

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебно-
методической
работе



План утвержден Ученым советом Университета

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Протокол № 6 от 24.02.2022

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов


Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очно-заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Основной	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества ОП, лицензионных требований и аккредитации  / Гаврилина О.И./

Начальник отдела контроля качества ОП  / Прокошина Е.В./

Зам. начальника отдела контроля качества ОП  / Вареник О.Н./

Директор филиала  / Коржикова Н.С./

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.06	Философия	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.01	История	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.08	Экономика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.03	Правоведение	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Старославянский язык	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	
ФТД.В.05	Старославянский язык	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Основы строевой подготовки	

ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Основы медицинских знаний	
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.01	Математика	
Б1.Б.02.02	Физика	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	
Б1.Б.04.02	Органическая химия	
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.04.05	Биохимия	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.04.05	Биохимия	

Б1.Б.04.06	Микробиология	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.11	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.02.13	Прикладная механика	
Б1.В.02.14	Электротехника и электроника	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.02.02	Международные стандарты агропромышленного комплекса	
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	

Б1.В.02.01	Технологическое оборудование продуктов животного происхождения	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.11	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы научных исследований	
Б1.В.ДВ.03.02	Физиология питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.02.02	Международные стандарты агропромышленного комплекса	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.09	Современные физико-химические методы анализа и контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.02.10	Пищевая химия	
Б1.В.02.15	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.02.02	Международные стандарты агропромышленного комплекса	

Б1.В.ДВ.04.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.04.02	Санитария и гигиена питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.09	Современные физико-химические методы анализа и контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.02.11	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.02.15	Бережливое производство	
Б1.В.ДВ.07.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.07.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.11	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Структуры пищевых систем	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.13	Прикладная механика	
Б1.В.02.14	Электротехника и электроника	

Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.02.02	Международные стандарты агропромышленного комплекса	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.02.09	Современные физико-химические методы анализа и контроль качества продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.04.02	Санитария и гигиена питания	
Б1.В.ДВ.08.01	Продовольственная безопасность	
Б1.В.ДВ.08.02	Основы утилизации пищевых отходов	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.12	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.08	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.02.12	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Структуры пищевых систем	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.08	Современные технологические решения при производстве мясной продукции (онлайн-курс)	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.12	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.02.02	Международные стандарты агропромышленного комплекса	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.06.02	Материальный учет переработки сырья	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	

Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.06.02	Материальный учет переработки сырья	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация, сертификация и метрология	
Б1.В.ДВ.02.02	Международные стандарты агропромышленного комплекса	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология мяса и мясных продуктов	

Б1.В.02.05	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.06	Пищевая биотехнология продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.11	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Структуры пищевых систем	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	
ФТД.В.09	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания (онлайн-курс)	
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование продуктов животного происхождения	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Технология молока и молочных продуктов	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектная		

ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.06.02	Материальный учет переработки сырья	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.11	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.06.02	Материальный учет переработки сырья	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.ДВ.06.01	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.06.02	Материальный учет переработки сырья	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	