

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 30.08.2017

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



Лысак В.И.

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль "Технология мяса и мясных продуктов"

Кафедра: Технология пищевых производств

Факультет: технологии пищевых производств

| |
|---|
| Квалификация: бакалавр |
| Программа подготовки: академический бакалавриат |
| Форма обучения: Очная |
| Срок обучения: 4г |

| | |
|---|------------------------------------|
| + | Виды профессиональной деятельности |
| + | производственно-технологическая |
| + | научно-исследовательская |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР [Signature] / Гоник И.Л./

Начальник УО [Signature] / Стяжин В.Н./

Декан [Signature] / Храмова В.Н./

Заведующий кафедрой [Signature] / Горлов И.Ф./

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------|---|--|
| Б1 | Дисциплины (модули) | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| Б1.Б | Базовая часть | ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27 |
| Б1.Б.01 | Философия | ОК-1; ОК-7 |
| Б1.Б.02 | История | ОК-2; ОК-7 |
| Б1.Б.03 | Иностранный язык | ОК-5; ОК-7 |
| Б1.Б.04 | Безопасность жизнедеятельности | ОК-9; ПК-2; ПК-9 |
| Б1.Б.05 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-27 |
| Б1.Б.06 | Математика | ОК-7; ОПК-1 |
| Б1.Б.07 | Информатика | ОК-7; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-13 |
| Б1.Б.08 | Физика | ОК-7; ОПК-4; ПК-2; ПК-27 |
| Б1.Б.09 | Неорганическая химия | ОК-7; ПК-4; ПК-6; ПК-27 |
| Б1.Б.10 | Органическая химия | ОК-7; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-27 |
| Б1.Б.11 | Биохимия | ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-27 |
| Б1.Б.12 | Биология | ОК-7; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-9 |
| Б1.Б.13 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-9 |
| Б1.Б.14 | Теоретические основы пищевых технологий | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-25; ПК-26 |
| Б1.Б.15 | Технологическое оборудование | ОК-7; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-13 |
| Б1.Б.16 | Физическая культура и спорт | ОК-8 |
| Б1.В | Вариативная часть | ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| Б1.В.01 | Экономика и организация производства | ОК-3; ОК-7; ПК-11; ПК-12 |
| Б1.В.02 | Основы правовых знаний | ОК-4; ОК-7; ПК-28 |
| Б1.В.03 | Социология | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12 |
| Б1.В.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-10; ПК-26 |
| Б1.В.05 | Физическая и коллоидная химия | ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10 |
| Б1.В.06 | Химия пищи | ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-27 |
| Б1.В.07 | Инженерная и компьютерная графика | ОК-7; ОПК-1; ОПК-4; ПК-10 |
| Б1.В.08 | Метрология и стандартизация | ОК-7; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|--|
| Б1.В.09 | Теплоэнергоснабжение предприятий | ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-10 |
| Б1.В.09.01 | Теплотехника | ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-10 |
| Б1.В.09.02 | Холодильная техника | ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-10 |
| Б1.В.10 | Промышленная санитария | ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9 |
| Б1.В.11 | Ветеринарно-санитарная экспертиза | ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-27 |
| Б1.В.12 | Технико-химический контроль и управление качеством | ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-26; ПК-27 |
| Б1.В.13 | Технологическое проектирование | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13 |
| Б1.В.14 | Основы патентоведения | ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-8; ПК-11; ПК-27; ПК-28 |
| Б1.В.15 | Микробиология | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-26; ПК-27 |
| Б1.В.15.01 | Общая микробиология | ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-27 |
| Б1.В.15.02 | Специальная микробиология | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-26; ПК-27 |
| Б1.В.16 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-10 |
| Б1.В.17 | Технология мяса и мясных продуктов | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12; ПК-27; ПК-28 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Коммуникации в профессиональной деятельности | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12; ПК-27; ПК-28 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Деловое общение | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-12; ПК-27; ПК-28 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-25; ПК-27 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Планирование эксперимента | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-25; ПК-27 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Задачи математической физики | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-25; ПК-27 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 | ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-25; ПК-27 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Моделирование дисперсных систем | ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-25; ПК-27 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Программное обеспечение технологических задач | ПК-13; ПК-25 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Физико-механические свойства пищевых сред | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Общая технология мясной отрасли | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Технологии хладобоев | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6 | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Технологии специализированных предприятий | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Технологии комплексной переработки продуктов убоя | ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-26 |
| Б1.В.ДВ.07 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | ОК-6; ОК-7; ОК-8 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|------------|---|--|
| Б2 | Практики | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| Б2.В | Вариативная часть | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| Б2.В.01(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ПК-26; ПК-27 |
| Б2.В.02(П) | Научно-исследовательская работа | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| Б2.В.03(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-11; ПК-27 |
| Б2.В.04(П) | Преддипломная практика | ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-26; ПК-27 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| Б3.Б | Базовая часть | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| Б3.Б.01 | Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28 |
| ФТД | Факультативы | ОПК-1; ПК-10; ПК-27; ПК-28 |
| ФТД.В | Вариативная часть | ОПК-1; ПК-10; ПК-27; ПК-28 |
| ФТД.В.01 | Информационная культура студента | ОПК-1 |
| ФТД.В.02 | Основы проектной деятельности | ПК-10; ПК-27; ПК-28 |