++	+		D	Section of the sectio	
+ ELO.04 Правсандания	3	2 2 36		27	4				$\perp \perp \perp$		2 72 9	19 1	9 27		\perp			\perp										93	права и финансового ненеджинита	W-21; W-22; W-23; W-11.1; W-11.2; W-11.3
+ \$1.0.05 Физическая культура и спорт + \$1.0.06 Основы проектной деятельности	4	2 2 36	72 72 18 72 72 45	94		+			+++	+++	+	-	+++	2 22 4		10 22	+	+	+	2 72 9	9 54		++++	++	+++	+	-	21	Физического воспитания и спорта	W-21; W-22; W-23 W-21; W-22; W-23
+ ELOJO Carocominatari y soranina patora		2 2 36			4 2 2 9	2 18	19 27		+++			\rightarrow	+				+	+	\rightarrow	-			++++	+	+		-	10	Государственного управления, истории,	W1: W12 W11: W61: W62 W63: W41: W42: W61
+ \$1.0.09 Русский язых и деловые коннучикации	1	2 2 36	72 72 36	×	6 2 72 9 4 2 72 6 6	18	19 36									is 54 27			\pm									25	обучения на двухомной основе	W-41; W-42; W-43
+ \$1.0.09 Безопасность жизнедентельности + \$1.0.10 Зеономика предприятия	7 4 1	3 3 36 4 4 36	109 109 54 144 144 63	S4 27	6	\Box			\Box				-	4 144 13	22	10 54 27	+	-	-			3 109	19 19	19 54	$\overline{}$		-	42	Прочышленной безопасности Безнес- статистики и экономики	W-81; W-82; W-83 W-81; W-82; W-83; ORKS; ORKS; ORKS
	1	4 4 %	144 144 63										-															75	биченеской кобернетики	onk-1.1; onk-1.2; onk-1.3
+ \$1.0.12 \$16943 + \$1.0.13 \$6049 horesteen	3 1 2	10 10 36 10 10 36	360 360 196	9 144 27 0 136 54	22 3 109 18 34 5 100 18	8 27	19 45	4 144 18 5 160 16	27 1	18 81 :	2 109 19	27 1	9 19 27		+		+++	+	\rightarrow			+	++++		+++	-		- 66	Oversia Successi serversian	one-2.1; one-2.2; one-2.3 one-2.1; one-2.2; one-2.3
+ \$1.0.14 Besseries	2	2 2 36	72 72 45	27	1			2 72 9	18	19 27																		- 44	Прочышленной биотекнология	W-61; W-62; W-63; ON-11; ON-12; ON-13
+ \$1.0.15 Инженерная и контыстерная графика		4 4 36	144 144 63	81	10 4 144 9	36	10 01								11			- 1 - 1					1 1 1 1					13	Инженерной конпьютерной графики и автонатизисованного посектисования	one-1.1; one-1.2; one-1.3
+ \$1.0.16 Процессы и аппараты пищевых производств	3	4 4 36	144 144 90	S4	2	\top			TTT		4 144 18	19 9 4	S 54		+			\neg	\neg					\top	\vdash	\neg		33	Оборудования пищивых производств	one-3.1; one-3.2; one-3.3; one-4.1; one-4.2; one-4.3
+ \$1.0.17 Общая и неорганическая хиния	1	5 S 36 6 6 36	190 190 91	72 27	19 S 190 18	9 45	19 72 27											\neg										32	Неорганической химии	one-2.1; one-2.2; one-2.3
+ \$1.0.18 Opraweous sees + \$1.0.19 Asstrategous sees a \$199A	4					+	+++	6 216 36	36 18 1	18 91 27	S 180 36			-	+	+++	+++	+	\rightarrow	++++	+++	+	+++	++	++	+	+++	27	Automorphisms commissions	006-21; 006-22; 006-23
	2	S S 36			22	\bot	$\sqcup \sqcup \sqcup$	\perp	$\sqcup \sqcup$				u 27 27	\perp	\perp	\perp	\bot	\perp	\perp	\perp	\bot	\bot	+++	\bot	\Box		\perp	2	ненеджиента качества	
+ \$1.030 thramecoan viconosignas senses + \$1.031 Sequents	4 4 2 5 5	6 6 36 5 5 36	216 216 90 190 190 106	90 36 8 46 27	10	+	+++	++	++	+++		+	+++	6 216 19 36 5 190 36 36	6 18	19 90 36 36 45 27	+++	+	$\exists \exists$	-+++	+++	++	+++		++	+		ω 34	Физической и коллондной химии Технологии пищевых производств	one-2.; one-2.; one-2.3 one-2.; one-2.2; one-2.3
+ \$1.0.22 Sectors	2	S S 36	190 190 106	8 45 27	10			S 190 19	45 4	6 6 2																		95	Технология нисных и нолочных	one21; one22; one23
+ \$1.0.23 MaspoSacrorus	5	S S 36	190 190 99	54 27	19	\blacksquare		\perp	\Box	\blacksquare	\blacksquare	\blacksquare	\Box		\blacksquare	S	80 18 45	×	54 27		$-\Box$	\blacksquare		\perp	\Box	\blacksquare		56	Темпология пищевых производств	aneas; aneaa; aneaa
+ \$1.034 Системы управления технологическими процессами + \$1.025 Белло-и хладолениях	4	3 3 36			2	+	+++	-	\mapsto	+++	+	++	+ + +	3 109 19 11	1	××	+++	\dashv	\rightarrow	+++	+++	1,		10 10	+		+++	1 20	Автонатихированных систем стора и обработки информации Когодильной техняки и технологии	one 6.1; one 6.2; one 6.2 one 6.1; one 4.2; one 6.2
+ \$1.0.26 Interpersonal	í	2 2 36	72 72 54	19	2	ш			шt		2 72 18	18 1	9 19		世			ш	ᆂ						ш			92	Электропривода и электропенчики	016-11; 016-12; 016-13 016-11; 016-12; 016-13
Часть, формируения участниками образовательных отношений + £1.001 Воесперые косы по физической кольтор и спорт	I I I I	90 99	3892 3892 260	15 1044 243	342 54	54	\Box	3 162 18 54	90 3	15 36 4	4 196 16	90 2	7 36 27	8 342 54 30	5 50 1	81 81 24	35 125 108	153 234	261 54	23 868 144 90	148 207 225 5	4 25 900	126 18 153	234 251 105	12 432 5	54	90 144 144	Ŧ	function accounts as cours	967.1: 967.2: 967.3
 \$1.8.01 Зпективные курсы по физической культуре и спорту \$1.8.02 Основы законодательства и сертификации в 	123456	4 4 36				54	-	54	54	+++	54	94		sa	54	+	72	72	\rightarrow	40	40		++++	+	++	+	-		Физического воспитания и спорта Технология несных и нолочных	96-11; 96-12; 96-13 96-11; 96-12; 96-13
+ \$1.0.02 Insurant responsors + \$1.0.03 Responsors res	4		109 109 81		18	+		+	+++	+++	4 144 18	A 2	7 36 27	-++	+	+	+	+	\rightarrow	3 100 10 36	22 22	+	++++	+	+++	+	-		продиктов Технология несных и нолочных	0621:0622:0623
+ 61.0.04 Метрология и стандартизация в пицивой	,		108 108 72		18	+		3 100 10	- 14	10 ×	+	-	+++		+		+++	+	\rightarrow				++++	+	+++	\rightarrow		15		N6.11; N6.12; N6.12
+ \$1.9.05 Биологическая безопасность пищивых систем	2	4 4 36				+				-	+	-	+		+	-	+	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow		4 144	19 27	36 36 27	+++	\dashv	-			nc2.1; nc2.2; nc2.2
+ \$1.9.06 Общая технология несной ограсти	s	S S 36				+			++	-		-	+		+	s	80 36 36	18 27	36 27			-		+	-		-			nce1; nce2; nce3
+ \$1.0.07 Техношенический контроль и управление качествон	9	3 3 36	109 109 72	26	2	\top			ПП						\top			\neg	\neg						3 108 1	18	19 36 36	95	Технология нисных и нолочных продчитов	nic21; nic22; nic23
 Б1.0.00 физико коминеския и баскимическия основы производства меся и месяки продуктов 	s	S S 36														s	90 19 36	-6	54 27											nc21; nc22; nc23
+ \$1.0.09 Технологическое оборудование несной спрасти	S	4 4 36			10											4	44 19	16 46	45										Технология несных и нолочных продуктов	16-43; 16-42; 16-43
+ 61.0.10 Проектирование предприятий несной отрасти	6 6		190 190 117		19	\bot			$\perp \perp \perp$	\bot			\bot	\bot	\bot		\bot		-	5 180 19	36 E3 E3		\bot		-				Технология несных и нолочных продуктов	N651; N652; N653
+ \$1.9.11 Темногогия мясь и мяськи продуктов	7 6 7 7	6 8 8 36	288 288 195		22	\perp			+++	+	\perp	\rightarrow	\bot		++	-	-	\rightarrow	\rightarrow	4 144 36 18	18 36 36	4 144	36 18	27 36 27	+	\perp		85	продилия	N643; N642; N643
+ 61.0.12 Колбанне производство и приизводство волуфабрикатов + 61.0.13 Пищевые добавки и улучшители	6 7 7		109 109 72		<u>×</u>	+	-		+++	+++	+	-	+		+	-	+	-	\rightarrow	3 108 18 36	9 18 2	7 S 190	19 45	94 G	++	\rightarrow		65	продуктов Технология мясных и молочных	NG41; NK62; NG43 NG41; NG42; NG43
+ \$1.0.14 Hay-eas co-cau производства продустов питания			144 144 99			+			+++	+	+	-	+	4 144 23 36			+	\rightarrow	\rightarrow			2 109	18 18	A A	-	-		16	продилтия Технология несных и налочных	N641; N642; N643
+ \$1.0.15 Keens rauge	5	3 3 36				+			+++	+			+++	7	+ +	3	09 19 19	×	26	-			++++	++	+++	_		54		NC2.1; NC2.2; NC2.2
+ ELB.16 Методы исследования сырыя животного подносижаемия	s		109 109 72		2											3	09 19 19	×	26									95	Технология нясных и нолочных продчитов	nic2.1; nic2.2; nic2.3
+ 61.0.17 Принходственный учет и отчетность в неоной этохоги	6	3 3 36			2															2 100 10	18 26 26							95		NC11; NC12; NC13
+ \$1.9.19 Основы научных исследований	4	2 2 36	72 72 54	19	2				$\perp \perp \perp$					2 72 18	18	19 19		\perp	\perp						-	\perp		95	Тем-сполия несных и нолочных посежтов	nk2.1; nk2.2; nk2.3
 Б1.0.19 Товаровидения и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения 	6	S S 36	180 180 106	8 46 27	10										11			- 1 - 1		S 180 36	36 36 46 2	0	1 1 1 1					95	Технология несных и нолочных продуктов	nc2.1; nc2.2; nc2.3
+ \$1.9.20 Анагония и пистополия сельскохозяйственных	7	S S 36	180 180 99	54 27	18																	S 190	10 36	45 54 27				85	Теннология несных и нолочных	ns-2.1; ns-2.2; ns-2.3
+ 61.9.21 Тара и упаковка	7		144 144 81		2																	4 144	19 27	36 36 27				95		N641; N642; N642
+ \$1.9.22 this vision remains	4		72 72 54		2									2 72 19	19	19 19		ш										95	Технология нясных и нолочных продилов	ne2.1; ne22; ne2.3
+ 51.0.00.01 Дисциплины (нодуки) по выбору 1 (ДВ.1)	s	4 4	144 144 90		2	\perp	шш	\bot	$\sqcup \sqcup$	$+$ \perp \perp	\perp	$\perp \perp \perp$	$\perp \perp \perp$	\perp	\perp	4	44 18	27 45	54		\bot	\perp	\Box		$\sqcup \sqcup$	الل				NK-7.1; NK-7.2; NK-7.3
+ 61.9.09.01.01 Рі-формационные технологии в проектибі регтельности - 61.9.09.01.02 Основы натенальноского неделировання	5		144 144 90		2	+	+++		\mapsto	+++	+	+	+	+++	++	4	44 19	27 45	54	++++	$-\!+\!-\!+$	+	+++	+	+++			85		n67.1; n67.2; n67.3
 Б1.8, Д8.01.82 Основы натенелического ноделирования Б1.8, Д8.02 Десциплины (нодули) по выбору 2 (Д8.2) 		4 4 36 5 5	144 144 90		2 10	+	+++	+	+++	+++	++	+	+++	+++	+	1 1 1	en 19	J/ 45	34	-	-	++	+++	++	5 180 1		36 63 63		продуктия	16-7.1; 116-7.2; 116-7.3 116-1.1; 116-1.2; 116-1.3
+ 61.0,(0.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) + 61.0,(0.02.01 Вепернарно-сантарная экспертиза		S S 36			16	+	+++	+	+++	++	+	+	++		+	+++	+	+	\rightarrow	-	-	+	+++		S 180 1		36 63 63 36 63 63		Технология нясных и нолочных	06-13; 06-13; 06-13 06-13; 06-12; 06-13
- \$1.9,(8.02.92 Основы гискены и свентарии	-	5 5 36			4	+		-	++	+++	+	+	+++	-	+	+++	+	+	\dashv	-	-	+	+++				36 63 63			N611; N612; N612
+ 61.0.00.03 Дисциплины (нодуги) по выбору 3 (ДВ.3)	1	4 4			18	+			++	+	+		+	-	+	$\overline{}$	+	\neg	\dashv	-	\neg						36 45 45		stopotoni	NK-6.1; NK-6.2; NK-6.3
+ \$1.0,08.01.01 Технология функциональных продуктов питания		4 4 36			10	\top		$\neg \vdash$		$\tau \tau$	\top		TT		11		o	\top	\dashv			\top					35 45 45		Теннология несных и нолочных подачитов	N641; N642; N643
 Б1.9.78.03.02 Технология продуктов лечебно-профилактического питания 		4 4 36			10	ш							ш					ш									35 45 45		Технология нясных и нолочных продуктов	N641; N642; N642
Блок 2. Практика Обязатальная часть		24 24 3 3	864 864 864 108 108 109	4	$+ \mp \mp \mp \mp$	$+\Pi$	\Box	3 106	105	+	$+\Box$	-	$+ \Box \Box$	6 216	216	+ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$ $=$	$+ \Box$	\blacksquare	-#	6 216	216	-	$+ \mp \mp \mp$	$-\Box$	9 324	$-\Box$	324	Ŧ		
+ \$2.0.0(V) Учебная практика (сонаконительная практика)	2	3 3 36				+		3 109	100	+++	+		+++	-	+		+	\neg	\dashv	-	-	-		+	++	\dashv		95	Темпология негоных и нолочных	W-1; W-12; W-13; W-1; W-13; W-13; W-1; W-1; W-1; W-1; W-1; W-1; W-13; W-12; ON-4;; ON-4; ON-4;
Часть, формируемая участниками образовательных отношений + \$2.8.01(П) Проподствения прастиа/покологическия		21 21	756 756 756	6		\perp								6 216	216			\perp		6 236	216				9 324		324		* Account of	9/42:0044:00442:00443 9/42:0042:0042:0042:0042:0042:0042:0042:0
	46	12 12 36			\Box	$\perp \perp$	шш	\perp	$\sqcup \sqcup \Box$	+ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$	\perp	$\perp \perp \Gamma$	$\perp \perp \downarrow $	6 216	216	\bot	\bot	\bot	\bot	6 216	216	\perp	\Box						TOUGHTON HICHAR & HOTO-HAX SOCIENTOS	62: 066.3
+ \$2.8.62(ft) accregosanen-cicas patiena)		3 3 36			+++	+	+++		\mapsto	+++	+	++	+	+++	++	+++	+	\dashv	\rightarrow	++++	+	+	+++	+	3 108		109	95	1000H708	nc21; nc22; nc23
+ \$2.8.03(П) Произворствення (предриплення) практика		6 6 36	216 216 216	4											ш		$\perp \perp \downarrow \downarrow$		الل				$\perp \perp \perp \downarrow \downarrow$	\perp	6 216		216	85	генелогия несных и нелочных продуктов	W6-80.1; W6-80.2; W6-90.2; TW6-1.1; TW6-1.2; TW6
Блок 3.Государственная итоговая аттестация		9 9	324 324 324	4											\blacksquare										9 324		324			
+ \$2,01(\$) Выполнения, подготама к працедуе зациты и защита выпусной квалефикационной работы		9 9 36	224 234 234																						9 324		324	85	Терналогия несных и налочных продуктов	MELT MELD, M
ФТД.Фикультативные дисциплины + ФТД.01 Основы инжинерной респоляя		2 2 1 1 36	72 72 35	36		$+\Box$	++-	-	+++	+	+	+	+	-	+	+	$+\Box$	\dashv	\dashv	1 36	18 18	1 36	35	18	+++	$+$ \Box		16	Теннология нясных и нолочных	062:: 0622: 0623
+ erasi Ocean cranteneoro anta	2		26 26 18	-		+	+++	+	++	+++	+	+	+++	-	+	++++	+++	+	+			1 36	78	18	+++	+	-	8	продуктов Технология несных и нолочных	0651:0652:0653
		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1					-					-					- $ -$			-		1.1.					-		100,04708	

	.,		
	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
			YK-1.1; YK-1.2; YK-1.3; YK-2.1; YK-2.2; YK-2.3; YK-3.1; YK-3.2; YK-3.3; YK-4.1; YK-4.2; YK-4.3; YK-5.1; YK-5.2; YK-5.3; YK-6.1; YK-
Б1		Дисциплины (модули)	6.2; YK-6.3; YK-7.1; YK-7.2; YK-7.3; YK-8.1; YK-8.2; YK-8.3; YK-9.1; YK-9.2; YK-9.3; YK-10.1; YK-10.2; YK-10.3; YK-11.1; YK-11.2; YK-11.3; ONK-1.1; ONK-1.1; ONK-1.2; ONK-4.1; ONK-4.2; ONK-4.3; ONK-4.3; ONK-4.1; ONK-4.2; ONK-4.3; ONK-4.3; ONK-4.1; ONK-4.2; ONK-4.3; ONK-4.3; ONK-4.2; ONK-4.3;
		дисциины (подули)	5.1; ONK-5.2; ONK-5.3; NK-1.1; NK-1.2; NK-1.3; NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3; NK-3.1; NK-3.2; NK-3.3; NK-4.1; NK-4.2; NK-4.3; NK-5.1;
			ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
			УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-
Б:	1.0	Обязательная часть	6.2; VK-6.3; VK-7.1; VK-7.2; VK-7.3; VK-8.1; VK-8.2; VK-8.3; VK-9.1; VK-9.2; VK-9.3; VK-10.1; VK-10.2; VK-10.3; VK-11.1; VK-11.2; VK-11.3; ONK-1.1; ONK-1.2; ONK-1.3; ONK-2.1; ONK-2.2; ONK-2.3; ONK-3.1; ONK-3.2; ONK-3.3; ONK-4.1; ONK-4.2; ONK-4.3; ONK-
			5.1; OTK-5.2; OTK-5.3
_	51.O.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
	51.O.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
	51.0.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
	51.0.04	Правоведение	УК-2.1; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
	B1.O.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
	B1.O.06	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
	B1.O.07	Самоорганизация и командная работа	VK-3.1; VK-3.2; VK-3.3; VK-6.1; VK-6.2; VK-6.3; VK-9.1; VK-9.2; VK-9.3
	51.0.08	Русский язык и деловые коммуникации	VK-4.1; VK-4.2; VK-4.3
	51.0.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
	Б1.O.10	Экономика предприятия	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
	Б1.0.11		ORK-1.1; ORK-1.2; ORK-1.3
		Информационные технологии	
	51.O.12	Физика	ORK-2.1; ORK-2.2; ORK-2.3
	51.0.13	Высшая математика	ORK-2.1; ORK-2.2; ORK-2.3
	Б1.О.14	Экология	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	Б1.0.15	Инженерная и компьютерная графика	ONK-1.1; ONK-1.2; ONK-1.3
	Б1.0.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ONK-3.1; ONK-3.2; ONK-3.3; ONK-4.1; ONK-4.2; ONK-4.3
	Б1.0.17	Общая и неорганическая химия	ONK-2.1; ONK-2.2; ONK-2.3
	Б1.О.18	Органическая химия	OПK-2.1; OПK-2.2; OПK-2.3
	Б1.О.19	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
	Б1.О.20	Физическая и коллоидная химия	OПK-2.1; OПK-2.2; OПK-2.3
	Б1.О.21	Биохимия	OПK-2.1; OПK-2.2; OПK-2.3
	Б1.О.22	Биология	OПK-2.1; OПK-2.2; OПK-2.3
	Б1.0.23	Микробиология	OПK-2.1; OПK-2.2; OПK-2.3
	51.0.24	Системы управления технологическими процессами	ONK-5.1; ONK-5.2; ONK-5.3
	Б1.0.25	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	51.O.26	Электротехника	OПK-3.1; OПK-3.2; OПK-3.3
Б	1.B	Часть, формируемая участниками образовательных	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1;
E	1	отношений	<u>ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3</u>
	51.B.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
	51.B.02	Основы законодательства и сертификации в пищевой	ΠK-1.1; ΠK-1.2; ΠK-1.3
	Б1.В.03	промышленности	
		Пищевая микробиология	NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3
	Б1.B.04	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	ΠΚ-1.1; ΠΚ-1.2; ΠΚ-1.3
	Б1.В.05	Биологическая безопасность пищевых систем	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
	Б1.В.06	Общая технология мясной отрасли	ΠK-6.1; ΠK-6.2; ΠK-6.3
	51.B.07	Технохимический контроль и управление качеством	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
	51.B.08	Физико-химические и биохимические основы производства	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
	Б1.В.09	Мяса и мясных продуктов	NK-4.1; NK-4.2; NK-4.3
	51.B.10	Технологическое оборудование мясной отрасли	
		Проектирование предприятий мясной отрасли	NK-5.1; NK-5.2; NK-5.3
	Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
	51.B.12	Колбасное производство и производство полуфабрикатов	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
	51.B.13	Пищевые добавки и улучшители	ΠK-1.1; ΠK-1.2; ΠK-1.3
	51.B.14	Научные основы производства продуктов питания	NK-6.1; NK-6.2; NK-6.3
	Б1.В.15	Химия пищи	NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3
	Б1.В.16	Методы исследования сырья животного происхождения	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
	51.B.17	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б1.В.18	Основы научных исследований	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
		Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
	Б1.В.19	животного происхождения	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
	51.B.20	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
	Б1.В.21	Тара и упаковка	ΠK-6.1; ΠK-6.2; ΠK-6.3
	51.B.22	Физиология питания	NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3
	Б1.В.ДВ.01	физиология питания Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	NK-2.1, NK-2.2, NK-2.3 NK-7.1; NK-7.2; NK-7.3
	Б1.В.ДВ.01.01	Информационные технологии в проектной деятельности	NK-7.1; NK-7.2; NK-7.3
	Б1.В.ДВ.01.02	Основы математического моделирования	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ΠK-1.1; ΠK-1.2; ΠK-1.3
	Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ΠΚ-1.1; ΠΚ-1.2; ΠΚ-1.3
	Б1.В.ДВ.02.02	Основы гигиены и санитарии	ΠK-1.1; ΠK-1.2; ΠK-1.3
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ΠK-6.1; ΠK-6.2; ΠK-6.3
	Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов питания	NK-6.1; NK-6.2; NK-6.3
	Б1.В.ДВ.03.02	Технология продуктов лечебно-профилактического	NK-6.1; NK-6.2; NK-6.3
	1	питания	VK-1.1; VK-1.2; VK-1.3; VK-3.1; VK-3.2; VK-3.3; VK-6.1; VK-6.2; VK-6.3; VK-9.1; VK-9.2; VK-9.3; VK-10.1; VK-10.2; VK-10.3; O⊓K-4.1;
Б2		Практика	ONK-4.2; ONK-4.3; NK-1.1; NK-1.2; NK-1.3; NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3; NK-3.1; NK-3.2; NK-3.3; NK-4.1; NK-4.2; NK-4.3; NK-5.1; NK-
Щ.			5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б:	2.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
_	Б2.O.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Г		Часть, формируемая участниками образовательных	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-
6.	2.B	отношений	5.1; NK-5.2; NK-6.1; NK-6.2; NK-6.3; NK-7.1; NK-7.2; NK-7.3
	52.B.01(Π)	Производственная практика(технологическая практика)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
		Производственная практика (научно-исследовательская	
	Б2.В.02(П)	работа)	NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3
	Б2.B.03(Π)	Производственная (преддипломная) практика	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
			VK-1.1; VK-1.2; VK-1.3; VK-2.1; VK-2.2; VK-2.3; VK-3.1; VK-3.2; VK-3.3; VK-4.1; VK-4.2; VK-4.3; VK-5.1; VK-5.2; VK-5.3; VK-6.1; VK-6.2; VK-6.3; VK-7.1; VK-7.2; VK-7.2; VK-7.3; VK-8.1; VK-8.2; VK-8.3; VK-9.1; VK-9.2; VK-9.3; VK-9.1; VK-9.2; VK-9.3; VK-10.1; VK-10.2; VK-10.3; VK-11.1; VK-11.2;
Б3		Государственная итоговая аттестация	YK-11.3; OПK-1.1; OПK-1.2; OПK-1.3; OПK-2.1; OПK-2.2; OПK-2.3; OПK-3.1; OПK-3.2; OПK-3.3; OПK-4.1; OПK-4.2; OПK-4.3; OПK-
			5.1; OПК-5.2; OПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1;
<u> </u>			ΠK-5.2; ΠK-5.3; ΠK-6.1; ΠK-6.2; ΠK-6.3; ΠK-7.1; ΠK-7.2; ΠK-7.3
			YK-1.1; YK-1.2; YK-1.3; YK-2.1; YK-2.2; YK-2.3; YK-3.1; YK-3.2; YK-3.3; YK-4.1; YK-4.2; YK-4.3; YK-5.1; YK-5.2; YK-5.3; YK-6.1; YK-
E.	3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита	6.2; YK-6.3; YK-7.1; YK-7.2; YK-7.3; YK-8.1; YK-8.2; YK-8.3; YK-9.1; YK-9.2; YK-9.3; YK-10.1; YK-10.2; YK-10.3; YK-11.1; YK-11.2; YK-11.3; ORK-1.1; ORK-1.2; ORK-1.3; ORK-4.1; ORK-4.2; ORK-4.3; ORK-4.3; ORK-4.1; ORK-4.2; ORK-4.3;
ا ا	· \□/	выпускной квалификационной работы	5.1; ONK-5.2; ONK-5.3; NK-1.1; NK-1.2; NK-1.3; NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3; NK-3.1; NK-3.2; NK-3.3; NK-4.1; NK-4.2; NK-4.3; NK-5.1;
			ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
ФТД		Факультативные дисциплины	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Φ	ТД.01	Основы инженерной реологии	NK-2.1; NK-2.2; NK-2.3
-	ТД.02	Основы строительного дела	NK-5.1; NK-5.2; NK-5.3
_			

	Индекс	Содержание	Тип
УК-1	<u>``</u>	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
\vdash	УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной	_
	VK-1.2	деятельности; метод системного анализа Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных	
ŀ		источников; применять системный подход для решения поставленных задач Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения	
\vdash	УК-1.3	поставленных задач Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых	-
УК-2	2	норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
	УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	-
	УК-2.2	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели, анализировать и выбирать альтернативные способы решения; оценивать ресурсы и ограничения и соблюдать правовые нормы при достижении профессиональных результатов	-
	УК-2.3	Владеет навыками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.	-
УК-З	3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
	УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	-
	УК-3.2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	-
\perp	УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде	-
УК-4	1	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
	УК-4.1	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках	-
l	УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках	-
ı	УК-4.3	Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и	-
УК-5	5	письменной форме на русском и иностранном языках Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Ч	УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного	_
	ук-5.1 УК-5.2	разнообразия в обществе Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	_
ŀ	УК-5.3	Владеет навыками адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском	-
УК-6		контекстах; конструктивного взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей	УК
Ч		жизни Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на	, N
- 1	УК-6.1	протяжении всей жизни	-
	УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения	-
\perp	УК-6.3	Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни	-
УК-7	7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
	УК-7.1	Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни	-
ı	VK-7.2	Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического	_
		самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	
\Box	УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
УК-8	3	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	ук
Ч	УК-8.1	военных конфликтов Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия	
ŀ	yk-0.1	опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации	-
	УК-8.2	Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
Ì	УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в	-
УK-9)	условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
	УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии	-
- 1	УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития	-
УК-1	УК-9.3 LO	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	- УК
_	УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-
ŀ	УК-10.2	Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для	_
ŀ	УК-10.3	принятия обоснованных управленческих решений Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также	_
УК-:		<u>инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками</u> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	- УК
Ч	YK-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности;	-
ŀ	VK-11.2	требования законодательства в области противодействия коррупции Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную	_
	VK-11.3	деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону	-
ОПК		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной	опк
Ь.	OПK-1.1	деятельности Знает прикладное современное программное обеспечение, применяемое в отрасли	-
- 1	ОПК-1.2	Умеет выбрать и применить оптимальную прикладную программу для решения конкретной задачи	-
-	ОПК-1.3	Владеет навыками применения цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
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, физико-химические и биохимические изменения, происходящие в сырье при производстве продуктов питания животного происхождения	
	ОПК-2.2	Умеет осуществлять расчеты, анализировать полученные результаты и составлять заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	
İ	ОПК-2.3	Владеет навыками систематизации результатов расчетов и исследований, применения методов математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности	-
ОПК	(-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	опк
\Box	OUK 2.1	оборудования и приборов Знает назначение основных процессов происходящих при производстве пищевых продуктов, устройство и принципы действия оборудования и	
	ОПК-3.1	аппаратов, применяемых для проведения процессов пищевых производств, способы снижения ресурсо-, материало- и энергоемкости производств	-
	ОПК-3.2	Умеет разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники, управлять параметрами пищевых производств, использовать автоматизированные системы управления процессами, выбирать постору при	-
ŀ	OFFIX 2.2	необходимые устройства и машины применительно к конкретной задаче Владеет навыками выбора рационального способа ведения технологических процессов, расчета оптимальных параметров работы оборудования и	
	ОПК-3.3	аппаратов пищевых производств для обеспечения ресурсо-, материало-, энергосбережения и экологической безопасности производств	-
ОПК		Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
ŀ	ОПК-4.1 ОПК-4.2	Знает сущность технологических процессов и основы технологии производства продуктов животного происхождения Умеет вести и регулировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	-
- 1	ОПК-4.3	Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции	-
L		The state of the s	

ОПК-5.1 Знает основы макро- и микроэкономики, методы качественного и количественного химического анализа, основные гавтоматического регулирования и законы управления технологическим процессами ОПК-5.2 Умеет анализировать производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного прои контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции и владеет навыками контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, сбора и обработки данных, необ и обоснования управлениеских решений, методами управления и регулирования процессов Тип задач проф. деятельности: наччно-исследовательский	понятия и виды систем	ОПК
ОПК-5.1 автоматического регулирования и законы управления технологическими процессами ОПК-5.2 Умеет анализировать производственные и непроизводственные азтраты на производство продукции животного прои контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.3 Владеет навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, сбора и обработки данных, необ и обоснования управленческих решений, методами управления и регулирования процессов	понятия и виды систем	
ОПК-5.2 Умеет анализировать производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного про контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции Владеет навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, сбора и обработки данных, необ и обоснования управленческих решений, методами управления и регулирования процессов		-
ОПК-5.3 Владеет навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, сбора и обработки данных, необ и обоснования управленческих решений, методами управления и регулирования процессов	оисхождения, осуществлять	-
	бходимых для разработки планов	-
Способом содществлять руслыскі и таумологический комтроль качества и безопасмости сырыя, полуфабликатор и про	одуктов питания животного	
происхождения для организации рационального ведения технологического процесса		ПК
Знает требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, физико-химические, микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения и ме безоп		-
Умеет проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов, продуктов питания в соответст ТК-2.2 технической документации и производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на соответ		-
регламентов по безопасности продуктов питания Владеет навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов происхождения, разработки мероприятий по повышению эффективности производства, внедрения и совершенствое качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требо	вания систем управления	-
к соответствующим видам пищевой продукции Тип задач проф. деятельности: производственно-технологический		
ПК-1 Способен корректировать технологические процессы и режимы производства продуктов питания животного происк	ождения на основе изменений в	ПК
Технической и технологической документации Знает основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей, термины и понятия, методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабр питания животного происхождения, причины возникновения брака продукции и методы их устранения		-
ПК-1.2 Умеет производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технолог требованиям технических регламентов по качеству и безопасности, проводить метрологическую обработку данных		-
Владеет навыками разработки и оформления изменений технологической и технической документации по ведению ПК-1.3 производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламен	нтов к соответствующим видам	-
ПК-3 Способен вести учет сырья и готовой продукции, производить расчет затрат в целях обеспечения нормативов выход соответствии с технологическими инструкциями	ода готовой продукции в	пк
ПК-3.1 Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного производственных и непроизводственных затрат производства пищевой продукции животного происхождения	происхождения ,состав	-
Умеет определять потребность в средствах производства, рассчитывать плановые показатели выполнения по каждс ПК-3.2 основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и гот обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями		-
ПК-3.3 Владеет навыками расчета норм выработки, материальных затрат, линейных и сетевых графиков производства прод происхождения, учета сырья и готовой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ	одуктов питания животного	-
ПК-4 Способен осуществлять подбор, расчет и эксплуатацию оборудования для производства продуктов питания животн	ного происхождения	ПК
Знает назначение, принципы действия, устройство, методики расчета и подбора технологического оборудования дл питания животного происхождения, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническ эксплуатации технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения		-
ПК-4.2 Умеет осуществлять технологические компоновки, подбор, регулировки оборудования для технологических линий и продуктов питания животного происхождения, определять технологическую эффективность его работы	и участков производства	-
ПК-4-3 Владеет навыками разработки планов размещения оборудования, расчета производственных мощностей и загрузки	и оборудования в рамках	-
Принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения Способен производить расчеты проектиркования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных уч	частков при создании проектов	ПК
Вновь строящихся и модернизации действующих организаций Знает принципы составления и методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использое ПК-5.1 автоматизированного проектирования, технологии планирования производственной деятельности и методы расчета внедрения новой продукции животного происхождения		-
Умеет рассчитывать показатели выполнения технологических операций, технико-экономической эффективности при ПК-5.2 животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологи		-
Владеет навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых прои проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного про обеспечения, подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности прод	оектирования и программного	-
ПК-6 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения		ПК
ПК-6.1 Знает процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения, показатели их эфф производства продуктов питания животного происхождения		-
Умеет вести основные технологические процессы, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе пи операции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукт происхождения	о каждой технологической	-
Владеет навыками применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов п животного происхождения, контроля технологических параметров и режимов производства на соответствие требов эксплуатационной документации, разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организ принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения	ваниям технологической и	-
ПК-7 Способен применять математическое моделирование технологических процессов на базе стандартных пакетов прик оптимизации производства и разработки новых технологий производства продуктов питания животного происхожде		ПК
Знает основные термины и понятия информационных технологий, специализированное программное обеспечение, п ПК-7.1 моделирования технологических процессов, основные методы и приемы обеспечения информационной безопасност продуктов питания животного происхождения		-
Умеет использовать информационные технологии, стандартное и специализированное программное обеспечение в математического моделирования технологических параметров и режимов технологического оборудования, разработ производств	отки проектов пищевых	-
Владеет навыками математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства проду ПК-7.3 происхождения, проведения технологических расчетов при проектировании с использованием систем автоматизиро		-