

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План согласован Ученым советом университета
Протокол № 5 от 30.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора Ю.М. Казаков
«30» мая 2022 г.

Учебный план в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1080
Подписал Ю.М. Казаков
Дата 30.05.2022

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»

Институт пищевых производств и биотехнологии

Квалификация:	Бакалавр
Программа подготовки:	бакалавриат
Форма обучения:	заочная
Срок обучения:	5г

Год начала подготовки : 2022

Образовательный стандарт № 936

от 11.08.2020

Виды профессиональной деятельности

научно-исследовательский;

производственно-технологический;

1. План (курсы 1-3)

1. План (курсы 1-3)

№	Наименование	Формы контроля						Часов							ЗЕТ	Распределение по курсам																		Кафедра				
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	Контакт. раб.	в том числе						Курс 1						Курс 2						Курс 3										
										Лек	Лаб	Пр	КСР	СРС		Контроль	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр		КСР	СР	Экз	ЗЕТ
29	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	4					4	180	20	8		8	4	151	9	5															2				7		0,25	ТММП
30	Химия пищи			3			3	108	30	6	6		18	74	4	3														4	6			18	67	4	3	ТПП
31	Колбасное производство и производство полуфабрикатов	4		5	5		4	288	64	10	14	4	36	211	13	8																					ТММП	
32	Методы исследования сырья животного происхождения		4				4	108	30	6	6		18	74	4	3														2				7		0,25	ТММП	
33	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности		2				2	108	16	6		6	4	88	4	3	2				7		0,25	4		6	4	81	4	2,75							ТММП	
34	Научные основы производства продуктов питания			3			3	144	18	6	8		4	122	4	4							2				7		0,25	4	8		4	115	4	3,75	ТММП	
35	Общая технология мясной отрасли	3					3	180	38	8	8	4	18	133	9	5														6	8	4	18	126	9	5	ТММП	
36	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности	3					3	144	18	6		8	4	117	9	4							2				7		0,25	4		8	4	110	9	3,75	ТММП	
37	Основы научных исследований		3				3	72	14	6		4	4	54	4	2														4		4	4	47	4	2	ТММП	
38	Пищевая микробиология		3				3	108	30	6	6		18	74	4	3														4	6		18	67	4	3	ТММП	
39	Пищевые добавки и улучшители		5				5	108	30	6		6	18	74	4	3																					ТММП	
40	Проектирование предприятий мясной отрасли			4	4		4	180	36	8		10	18	140	4	5																					ТММП	
41	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли		4				4	108	12	6		6		92	4	3																					ТММП	
42	Тара и упаковка	5					5	144	18	6		8	4	117	9	4																					ТММП	
43	Технологическое оборудование мясной отрасли			4			4	144	32	6		8	18	108	4	4														2				7		0,25	ТММП	
44	Технология мяса и мясных продуктов	5		4		4	5	288	66	14	8	8	36	209	13	8																					ТММП	
45	Технохимический контроль и управление качеством		4				4	108	30	6		6	18	74	4	3																					ТММП	
46	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	4					4	180	20	8		8	4	151	9	5														2				7		0,25	ТММП	
47	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	3					3	180	34	8	8		18	137	9	5														6	8		18	130	9	5	ТММП	
48	Физиология питания		3				3	72	14	6		4	4	54	4	2														4		4	4	47	4	2	ТММП	
	Дисциплины по выбору			3			3	468	60	20		28	12	396	12	13																						
49	Информационные технологии в проектной деятельности			4			4	144	20	6		10	4	120	4	4																					ТММП	
50	Основы математического моделирования																																				ТММП	
51	Ветеринарно-санитарная экспертиза			5			5	180	22	8		10	4	154	4	5																					ТММП	

[illegible]

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов - прием 2022 года
2. План (курсы 4-6)

№	Наименование	Формы контроля						Часов							ЗЕТ	Распределение по курсам																				Кафедра		
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	Контакт. раб.	в том числе				Контроль		Курс 4							Курс 5						Курс 6									
										из них						СРС	Курс 4	Курс 5	Курс 6	Курс 7	Курс 8	Курс 9	Курс 10	Курс 11	Курс 12	Курс 13	Курс 14	Курс 15	Курс 16	Курс 17	Курс 18	Курс 19	Курс 20					
										Лек	Лаб	Пр	КСР																									
	Итого	23	26	12	2	1	56	7924	1176	332	182	240	422	6389	359	211	62	16	68	124	1152	63	43	36	20	44	88	845	47	30								
	Дисциплины (модули)	23	23	12	2	1	56	7780	1160	328	180	230	422	6273	347	207	62	16	64	124	1124	59	42	36	20	44	88	845	47	30								
	Обязательная часть	14	14	3			31	3888	492	160	116	90	126	3202	194	108	4	4		4	92	4	3,25	4	4		4	47	4	1,75								
1	Аналитическая химия и ФХМА	2					2	180	26	10	12		4	145	9	5																					АХСМК	
2	Электротехника		3				3	72	14	6	4		4	54	4	2																					ЭЭ	
3	Безопасность жизнедеятельности		4				4	108	12	4	4		4	92	4	3	2	4		4	85	4	3														ПБ	
4	Биология	1					1	180	34	8		8	18	137	9	5																					ТММП	
5	Биохимия	2					2	180	26	10	12		4	145	9	5																					ТПП	
6	Экономика предприятия	2					2	144	16	6		6	4	119	9	4																					БСЭ	
7	Экология		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2																					ПБТ	
8	Философия		2				2	108	14	6		4	4	90	4	3																					ФНСР	
9	Высшая математика	11					11	360	34	12		14	8	308	18	10																					ВМ	
10	Инженерная и компьютерная графика			2			2	144	16	6	6		4	124	4	4																					ИКГАП	
11	Иностранный язык	2	11				112	252	36			24	12	199	17	7																					ИЯПК	
12	Информационные технологии	1					1	144	16	6	6		4	119	9	4																					ХК	
13	История (история России, всеобщая история)	1					1	108	12	4		4	4	87	9	3																					ГУИС	
14	Микробиология	3					3	180	24	8	12		4	147	9	5																					ТПП	
15	Общая и неорганическая химия	1					1	180	20	8	8		4	151	9	5																					НХ	
16	Органическая химия	1					1	216	28	8	12	4	4	179	9	6																					ОХ	
17	Основы проектной деятельности		3				3	72	6	4		2		62	4	2																					ИХТ	
18	Правоведение		2				2	72	10	4		2	4	58	4	2																					ИППФМ	
19	Процессы и аппараты пищевых производств			2			2	144	20	6	4	6	4	120	4	4																					ОПП	
20	Русский язык и деловые коммуникации		1				1	72	8			4	4	60	4	2																					ОДО	
21	Самоорганизация и командная работа		1				1	72	10	4		2	4	58	4	2																					ГУИС	
22	Системы управления технологическими процессами		3				3	108	8	4	4			96	4	3																					АССОИ	
23	Тепло- и хладотехника		5				5	72	14	6	4		4	54	4	2	2				7		0,25	4	4		4	47	4	1,75							НКТТ	
24	Физика	2	1	1			112	360	52	18	22		12	291	17	10																					Физика	
25	Физическая и коллоидная химия	2					2	216	22	8	6	4	4	185	9	6																					ФКХ	
26	Физическая культура и спорт		3				3	72	4			4		64	4	2																					ФизВС	
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	9	9	9	2	1	25	3892	668	168	64	140	296	3071	153	99	58	12	64	120	1032	55	38,75	32	16	44	84	798	43	28,25								
27	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3				3	328	6			6		318	4																						ФизВС	
28	Биологическая безопасность пищевых систем	5					5	144	32	6		8	18	103	9	4	2				7		0,25	4		8	18	96	9	3,75							ТММП	
29	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	4					4	180	20	8		8	4	151	9	5	6		8	4	144	9	4,75														ТММП	
30	Химия пищи			3			3	108	30	6	6		18	74	4	3																					ТПП	

№	Наименование	Формы контроля						Часов						ЗЕТ	Распределение по курсам																				Кафедра			
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего	в том числе						Курс 4						Курс 5						Курс 6											
									Контакт. раб.	из них					СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Экз	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР		СР	Экз	ЗЕТ
31	Колбасное производство и производство полуфабрикатов	4		5	5		4	288	64	10	14	4	36	211	13	8	4	6		18	53	9	2,75	4	8	4	18	151	4	5,25								ТММП
32	Методы исследования сырья животного происхождения		4				4	108	30	6	6		18	74	4	3	4	6		18	67	4	2,75														ТММП	
33	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности		2				2	108	16	6		6	4	88	4	3																					ТММП	
34	Научные основы производства продуктов питания			3			3	144	18	6	8		4	122	4	4																					ТММП	
35	Общая технология мясной отрасли	3					3	180	38	8	8	4	18	133	9	5																					ТММП	
36	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности	3					3	144	18	6		8	4	117	9	4																					ТММП	
37	Основы научных исследований		3				3	72	14	6		4	4	54	4	2																					ТММП	
38	Пищевая микробиология		3				3	108	30	6	6		18	74	4	3																					ТММП	
39	Пищевые добавки и улучшители		5				5	108	30	6		6	18	74	4	3	2				7		0,25	4		6	18	67	4	2,75								ТММП
40	Проектирование предприятий мясной отрасли			4	4		4	180	36	8		10	18	140	4	5	6		10	18	133	4	5														ТММП	
41	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли		4				4	108	12	6		6		92	4	3	4		6		85	4	3														ТММП	
42	Тара и упаковка	5					5	144	18	6		8	4	117	9	4	2				7		0,25	4		8	4	110	9	3,75								ТММП
43	Технологическое оборудование мясной отрасли			4			4	144	32	6		8	18	108	4	4	4		8	18	101	4	3,75														ТММП	
44	Технология мяса и мясных продуктов	5		4		4	5	288	66	14	8	8	36	209	13	8	6		8	18	90	4	3,75	6	8		18	112	9	4,25								ТММП
45	Технохимический контроль и управление качеством		4				4	108	30	6		6	18	74	4	3	4		6	18	67	4	3														ТММП	
46	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	4					4	180	20	8		8	4	151	9	5	6		8	4	144	9	4,75														ТММП	
47	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	3					3	180	34	8	8		18	137	9	5																					ТММП	
48	Физиология питания		3				3	72	14	6		4	4	54	4	2																					ТММП	
	Дисциплины по выбору			3			3	468	60	20		28	12	396	12	13	8		10	4	127	4	4,5	10		18	8	262	8	8,5								
49	Информационные технологии в проектной деятельности			4			4	144	20	6		10	4	120	4	4	4		10	4	113	4	4														ТММП	
50	Основы математического моделирования																																				ТММП	
51	Ветеринарно-санитарная экспертиза			5			5	180	22	8		10	4	154	4	5	2				7		0,25	6		10	4	147	4	4,75								ТММП
52	Основы гигиены и санитарии																																				ТММП	
53	Технология функциональных продуктов питания			5			5	144	18	6		8	4	122	4	4	2				7		0,25	4		8	4	115	4	3,75								ТММП

[illegible]

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов - прием 2022 года

3. План (практики, ГИА)

Наименование	Курс	Зачеты с оценкой	Распр	Часов			ЗЕТ	Неделя	Кафедра
				Всего	СР	Ауд			
Итого		6		1188			33	16	
Практика		5		864			24	10	
Учебная практика (ознакомительная практика)		1		108			3		
	2	6 сем.	Нет	108			3		ТММП
Производственная практика (технологическая практика)		2		432			12	4	
	3	9 сем.	Нет	216			6	4	ТММП
	4	12 сем.	Нет	216			6		ТММП
Производственная практика (научно- исследовательская работа)		1		108			3	2	
	5	15 сем.	Нет	108			3	2	ТММП
Производственная (преддипломная) практика		1		216			6	4	
	5	15 сем.	Нет	216			6	4	ТММП
Государственная итоговая аттестация		1		324			9	6	
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		1		324			9	6	
	5	15 сем.	Нет	324			9	6	ТММП

4. Матрица компетенций (по компетенциям)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-1.2	Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-1.3	Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач
	Философия
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Искусственный интеллект в профессиональной сфере
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Правоведение

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Основы проектной деятельности
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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.
	Правоведение
	Основы проектной деятельности
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	Иностранный язык

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Русский язык и деловые коммуникации
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3	Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках
	Иностранный язык
	Русский язык и деловые коммуникации
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Философия
	История (история России, всеобщая история)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.3	Владеет навыками адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; конструктивного взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием
	Философия

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	История (история России, всеобщая история)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-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
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Физическая культура и спорт
	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.1	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Безопасность жизнедеятельности
	Экология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
	Самоорганизация и командная работа

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде
	Самоорганизация и командная работа
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	Экономика предприятия
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	Экономика предприятия
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений
	Экономика предприятия
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.3	Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками
	Экономика предприятия
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.2	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.3	Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону
	История (история России, всеобщая история)
	Правоведение
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1	Знает прикладное современное программное обеспечение, применяемое в отрасли
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2	Умеет выбрать и применить оптимальную прикладную программу для решения конкретной задачи
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3	Владеет навыками применения цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности
	Информационные технологии
	Инженерная и компьютерная графика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	Физика

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Высшая математика
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Физика
	Высшая математика
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.2	Умеет осуществлять расчеты, анализировать полученные результаты и составлять заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
	Физика
	Высшая математика
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.3	Владеет навыками систематизации результатов расчетов и исследований, применения методов математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности
	Физика

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Высшая математика
	Общая и неорганическая химия
	Органическая химия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Физическая и коллоидная химия
	Биохимия
	Биология
	Микробиология
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	Экология
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.1	Знает назначение основных процессов происходящих при производстве пищевых продуктов, устройство и принципы действия оборудования и аппаратов, применяемых для проведения процессов пищевых производств, способы снижения ресурсо-, материало- и энергоемкости производств
	Экология
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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 необходимые устройства и машины применительно к конкретной задаче
	Экология
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.3	Владеет навыками выбора рационального способа ведения технологических процессов, расчета оптимальных параметров работы оборудования и аппаратов пищевых производств для обеспечения ресурсо-, материало-, энергосбережения и экологической безопасности производств

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Экология
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Тепло- и хладотехника
	Электротехника
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.1	Знает сущность технологических процессов и основы технологии производства продуктов животного происхождения
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Умеет вести и регулировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.3	Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции
	Процессы и аппараты пищевых производств
	Учебная практика (ознакомительная практика)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
	Экономика предприятия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Системы управления технологическими процессами
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.1	Знает основы макро- и микроэкономики, методы качественного и количественного химического анализа, основные понятия и виды систем автоматического регулирования и законы управления технологическими процессами
	Экономика предприятия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Системы управления технологическими процессами
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ОПК-5.2	Умеет анализировать производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения, осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
	Экономика предприятия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Системы управления технологическими процессами
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.3	Владеет навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, сбора и обработки данных, необходимых для разработки планов и обоснования управленческих решений, методами управления и регулирования процессов
	Экономика предприятия
	Аналитическая химия и ФХМА
	Системы управления технологическими процессами
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен корректировать технологические процессы и режимы производства продуктов питания животного происхождения на основе изменений в технической и технологической документации
	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности
	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности
	Пищевые добавки и улучшители
	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Основы гигиены и санитарии
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1	Знает основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей, основные метрологические термины и понятия, методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, причины возникновения брака продукции и методы их устранения
	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности
	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности
	Пищевые добавки и улучшители
	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Основы гигиены и санитарии
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-1.2	Умеет производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности, проводить метрологическую обработку данных и выявлять брак продукции
	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности
	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности
	Пищевые добавки и улучшители
	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Основы гигиены и санитарии
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3	Владеет навыками разработки и оформления изменений технологической и технической документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, предупреждения и устранения причин брака продукции
	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности
	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности
	Пищевые добавки и улучшители
	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Основы гигиены и санитарии
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
ПК-2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса
	Пищевая микробиология
	Биологическая безопасность пищевых систем
	Технохимический контроль и управление качеством
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Химия пищи
	Методы исследования сырья животного происхождения
	Основы научных исследований
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Физиология питания
	Производственная практика (технологическая практика)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы инженерной реологии
ПК-2.1	Знает требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	Пищевая микробиология
	Биологическая безопасность пищевых систем
	Технохимический контроль и управление качеством
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Химия пищи
	Методы исследования сырья животного происхождения
	Основы научных исследований
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Физиология питания
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы инженерной реологии
ПК-2.2	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов, продуктов питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по безопасности продуктов питания
	Пищевая микробиология
	Биологическая безопасность пищевых систем
	Технохимический контроль и управление качеством
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Химия пищи
	Методы исследования сырья животного происхождения
	Основы научных исследований
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Физиология питания
	Производственная практика (технологическая практика)

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы инженерной реологии
ПК-2.3	Владеет навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения, разработки мероприятий по повышению эффективности производства, внедрения и совершенствования систем управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
	Пищевая микробиология
	Биологическая безопасность пищевых систем
	Технохимический контроль и управление качеством
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Химия пищи
	Методы исследования сырья животного происхождения
	Основы научных исследований
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Физиология питания
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы инженерной реологии
ПК-3	Способен вести учет сырья и готовой продукции, производить расчет затрат в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.1	Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения ,состав производственных и непроизводственных затрат производства пищевой продукции животного
	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-3.2	Умеет определять потребность в средствах производства, рассчитывать плановые показатели выполнения по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.3	Владеет навыками расчета норм выработки, материальных затрат, линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения, учета сырья и готовой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Способен осуществлять подбор, расчет и эксплуатацию оборудования для производства продуктов питания животного происхождения
	Технологическое оборудование мясной отрасли
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.1	Знает назначение, принципы действия, устройство, методики расчета и подбора технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения
	Технологическое оборудование мясной отрасли
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Умеет осуществлять технологические компоновки, подбор, регулировки оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, определять технологическую эффективность его работы
	Технологическое оборудование мясной отрасли
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.3	Владеет навыками разработки планов размещения оборудования, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения
	Технологическое оборудование мясной отрасли

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5	Способен производить расчеты проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков при создании проектов вновь строящихся и модернизации действующих организаций
	Проектирование предприятий мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы строительного дела
ПК-5.1	Знает принципы составления и методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования, технологии планирования производственной деятельности и методы расчета эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
	Проектирование предприятий мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы строительного дела
ПК-5.2	Умеет рассчитывать показатели выполнения технологических операций, технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции на основе технологических карт, применять методы подбора и компоновки технологического оборудования
	Проектирование предприятий мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы строительного дела
ПК-5.3	Владеет навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции, проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
	Проектирование предприятий мясной отрасли
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Основы строительного дела
ПК-6	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
	Общая технология мясной отрасли
	Технология мяса и мясных продуктов

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Колбасное производство и производство полуфабрикатов
	Научные основы производства продуктов питания
	Тара и упаковка
	Технология функциональных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.1	Знает процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения, показатели их эффективности, технологии производства продуктов питания животного происхождения
	Общая технология мясной отрасли
	Технология мяса и мясных продуктов
	Колбасное производство и производство полуфабрикатов
	Научные основы производства продуктов питания
	Тара и упаковка
	Технология функциональных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.2	Умеет вести основные технологические процессы, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
	Общая технология мясной отрасли
	Технология мяса и мясных продуктов
	Колбасное производство и производство полуфабрикатов
	Научные основы производства продуктов питания
	Тара и упаковка
	Технология функциональных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-6.3	Владеет навыками применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, контроля технологических параметров и режимов производства на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения
	Общая технология мясной отрасли
	Технология мяса и мясных продуктов
	Колбасное производство и производство полуфабрикатов
	Научные основы производства продуктов питания
	Тара и упаковка
	Технология функциональных продуктов питания
	Технология продуктов лечебно-профилактического питания
	Производственная практика (технологическая практика)
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7	Способен применять математическое моделирование технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства и разработки новых технологий производства продуктов питания животного происхождения
	Информационные технологии в проектной деятельности
	Основы математического моделирования
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7.1	Знает основные термины и понятия информационных технологий, специализированное программное обеспечение, основы математического моделирования технологических процессов, основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	Информационные технологии в проектной деятельности
	Основы математического моделирования
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7.2	Умеет использовать информационные технологии, стандартное и специализированное программное обеспечение в процессе контроля и математического моделирования технологических параметров и режимов технологического оборудования, разработки проектов пищевых производств
	Информационные технологии в проектной деятельности
	Основы математического моделирования
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-7.3	Владеет навыками математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, проведения технологических расчетов при проектировании с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения
	Информационные технологии в проектной деятельности
	Основы математического моделирования
	Производственная (преддипломная) практика
	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

5. Матрица компетенций (по дисциплинам)

№	Наименование	Коды компетенций
1	2	3
1.	Философия	УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
2.	История (история России, всеобщая история)	УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
3.	Иностранный язык	УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
4.	Правоведение	УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
5.	Физическая культура и спорт	УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
6.	Основы проектной деятельности	УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
7.	Самоорганизация и командная работа	УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
8.	Русский язык и деловые коммуникации	УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
9.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3
10.	Экономика предприятия	ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
11.	Информационные технологии	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
12.	Физика	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13.	Высшая математика	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
14.	Экология	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3
15.	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
16.	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
17.	Общая и неорганическая химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
18.	Органическая химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
19.	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
20.	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
21.	Биохимия	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
22.	Биология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23.	Микробиология	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
24.	Системы управления технологическими процессами	ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
25.	Тепло- и хладотехника	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
26.	Электротехника	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
27.	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
28.	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

№ 1	Наименование 2	Коды компетенций 3
29.	Пищевая микробиология	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
30.	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
31.	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
32.	Общая технология мясной отрасли	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
33.	Технохимический контроль и управление качеством	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
34.	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
35.	Технологическое оборудование мясной отрасли	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
36.	Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3
37.	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
38.	Колбасное производство и производство полуфабрикатов	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
39.	Пищевые добавки и улучшители	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
40.	Научные основы производства продуктов питания	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
41.	Химия пищи	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
42.	Методы исследования сырья животного происхождения	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
43.	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
44.	Основы научных исследований	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
45.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
46.	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
47.	Тара и упаковка	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
48.	Физиология питания	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
49.	Информационные технологии в проектной деятельности	ПК-7, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3
50.	Основы математического моделирования	ПК-7, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3
51.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
52.	Основы гигиены и санитарии	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
53.	Технология функциональных продуктов питания	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
54.	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
55.	Учебная практика (ознакомительная практика)	ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3

№ 1	Наименование 2	Коды компетенций 3
56.	Производственная практика (технологическая практика)	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
57.	Производственная практика (научно- исследовательская работа)	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
58.	Производственная (преддипломная) практика	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-7, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
59.	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-7, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, УК-1, УК-10, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, УК-1.1, УК-11, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-1.2, УК-1.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-7, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, УК-8, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-9, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3
60.	Основы инженерной реологии	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
61.	Основы строительного дела	ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3
62.	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3