Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 12:15:26
Уникальный программный ключ:
820dd736c656f4d02e9f00c4043156a5692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донской государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

_____ *Чернышова Е.О.*

_____ *20___ г.*

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 8 от 24.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции
Кафедра: Кафедра пищевых технологий
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 5 л.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	
13.013	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ	№ 423н от 14.07.2020 г.
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.

Типы задач профессиональной деятельности
производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по УР и ЦТ _____ */ Ширяев С.Г./*

Начальник ОУОПиКО _____ */ Игнатьева Т.С./*

Декан _____ */ Скрипин П.В./*

План Учебный план бакалавриата '+ 35.03.07_Z4 Мясо.plx', код направления 35.03.07, профиль : Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции, год начала по

Счетчик в плане	Индекс	Наименование	Экза мен.	Зачет	Зачет с оц.	КР	Факт	Часов в з.е.	По плану	Итого акад.часов: Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)							195		7348	851.8	6120.2	376
Обязательная часть							130		5008	572.2	4195.8	240
+	Б1.О.01	Философия	1				5	36	180	15.3	155.7	9
+	Б1.О.02	Иностранный язык	1	1			7	36	252	17.5	221.5	13
+	Б1.О.03	История России	1	1			4	36	144	59.5	71.5	13
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		3			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1			2	36	72	2.2	65.8	4
+	Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии		1			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.07	Управление проектами		3			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.08	Правоведение		1			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		2			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.10	Технологии профессиональной деятельности и саморазвития		2			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.11	Русский язык и культура речи		1			3	36	108	8.2	95.8	4
+	Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент		2			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.13	Математика	1				4	36	144	15.3	119.7	9
+	Б1.О.14	Физика	1				4	36	144	15.3	119.7	9
+	Б1.О.15	Ботаника		1			3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.О.16	Химия и физика мяса		1			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.17	Микробиология		2			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.18	Химия (неорганическая и аналитическая)		1			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.19	Химия (органическая и физколлоидная)	1				4	36	144	15.3	119.7	9
+	Б1.О.20	Охрана труда в сельском хозяйстве		3			2	36	72	12.2	55.8	4
+	Б1.О.21	Стандартизация, подтверждение соответствия продукции животноводства		5			2	36	72	18.2	49.8	4
+	Б1.О.22	Учет и отчетность в сельском хозяйстве		4			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.23	Кормление сельскохозяйственных животных		4			2	36	72	8.2	59.8	4
+	Б1.О.24	Экономическая теория		2			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.25	Организация сельскохозяйственного производства	5				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.О.26	Методы исследования мяса и мясных продуктов	2				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.О.27	Физико-химический контроль в мясной отрасли		5			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.28	Методика научных экспериментов в животноводстве		4			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.29	Цифровые технологии в АПК		5			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.30	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		2			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.31	Механизация и автоматизация технологических процессов в АПК	2				5	36	180	15.3	155.7	9
+	Б1.О.32	Процессы и аппараты перерабатывающих производств		4			3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.33	Управление качеством мясной продукции	4				3	36	108	11.3	87.7	9
+	Б1.О.34	Энергосберегающие технологии в животноводстве		5			2	36	72	12.2	55.8	4
+	Б1.О.35	Использование горной инженерии и биотехнологии в сельскохозяйственном производстве		5			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.36	Биология		2			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.37	Статистика		2			2	36	72	14.2	53.8	4
+	Б1.О.38	Генетика животных	3				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.О.39	Скотоводство животных	3				4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.О.40	Биоинформатика		3			3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.41	Основы российской государственности		1			2	36	72	16.2	51.8	4
+	Б1.О.42	Социология		2			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**1**				**328**	**8.2**	**315.8**	**4**	
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1				328	8.2	315.8	4	
-	Б1.О.ДВ.01.02	Черлидинг		1				328	8.2	315.8	4	
-	Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта		1				328	8.2	315.8	4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							65		2340	279.6	1924.4	136
+	Б1.В.01	Пищевые и биологически активные добавки		5			2	36	72	8.2	59.8	4
+	Б1.В.02	Технология мяса и мясных продуктов	3	3		3	6	36	216	21.5	181.5	13
+	Б1.В.03	Основы научно-исследовательской деятельности		2			2	36	72	12.2	55.8	4
+	Б1.В.04	Общая технология мяса и мясных продуктов	2	2			6	36	216	25.5	172.5	13
+	Б1.В.05	Технология производства мясных полуфабрикатов	3				3	36	108	13.3	85.7	9
+	Б1.В.06	Производство продукции животноводства	4	334		3	12	36	432	47.8	353.1	21
+	Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				3	36	108	13.3	85.7	9
+	Б1.В.08	Технология колбасного производства	3	3			6	36	216	21.5	181.5	13
+	Б1.В.09	Технология продуктов питания функционального назначения		4			2	36	72	8.2	59.8	4
+	Б1.В.10	Тара и упаковка в мясной отрасли		5			2	36	72	8.2	59.8	4
+	Б1.В.11	Технология производства продуктов из мяса птицы		3			2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.В.12	Проектирование предприятий мясной отрасли	5			5	4	36	144	13.3	121.7	9
+	Б1.В.13	Технология производства шерсти и выделки овчин		4			2	36	72	14.2	53.8	4
+	Б1.В.14	Технология хранения и переработки продукции животноводства	5	44		5	9	36	324	39.7	267.3	17
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**4**			**2**		**72**	**14.2**	**53.8**	**4**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Пчеловодство		4			2	36	72	14.2	53.8	4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Кролиководство		4			2	36	72	14.2	53.8	4
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**3**			**2**		**72**	**8.2**	**59.8**	**4**
-	Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки птицы и продуктов ее убоя		3			2	36	72	8.2	59.8	4
+	Б1.В.ДВ.02.02	Технология переработки яиц		3			2	36	72	8.2	59.8	4
Блок 2.Практика							36		1296	0.8	1295.2	
Обязательная часть							9		324	0.4	323.6	
+	Б2.О.01	**Учебная практика**		23			**9**		**324**	**0.4**	**323.6**	
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			5	36	180	0.2	179.8	
+	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика		3			4	36	144	0.2	143.8	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							27		972	0.4	971.6	
+	Б2.В.01	**Производственная практика**		45			**27**		**972**	**0.4**	**971.6**	
+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика		4			24	36	864	0.2	863.8	
+	Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика		5			3	36	108	0.2	107.8	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9		324	2.6	321.4	
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5				3	36	108	1.3	106.7	
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5				6	36	216	1.3	214.7	
ФТД.Факультативные дисциплины							7		252	30.6	209.4	12
+	ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		5			2	36	72	8.2	59.8	4
+	ФТД.02	Интеграция и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		5			2	36	72	8.2	59.8	4
+	ФТД.03	Основы военной подготовки		3			3	36	108	14.2	89.8	4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 35.03.07_Z4 Мясо.plx', код направления 35.03.07, профиль: тпхпмясо, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-2.2
Б1.О.01	Философия	УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-5.4
Б1.О.02	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.03	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-7.1
Б1.О.07	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.08	Правоведение	УК-2.1; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-10.3; ОПК-2.1
Б1.О.10	Психология профессиональной деятельности и саморазвития	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.11	Русский язык и культура речи	УК-4.1
Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент	УК-6.3
Б1.О.13	Математика	ОПК-1.1
Б1.О.14	Физика	ОПК-1.1
Б1.О.15	Ботаника	ОПК-1.2
Б1.О.16	Химия и физика мяса	ОПК-1.2
Б1.О.17	Микробиология	ОПК-1.2
Б1.О.18	Химия (неорганическая и аналитическая)	ОПК-1.2; ОПК-5.1
Б1.О.19	Химия (органическая и физколлоидная)	ОПК-1.2
Б1.О.20	Охрана труда в сельском хозяйстве	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.21	Стандартизация, подтверждение соответствия продукции животноводства	ОПК-2.1
Б1.О.22	Учет и отчетность в сельском хозяйстве	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.23	Кормление сельскохозяйственных животных	УК-2.2; ОПК-2.1
Б1.О.24	Экономическая теория	УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.25	Организация сельскохозяйственного производства	ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.26	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.27	Техно-химический контроль в мясной отрасли	ОПК-5.1; ПК-2.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 35.03.07_Z4 Мясо.plx', код направления 35.03.07, профиль: тпхпмясо, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.28	Методика научных экспериментов в животноводстве	ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.29	Цифровые технологии в АПК	ОПК-4.1; ОПК-7.2
Б1.О.30	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.2
Б1.О.31	Механизация и автоматизация технологических процессов в АПК	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.32	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4.2
Б1.О.33	Управление качеством мясной продукции	ОПК-4.2
Б1.О.34	Энергосберегающие технологии в животноводстве	ОПК-4.2
Б1.О.35	Использование генной инженерии и биотехнологии в сельскохозяйственном производстве	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.36	Зоология	ОПК-1.2
Б1.О.37	Статистика	УК-1.3
Б1.О.38	Генетика животных	ОПК-4.1
Б1.О.39	Разведение животных	ОПК-4.1
Б1.О.40	Кормопроизводство	ОПК-4.1
Б1.О.41	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.4
Б1.О.42	Социология	УК-3.1; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Гиревой спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4
Б1.В.01	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-2.1
Б1.В.02	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-1.1
Б1.В.03	Основы научно-исследовательской деятельности	ПК-1.2
Б1.В.04	Общая технология мяса и мясных продуктов	ПК-1.3
Б1.В.05	Технология производства мясных полуфабрикатов	ПК-1.1
Б1.В.06	Производство продукции животноводства	ПК-4.2
Б1.В.07	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-2.3
Б1.В.08	Технология колбасного производства	ПК-1.1
Б1.В.09	Технология продуктов питания функционального назначения	ПК-3.2
Б1.В.10	Тара и упаковка в мясной отрасли	ПК-2.4
Б1.В.11	Технология производства продуктов из мяса птицы	ПК-1.1
Б1.В.12	Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК-3.1
Б1.В.13	Технология производства шерсти и выделки овчин	ПК-4.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 35.03.07_Z4 Мясо.plx', код направления 35.03.07, профиль: тпхпмясо, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.14	Технология хранения и переработки продукции животноводства	ПК-4.3; ПК-4.4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-4.2
Б1.В.ДВ.01.01	Пчеловодство	ПК-4.2
Б1.В.ДВ.01.02	Кролиководство	ПК-4.2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки птицы и продуктов ее убоя	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	Технология переработки яиц	ПК-1.3
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-7.1; УК-7.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б2.О.01	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-7.1; УК-7.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-7.1; УК-7.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.4
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4
Б2.В.01	Производственная практика	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.3; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.2; ПК-4.3; ПК-4.4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.4; УК-7.1; УК-7.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.3; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.2; ПК-4.3; ПК-4.4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-2.1; УК-5.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-2.1
ФТД.02	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-5.3
ФТД.03	Основы военной подготовки	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3