

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Оренбургский государственный университет»

Образовательная программа утверждена  
решением ученого совета  
Протокол № 34 от 26.05.2023 г.  
Первый проректор

 С.В. Нотова

**Образовательная программа высшего образования**  
(краткое описание)

**Уровень высшего образования**

**БАКАЛАВРИАТ**

**Направление подготовки**

**19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**Направленность (профиль)**

**Технология переработки молока и мяса**

**Квалификация**

**Бакалавр**

**Форма обучения**

**Очная**

Год набора 2022

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936, с изменениями от 26.11.2020 № 1456, от 27.03.2023 № 208.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:**

*от университета:*

зав. каф. БЖСиА, д.б.н., профессор

доцент каф. БЖСиА, к.б.н., доцент

доцент каф. БЖСиА, к.с.-х.н., доцент

доцент каф. БЖСиА, к.б.н.



Е.П. Мирошникова

М.В. Клычкова

Н.Г. Догарева

Ю.С. Кичко

*от работодателей:*

ООО «А7 Агро-Оренбургский  
молочный комбинат», главный технолог

ФГБНУ «ФНЦ Биологических  
систем и агротехнологий РАН»,  
директор, д.б.н., доцент,  
член-корреспондент РАН

ООО «Абсолют», главный технолог

**ОП ВО СОГЛАСОВАНА:**

Начальник учебно-методического  
управления



О.А. Губанова

С.В. Лебедев

А.П. Головащенко

А.В. Зайцев

## Общая характеристика образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.

Направленность (профиль) - «Технология переработки молока и мяса».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области и сферы профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере технологий комплексной переработки водных биологических ресурсов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

Объекты профессиональной деятельности:

- пищевые предприятия,
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства,
- мясное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него,
- молочное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него,
- водные биологические ресурсы (рыба и морепродукты), полуфабрикаты и готовая продукция,
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы,
- пищевые ингредиенты и добавки,
- функциональная и обогащенная пищевая продукция из сырья животного происхождения, в том числе водных биологических ресурсов,
- технологическое оборудование, приборы,
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация,
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила,
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- простые инструменты качества,
- системы качества,
- базы данных технологического, технического характера,
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- производственно-технологический.

Выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
<b>универсальными компетенциями (УК):</b>	
<b>УК-1</b>	<b>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>
	УК-1-В-1 Применяет философские основы познания и логического мышления, методы научного познания, в том числе методы системного анализа, для решения поставленных задач
	УК-1-В-2 Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников
	УК-1-В-3 Понимает основные закономерности и главные особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте
	УК-1-В-4 Применяет методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач
	УК-1-В-5 Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата
	УК-1-В-6 Формулирует собственную гражданскую и мировоззренческую позицию с опорой на системный анализ философских взглядов и исторических закономерностей, процессов, явлений и событий
<b>УК-2</b>	<b>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b>
	УК-2-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта
	УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности
	УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта
	УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов
<b>УК-3</b>	<b>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b>
	УК-3-В-1 Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	УК-3-В-2 Генерирует идею, выбирает направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществляет социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде
<b>УК-4</b>	<b>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b>
	УК-4-В-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
	УК-4-В-2 Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках
<b>УК-5</b>	<b>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-</b>

Код	Наименование
	<b>историческом, этическом и философском контекстах</b>
	УК-5-В-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
	УК-5-В-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения
	УК-5-В-3 Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
УК-6	<b>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b>
	УК-6-В-1 Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6-В-2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач
УК-7	<b>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>
	УК-7-В-1 Соблюдает нормы здорового образа жизни, используя основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности
	УК-7-В-2 Выбирает рациональные способы и приемы профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервноэмоционального утомления на рабочем месте
УК-8	<b>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</b>
	УК-8-В-1 Формирует культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, обеспечивая безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	УК-8-В-2 Использует приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8-В-3 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека и природной среды
	УК-8-В-4 В случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов применяет методы защиты жизнедеятельности человека, принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях
УК-9	<b>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</b>
	УК-9-В-1 Понимает особенности развития человека с ограниченными возможностями здоровья
	УК-9-В-2 Демонстрирует готовность применять базовые дефектологические знания, принципы, методы в социальной и профессиональной сферах
УК-10	<b>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b>

Код	Наименование
	УК-10-В-1 Выявляет и обосновывает сущность, закономерности экономических процессов, осознает их природу и связь с другими процессами; понимает содержание и логику поведения экономических субъектов; использует полученные знания для формирования собственной оценки социально-экономических проблем и принятия аргументированных экономических решений в различных сферах жизнедеятельности
	УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов
	УК-10-В-3 Понимает последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях сформировавшейся экономической культуры; способен, опираясь на принципы и методы экономического анализа, критически оценить свой выбор с учетом области жизнедеятельности
<b>УК-11</b>	<b>Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</b>
	УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества
	УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений
	УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности
<b>общепрофессиональными компетенциями (ОПК):</b>	
<b>ОПК-1</b>	<b>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b>
	ОПК-1-В-1 Понимает принципы работы современных информационных технологий в области переработки продуктов питания животного происхождения
	ОПК-1-В-2 Применяет информационные технологии в решении задач профессиональной деятельности
<b>ОПК-2</b>	<b>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b>
	ОПК-2-В-1 Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2-В-2 Владеет методами исследований и применяет их для решения задач профессиональной деятельности
<b>ОПК-3</b>	<b>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</b>
	ОПК-3-В-1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
	ОПК-3-В-2 Владеет знаниями эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<b>ОПК-4</b>	<b>Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</b>
	ОПК-4-В-1 Знает технологические процессы производства продуктов животного происхождения
	ОПК-4-В-2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения
<b>ОПК-5</b>	<b>Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</b>
	ОПК-5-В-1 Организует производство продукции из сырья животного происхождения
	ОПК-5-В-2 Выполняет контроль производства продукции из сырья животного происхождения

Код	Наименование
<b>профессиональными компетенциями (ПК):</b>	
<b>ПК*-1</b>	<b>Способен использовать нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и гигиенические правила в производственном процессе</b>
	ПК*-1-В-1 Использует нормативную и техническую документацию в производственном процессе
	ПК*-1-В-2 Знает и применяет ветеринарные нормы и гигиенические правила в производственном процессе
<b>ПК*-2</b>	<b>Способен применять современные методы исследования в конкретной предметной области</b>
	ПК*-2-В-1 Знает современные методы исследования в области переработки сырья животного происхождения
	ПК*-2-В-2 Применяет современные методы исследования в области переработки сырья животного происхождения
<b>ПК*-3</b>	<b>Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</b>
	ПК*-3-В-1 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов
	ПК*-3-В-2 Организует, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов
	ПК*-3-В-3 Организует контроль качества готовой продукции
<b>ПК*-4</b>	<b>Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</b>
	ПК*-4-В-1 Обрабатывает текущую производственную информацию
	ПК*-4-В-2 Владеет анализом полученных данных
	ПК*-4-В-3 Использует полученные данные в управлении качеством продукции
<b>ПК*-5</b>	<b>Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</b>
	ПК*-5-В-1 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
	ПК*-5-В-2 Применяет нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
<b>ПК*-6</b>	<b>Способен разрабатывать нормативную и техническую документацию</b>
	ПК*-6-В-1 Знает требования к разработке нормативной и технической документации
	ПК*-6-В-2 Разрабатывает нормативную и техническую документацию
<b>ПК*-7</b>	<b>Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</b>
	ПК*-7-В-1 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья
	ПК*-7-В-2 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности готовой продукции
<b>ПК*-8</b>	<b>Способен проектировать и организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</b>
	ПК*-8-В-1 Проектирует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
	ПК*-8-В-2 Организует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
<b>ПК*-9</b>	<b>Способен выполнять работы по рабочим профессиям</b>
	ПК*-9-В-1 Выполняет работы по рабочим профессиям
<b>ПК*-10</b>	<b>Способен проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты</b>
	ПК*-10-В-1 Проводит эксперименты по заданной методике
	ПК*-10-В-2 Владеет анализом полученных результатов
<b>ПК*-11</b>	<b>Способен измерять, наблюдать и составлять описание проводимых исследований,</b>

Код	Наименование
	<b>обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</b>
	ПК*-11-В-1 Измеряет, наблюдает и составляет описание проводимых исследований
	ПК*-11-В-2 Обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	ПК*-11-В-3 Участвует во внедрении результатов исследований и разработок

Профессиональные компетенции сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников (Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н) и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Форма обучения – очная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

Объем образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:



- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;
- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);
- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

□ Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регулируется Положением о внутренней системе оценки качества образования.

Внутренняя система оценки качества образования осуществляется посредством: опроса и анкетирования заинтересованных сторон; внутреннего тестирования и т.п. (<http://sko.osu.ru/audit>)

При проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе Университет привлекает как педагогических работников Университета, так и работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе может осуществляться в рамках мероприятий по независимой оценке качества высшего образования, проводимых Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

**Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО**  
**19.03.03 Продукты питания животного происхождения Технология переработки молока и мяса**

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции										
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11
Блок Б1.Д	Обязательная часть												
	Философия	3	+				+						
	История (история России, всеобщая история)	2	+				+						
	Иностранный язык	1-3				+							
	Безопасность жизнедеятельности	7								+			+
	Физическая культура и спорт	6							+				
	Русский язык и культура речи	1				+							
	Право	2		+									+
	Социокультурная коммуникация	3					+				+		
	Основы проектной деятельности	4		+	+								
	Тайм-менеджмент	1						+					
	Информатика	1	+										
	Информационные технологии и программирование	2	+										
	Математика	1-3											
	Химия	1											
	Инженерная и компьютерная графика	2										+	
	Физика	3											
	Основы экономики и финансовой грамотности	4										+	
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1											
	Микробиология мясных и молочных продуктов	5, 6											
	Технология продуктов убоя	2											
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений												

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции										
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11
	Технология мяса и мясных продуктов	4-7											
	Технология молока и молочных продуктов	4-7											
	Технохимический контроль и управление качеством	6, 7											
	Проектирование предприятий молочной промышленности	5											
	Проектирование предприятий мясной промышленности	6											
	Колбасное производство и полуфабрикаты	5											
	Технология цельномолочной продукции	6											
	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	8											
	Переработка рыбы	5											
	Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5											
	Технология комбинированных молочных продуктов	7											
	Технология сыра	7											
	Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7											
	Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1											
	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	8											
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	3											
	Отраслевая стандартизация и сертификация	4											
	Методы исследования свойств сырья	2, 3											

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции										
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11
	Химия и физика мясных и молочных продуктов	2, 3											
	Технологическое оборудование предприятий отрасли	4											
	Общефизическая подготовка	1-5							+				
	Спортивные игры	1-5							+				
	Бизнес-проектирование технологических процессов	8	+									+	
	Экономика и организация производства	8	+									+	
	Процессы и аппараты пищевых производств	4											
	Процессы и оборудование отрасли	4											
	Преддипломная практика	8											+
Блок Б2.П	Обязательная часть												
	Ознакомительная практика	4				+							
	Технологическая практика	6								+			
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
	Преддипломная практика	8											+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок Б1.Д	Обязательная часть						
	Философия	3					
	История (история России, всеобщая история)	2					
	Иностранный язык	1-3					
	Безопасность жизнедеятельности	7					
	Физическая культура и спорт	6					
	Русский язык и культура речи	1					
	Право	2					
	Социокультурная коммуникация	3					
	Основы проектной деятельности	4	+				
	Тайм-менеджмент	1					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Информатика	1	+				
Информационные технологии и программирование	2	+				
Математика	1-3		+			
Химия	1		+			
Инженерная и компьютерная графика	2					
Физика	3			+		
Основы экономики и финансовой грамотности	4					
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1		+			
Микробиология мясных и молочных продуктов	5, 6					+
Технология продуктов убоя	2				+	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
Технология мяса и мясных продуктов	4-7					
Технология молока и молочных продуктов	4-7					
Технохимический контроль и управление качеством	6, 7					
Проектирование предприятий молочной промышленности	5					
Проектирование предприятий мясной промышленности	6					
Колбасное производство и полуфабрикаты	5					
Технология цельномолочной продукции	6					
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	8					
Переработка рыбы	5					
Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	Технология комбинированных молочных продуктов	7					
	Технология сыра	7					
	Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7					
	Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1					
	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	8					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	3					
	Отраслевая стандартизация и сертификация	4					
	Методы исследования свойств сырья	2, 3					
	Химия и физика мясных и молочных продуктов	2, 3					
	Технологическое оборудование предприятий отрасли	4					
	Общефизическая подготовка	1-5					
	Спортивные игры	1-5					
	Бизнес-проектирование технологических процессов	8					
	Экономика и организация производства	8					
	Процессы и аппараты пищевых производств	4					
	Процессы и оборудование отрасли	4					
Блок Б2.П	Обязательная часть						
	Ознакомительная практика	4		+			
	Технологическая практика	6		+	+		
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Преддипломная практика	8					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции										
			ПК*-1	ПК*-2	ПК*-3	ПК*-4	ПК*-5	ПК*-6	ПК*-7	ПК*-8	ПК*-9	ПК*-10	ПК*-11
Блок Б1.Д	Обязательная часть												
	Философия	3											
	История (история России, всеобщая история)	2											
	Иностранный язык	1-3											
	Безопасность жизнедеятельности	7											
	Физическая культура и спорт	6											
	Русский язык и культура речи	1											
	Право	2											
	Социокультурная коммуникация	3											
	Основы проектной деятельности	4											
	Тайм-менеджмент	1											
	Информатика	1											
	Информационные технологии и программирование	2											
	Математика	1-3											
	Химия	1											
	Инженерная и компьютерная графика	2											
	Физика	3											
	Основы экономики и финансовой грамотности	4											
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1											
	Микробиология мясных и молочных продуктов	5, 6											
	Технология продуктов убоя	2											
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
	Технология мяса и мясных продуктов	4-7					+			+			
	Технология молока и молочных продуктов	4-7					+			+			
	Технохимический контроль и	6, 7			+	+							

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции										
		ПК*-1	ПК*-2	ПК*-3	ПК*-4	ПК*-5	ПК*-6	ПК*-7	ПК*-8	ПК*-9	ПК*-10	ПК*-11
управление качеством												
Проектирование предприятий молочной промышленности	5								+			
Проектирование предприятий мясной промышленности	6								+			
Колбасное производство и полуфабрикаты	5					+						
Технология цельномолочной продукции	6					+						
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения	8								+			
Переработка рыбы	5									+		
Переработка птицы и технология производства птицепродуктов	5								+			
Технология комбинированных молочных продуктов	7								+			
Технология сыра	7								+			
Основы исследовательской деятельности в сфере биотехнологии	7										+	+
Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения	1	+										
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	8							+				
Ветеринарно-санитарная экспертиза	3	+										
Отраслевая стандартизация и сертификация	4						+					
Методы исследования свойств сырья	2, 3		+									
Химия и физика мясных и молочных продуктов	2, 3			+								
Технологическое оборудование предприятий отрасли	4		+									
Общефизическая подготовка	1-5											



	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции										
			ПК*-1	ПК*-2	ПК*-3	ПК*-4	ПК*-5	ПК*-6	ПК*-7	ПК*-8	ПК*-9	ПК*-10	ПК*-11
	Спортивные игры	1-5											
	Бизнес-проектирование технологических процессов	8											
	Экономика и организация производства	8											
	Процессы и аппараты пищевых производств	4								+			
	Процессы и оборудование отрасли	4								+			
	Обязательная часть												
Блок Б2.П	Ознакомительная практика	4											
	Технологическая практика	6											
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
	Преддипломная практика	8	+	+	+								