

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Балгародский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина"

План одобрен Ученым советом университета

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. проректора  
по учебной  
работе



Косович П.И.

Протокол № 12  
от 08.04 2020 г.

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление: 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Кафедра: Технология сырья и продуктов животного происхождения

Факультет: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Год начала реализации (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

Срок получения образования: 4г

+	Буды профессиональной деятельности
+	применение методов научной работы
+	организационно-управленческая
+	личностная

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

/ Косович П.И./

Декан

/ Косовичева Н.С./

Зав.кафедрой

/ Шевченко Н.П./











Индекс	Содержание
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.02	Философия
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
Б1.Б.01	История
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
Б1.Б.23	Экономика и организация производства
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
Б1.Б.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-5	способностью использовать основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.07	Социальные науки
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.08	Маркетинг и менеджмент предприятий агропромышленного комплекса
Б1.Б.09	Математика
Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.11	Химия
Б1.Б.13	Экология
Б1.Б.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.Б.16	Основы научных исследований
Б1.Б.19	Технологическое оборудование отрасли
Б1.Б.22	Биологическая безопасность пищевых продуктов
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.01	Правила дорожного движения
ФТД.В.02	Современные проблемы агропромышленного комплекса региона
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка
Б1.Б.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б1.Б.12	Цифровые технологии в агропромышленном комплексе
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли
Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли
Б1.Б.20	Проектирование предприятий отрасли
Б1.Б.21	Автоматизация технологических процессов
Б1.В.03	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(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
Б1.Б.15	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
Б1.В.11	Техно-химический контроль и управление качеством
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности

Б1.Б.19	Технологическое оборудование отрасли
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли
Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли
Б1.В.02	Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сырья
Б1.В.04	Химия и физика молока
Б1.В.05	Микробиология пищевых продуктов
Б1.В.06	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Б1.В.ДВ.01.01	Отраслевая стандартизация и сертификация
Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства в отрасли
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(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
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(П)	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
Б1.Б.16	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевая биотехнология
Б1.В.ДВ.03.02	Обеспечение качества пищевых продуктов
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(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Б1.Б.15	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.В.04	Химия и физика молока
Б1.В.07	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Б1.В.11	Техно-химический контроль и управление качеством
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
Б1.В.11	Техно-химический контроль и управление качеством
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевая биотехнология
Б1.В.ДВ.03.02	Обеспечение качества пищевых продуктов
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли
Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли
Б1.В.09	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.01	Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии в мясной отрасли
Б1.В.ДВ.04.01	Частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в молочной отрасли
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Б2.В.03(П)	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
Б1.В.ДВ.01.01	Отраслевая стандартизация и сертификация
Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства в отрасли
Б1.В.ДВ.05.01	Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Переработка молока на предприятиях малой мощности
Б1.В.ДВ.06.01	Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов
Б1.В.ДВ.06.02	Переработка мяса на предприятиях малой мощности
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.Б.13	Экология
Б1.Б.22	Биологическая безопасность пищевых продуктов
Б1.В.03	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(П)	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
Б1.Б.15	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли
Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли
Б1.В.01	Основы профессиональной деятельности
Б1.В.08	Пищевые добавки
Б1.В.09	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.01	Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии в мясной отрасли
Б1.В.ДВ.04.01	Частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в молочной отрасли
Б1.В.ДВ.06.01	Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов
Б1.В.ДВ.06.02	Переработка мяса на предприятиях малой мощности
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли
Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли
Б1.В.09	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов
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(П)	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
Б1.Б.12	Цифровые технологии в агропромышленном комплексе
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(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности: организационно-управленческая	
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
Б1.В.ДВ.05.01	Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Переработка молока на предприятиях малой мощности
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика

Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.02	Современные проблемы агропромышленного комплекса региона
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
Б1.Б.23	Экономика и организация производства
Б1.В.12	Производственный учет и отчетность в отрасли
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.В.12	Производственный учет и отчетность в отрасли
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.В.ДВ.01.01	Отраслевая стандартизация и сертификация
Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства в отрасли
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.Б.23	Экономика и организация производства
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.Б.23	Экономика и организация производства
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли
Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли
Б1.В.08	Пищевые добавки
Б1.В.ДВ.02.01	Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии в мясной отрасли
Б1.В.ДВ.04.01	Частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в молочной отрасли
Б1.В.ДВ.05.01	Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Переработка молока на предприятиях малой мощности
Б1.В.ДВ.06.01	Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов
Б1.В.ДВ.06.02	Переработка мяса на предприятиях малой мощности
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
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(П)	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
Б1.Б.08	Маркетинг и менеджмент предприятий агропромышленного комплекса
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.Б.23	Экономика и организация производства
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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

Б1.Б.08	Маркетинг и менеджмент предприятий агропромышленного комплекса
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.01	Правила дорожного движения
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
Б1.Б.20	Проектирование предприятий отрасли
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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
Б1.Б.16	Основы научных исследований
Б1.Б.19	Технологическое оборудование отрасли
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	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)
Б1.Б.20	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.09	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(П)	преддипломная практика
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.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-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.Б.01	История	ОК-2
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4; ПК-2; ПК-21
Б1.Б.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК-4
Б1.Б.07	Социальные науки	ОК-6
Б1.Б.08	Маркетинг и менеджмент предприятий агропромышленного комплекса	ОК-7; ПК-22; ПК-24
Б1.Б.09	Математика	ОК-7
Б1.Б.10	Физика	ОК-7
Б1.Б.11	Химия	ОК-7
Б1.Б.12	Цифровые технологии в агропромышленном комплексе	ОПК-1; ПК-13
Б1.Б.13	Экология	ОК-7; ПК-9
Б1.Б.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОК-7
Б1.Б.15	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции	ОПК-3; ПК-4; ПК-10
Б1.Б.16	Основы научных исследований	ОК-7; ПК-3; ПК-30
Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли	ОПК-2; ПК-1; ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-20
Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли	ОПК-2; ПК-1; ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-20
Б1.Б.19	Технологическое оборудование отрасли	ОК-7; ОПК-4; ПК-30
Б1.Б.20	Проектирование предприятий отрасли	ОПК-2; ПК-29; ПК-31
Б1.Б.21	Автоматизация технологических процессов	ОПК-2
Б1.Б.22	Биологическая безопасность пищевых продуктов	ОК-7; ПК-9
Б1.Б.23	Экономика и организация производства	ОК-3; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-23
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-20; ПК-31
Б1.В.01	Основы профессиональной деятельности	ПК-11
Б1.В.02	Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сырья	ПК-1
Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.04	Химия и физика молока	ПК-1; ПК-5
Б1.В.05	Микробиология пищевых продуктов	ПК-1
Б1.В.06	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-1
Б1.В.07	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	ПК-5
Б1.В.08	Пищевые добавки	ПК-11; ПК-20
Б1.В.09	Технология молока и молочных продуктов	ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-31
Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-31
Б1.В.11	Техно-химический контроль и управление качеством	ОПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.В.12	Производственный учет и отчетность в отрасли	ПК-15; ПК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-1; ПК-8; ПК-17
Б1.В.ДВ.01.01	Отраслевая стандартизация и сертификация	ПК-1; ПК-8; ПК-17
Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства в отрасли	ПК-1; ПК-8; ПК-17
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии в мясной отрасли	ПК-7; ПК-11; ПК-20

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевая биотехнология	ПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Обеспечение качества пищевых продуктов	ПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.04.01	Частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в молочной отрасли	ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-8; ПК-14; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.01	Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	ПК-8; ПК-14; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.02	Переработка молока на предприятиях малой мощности	ПК-8; ПК-14; ПК-20
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-8; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.01	Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов	ПК-8; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.02	Переработка мяса на предприятиях малой мощности	ПК-8; ПК-11; ПК-20
Б2	Практики	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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В	Вариативная часть	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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В.01(У)	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-12; ПК-13; ПК-21
Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В.03(П)	преддипломная практика	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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ФТД	Факультативы	ОК-7; ПК-14; ПК-24
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-7; ПК-14; ПК-24
ФТД.В.01	Правила дорожного движения	ОК-7; ПК-24
ФТД.В.02	Современные проблемы агропромышленного комплекса региона	ОК-7; ПК-14

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				231	261	246	60	20	40	60	31	29	60	23	37	66	32	34	
	Итого по ОП (без факультативов)				225	255	240	60	20	40	60	31	29	60	23	37	60	32	28	
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	32.6%	192	204	192	54	17	37	54	28	26	45	23	22	39	26	13	
Б1.Б	Базовая часть				75	111	94	40	14	26	33	17	16	11	7	4	10	5	5	
Б1.В	Вариативная часть				93	117	98	14	3	11	21	11	10	34	16	18	29	21	8	
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	42	39	6	3	3	6	3	3	15		15	12	6	6	
Б2.В	Вариативная часть				27	42	39	6	3	3	6	3	3	15		15	12	6	6	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				6	6	6										6		6	
ФТД.В	Вариативная часть				6	6	6										6		6	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.5	-	33	63.7	-	57.8	46.8	-	42.6	61.4	-	62.2	58.2	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					67	-	66	111	-	66	65	-	58	46	-	54	72	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					21.2	-	11.7	27	-	22	21	-	17	26	-	29	16.2	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.7	-	3	2	-	3	2	-	3	3	-	3	2.6	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					2932	-	234	522	-	400	414	-	360	348	-	448	206	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-	48	36	-	48	36	-	54	36	-	42	28	
		Блок Б2					212	-	50	50	-	50	50	-		4	-	4	4	
		Блок Б3					27	-			-			-			-		27	
		Блок ФТД					72	-			-			-			-		72	
		Итого по всем блокам					3243	-	284	572	-	450	464	-	360	352	-	452	309	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	2	3	5	2	3	4	1	3	5	3	2	
		ЗАЧЕТ (За)						12	4	8	8	4	4	8	4	4	5	3	2	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1		1	1		1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.94%													

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2							
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
ИТОГО (с факультативами)				<b>768</b>							<b>20</b>	20		<b>1476</b>						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>768</b>							<b>20</b>			<b>1476</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		<b>33</b>										<b>63,7</b>						
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		<b>66</b>										<b>111</b>						
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)		<b>12</b>										<b>27</b>						
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)		<b>12</b>										<b>27</b>						
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		<b>3</b>										<b>2</b>						
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>660</b>	<b>234</b>	<b>80</b>	<b>10</b>	<b>144</b>	<b>294</b>	<b>132</b>	<b>17</b>	ТО: 16 Э: 2		<b>1368</b>	<b>522</b>	<b>180</b>	<b>82</b>	<b>260</b>	<b>624</b>	<b>222</b>
1	Б1.Б.01	История	Эк	<b>108</b>	32	16		16	50	26	3									
2	Б1.Б.02	Философия											За	<b>108</b>	36	18		18	44	28
3	Б1.Б.03	Иностранный язык											Эк	<b>216</b>	54			54	134	28
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	16			16	36	20	2									
5	Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности											За	<b>108</b>	36	18	10	8	50	22
6	Б1.Б.07	Социальные науки	За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3									
7	Б1.Б.09	Математика	Эк	<b>108</b>	32	16		16	50	26	3									
8	Б1.Б.10	Физика	За	<b>108</b>	42	16	10	16	46	20	3									
9	Б1.Б.11	Химия											Эк	<b>216</b>	90	36	18	36	98	28
10	Б1.Б.13	Экология											За	<b>108</b>	36	18		18	50	22
11	Б1.Б.15	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции											За	<b>180</b>	72	18	36	18	86	22
12	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка		<b>48</b>	48			48					За	<b>36</b>	36			36		
13	Б1.Б.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика		<b>48</b>	48			48					За	<b>36</b>	36			36		
14	Б1.В.01	Основы профессиональной деятельности	За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3									
15	Б1.В.02	Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сырья											Эк	<b>144</b>	72	36		36	44	28
16	Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств											За	<b>144</b>	54	18		36	68	22

17	Б1.В.ДВ.01.01	Отраслевая стандартизация и сертификация											3а	<b>108</b>	36	18	18		50	22
18	Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства в отрасли											3а	<b>108</b>	36	18	18		50	22
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(2) 3а(4)										Эк(3) 3а(7)							
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)		108	50			50	58		3	2		108	50			50	58	
	Б2.В.01(У)	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		108	50			50	58		3	2	3а	108	50			50	58	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																		
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2								

		Итого за курс										Каф.	Семестры	
з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.			Неделя
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
<b>40</b>	22		<b>2244</b>								<b>60</b>	42		
<b>40</b>			<b>2244</b>								<b>60</b>			
			<b>48,4</b>											
			<b>88,5</b>											
			<b>19,4</b>											
			<b>19,4</b>											
			<b>2,5</b>											
<b>37</b>	ТО: 18 Э: 2		<b>2028</b>	<b>756</b>	<b>260</b>	<b>92</b>	<b>404</b>	<b>918</b>	<b>354</b>	<b>54</b>	ТО: 34 Э: 4			
		ЭК	<b>108</b>	32	16		16	50	26	3		21	1	
3		За	<b>108</b>	36	18		18	44	28	3		21	2	
6		ЭК	<b>216</b>	54			54	134	28	6		15	2	
		За	<b>72</b>	16			16	36	20	2		16	1	
3		За	<b>108</b>	36	18	10	8	50	22	3		6	2	
		За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3		21	1	
		ЭК	<b>108</b>	32	16		16	50	26	3		4	1	
		За	<b>108</b>	42	16	10	16	46	20	3		4	1	
6		ЭК	<b>216</b>	90	36	18	36	98	28	6		4	2	
3		За	<b>108</b>	36	18		18	50	22	3		3	2	
5		За	<b>180</b>	72	18	36	18	86	22	5		10	2	
		За	<b>84</b>	84			84					16	12345678	
		За	<b>84</b>	84			84					16	12345678	
		За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3		10	1	
4		ЭК	<b>144</b>	72	36		36	44	28	4		10	2	
4		За	<b>144</b>	54	18		36	68	22	4		10	2	



№	Индекс	Наименование	Семестр 3									Семестр 4								
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
ИТОГО (с факультативами)				<b>1164</b>							<b>31</b>	20		<b>##</b>						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1164</b>							<b>31</b>			<b>##</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	<b>57,8</b>									<b>47</b>							
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	<b>66</b>									<b>65</b>							
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)	<b>22</b>									<b>21</b>							
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)	<b>22</b>									<b>21</b>							
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	<b>3</b>									<b>2</b>							
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1056</b>	<b>400</b>	<b>144</b>	<b>128</b>	<b>128</b>	<b>524</b>	<b>132</b>	<b>28</b>	ТО: 16 Э: 2		<b>972</b>	<b>414</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>126</b>	<b>428</b>	<b>130</b>
1	Б1.Б.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3									
2	Б1.Б.08	Маркетинг и менеджмент предприятий агропромышленного комплекса	За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3									
3	Б1.Б.12	Цифровые технологии в агропромышленном комплексе											За	<b>108</b>	36	18	18		50	22
4	Б1.Б.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	За	<b>144</b>	48	16	16	16	76	20	4									
5	Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли	Эк	<b>252</b>	112	32	48	32	114	26	7									
6	Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли											Эк	<b>252</b>	126	36	54	36	98	28
7	Б1.Б.19	Технологическое оборудование отрасли											Эк КП	<b>216</b>	90	36	18	36	96	30
8	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка		<b>48</b>	48			48					За	<b>36</b>	36			36		
9	Б1.Б.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика		<b>48</b>	48			48					За	<b>36</b>	36			36		
10	Б1.В.04	Химия и физика молока	Эк	<b>216</b>	64	32	32		126	26	6									
11	Б1.В.05	Микробиология пищевых продуктов	За	<b>180</b>	64	32	32		96	20	5									
12	Б1.В.06	Ветеринарно-санитарная экспертиза											За	<b>144</b>	54	18	18	18	68	22
13	Б1.В.07	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов											Эк	<b>216</b>	72	36	36		116	28
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(2) За(4)									Эк(3) За(3) КП								
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)	108	50			50	58		3	2		108	50			50	58	

	Б2.В.01(У)	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		108	50			50	58		3	2	за	108	50			50	58	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2								

		Итого за курс										Каф.	Семестры	
з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.			Неделя
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
<b>29</b>	22		<b>2244</b>								<b>60</b>	42		
<b>29</b>			<b>2244</b>								<b>60</b>			
			<b>52,3</b>											
			<b>65,5</b>											
			<b>21,5</b>											
			<b>21,5</b>											
			<b>2,5</b>											
<b>26</b>	ТО: 18 Э: 2		<b>2028</b>	<b>814</b>	<b>288</b>	<b>272</b>	<b>254</b>	<b>952</b>	<b>262</b>	<b>54</b>	ТО: 34 Э: 4			
		За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3		21	3	
		За	<b>108</b>	32	16		16	56	20	3		19	3	
3		За	<b>108</b>	36	18	18		50	22	3		18	4	
		За	<b>144</b>	48	16	16	16	76	20	4		14	3	
		Эк	<b>252</b>	112	32	48	32	114	26	7		10	3	
7		Эк	<b>252</b>	126	36	54	36	98	28	7		10	4	
6		Эк КП	<b>216</b>	90	36	18	36	96	30	6		10	4	
		За	<b>84</b>	84			84					16	12345678	
		За	<b>84</b>	84			84					16	12345678	
		Эк	<b>216</b>	64	32	32		126	26	6		10	3	
		За	<b>180</b>	64	32	32		96	20	5		10	3	
4		За	<b>144</b>	54	18	18	18	68	22	4		12	4	
6		Эк	<b>216</b>	72	36	36		116	28	6		10	4	
Эк(5) За(7) КП														
3	2		216	100			100	116		6	4			



№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6							
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
ИТОГО (с факультативами)				<b>882</b>							<b>23</b>	20		<b>##</b>						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>882</b>							<b>23</b>			<b>##</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	<b>43</b>									<b>61</b>							
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	<b>58</b>									<b>46</b>							
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)	<b>17</b>									<b>26</b>							
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)	<b>17</b>									<b>26</b>							
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	<b>3</b>									<b>3</b>							
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>882</b>	<b>360</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>406</b>	<b>116</b>	<b>23</b>	ТО: 18 Э: 2		<b>828</b>	<b>348</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>388</b>	<b>92</b>
1	Б1.Б.16	Основы научных исследований	За	<b>108</b>	36	18		18	50	22	3									
2	Б1.Б.20	Проектирование предприятий отрасли	За	<b>144</b>	54	18		36	68	22	4									
3	Б1.Б.21	Автоматизация технологических процессов											Эк	<b>144</b>	48	24		24	80	16
4	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка		<b>54</b>	54			54					За	<b>36</b>	36			36		
5	<i>Б1.Б.ДВ.01.02</i>	<i>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика</i>		<b>54</b>	54			54					За	<b>36</b>	36			36		
6	Б1.В.08	Пищевые добавки	Эк	<b>216</b>	72	36	36		116	28	6									
7	Б1.В.09	Технология молока и молочных продуктов	За	<b>180</b>	72	36	36		86	22	5		Эк КП	<b>180</b>	72	24	24	24	80	28
8	Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов											За	<b>180</b>	72	36	36		92	16
9	Б1.В.11	Техно-химический контроль и управление качеством											Эк	<b>180</b>	72	36		36	92	16
10	Б1.В.12	Производственный учет и отчетность в отрасли											За	<b>108</b>	48	24		24	44	16
11	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевая биотехнология	За	<b>180</b>	72	36	36		86	22	5									
12	<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Обеспечение качества пищевых продуктов</i>	За	<b>180</b>	72	36	36		86	22	5									
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк За(4)										Эк(3) За(3) КП							
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)											540	4			4	536	

	Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)												3а	540	4			4	536	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>														2							

		Итого за курс										Каф.	Семестры	
з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.			Неделя
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
<b>37</b>	24		<b>2250</b>								<b>60</b>	44		
<b>37</b>			<b>2250</b>								<b>60</b>			
			<b>52</b>											
			<b>52</b>											
			<b>21,5</b>											
			<b>21,5</b>											
			<b>3</b>											
<b>22</b>	ТО: 12 Э: 2		<b>1710</b>	<b>708</b>	<b>288</b>	<b>168</b>	<b>252</b>	<b>794</b>	<b>208</b>	<b>45</b>	ТО: 30 Э: 4			
		За	<b>108</b>	36	18		18	50	22	3		10	5	
		За	<b>144</b>	54	18		36	68	22	4		10	5	
4		ЭК	<b>144</b>	48	24		24	80	16	4		7	6	
		За	<b>90</b>	90			90					16	12345678	
		За	<b>90</b>	90			90					16	12345678	
		ЭК	<b>216</b>	72	36	36		116	28	6		10	5	
5		ЭК За КП	<b>360</b>	144	60	60	24	166	50	10		10	56	
5		За	<b>180</b>	72	36	36		92	16	5		10	67	
5		ЭК	<b>180</b>	72	36		36	92	16	5		10	6	
3		За	<b>108</b>	48	24		24	44	16	3		17	6	
		За	<b>180</b>	72	36	36		86	22	5		10	5	
		За	<b>180</b>	72	36	36		86	22	5		10	5	
ЭК(4) За(7) КП														
15	10		540	4			4	536		15	10			





14	ФТД.В.01	Правила дорожного движения											За	108	36	18		18	57	15		
15	ФТД.В.02	Современные проблемы агропромышленного комплекса региона											За	108	36	18		18	57	15		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За(2) КП										Эк(2) За(3)									
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)		216	4			4	212		6	4		216	4			4	212			
	Б2.В.02(П)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	За	216	4			4	212		6	4										
	Б2.В.03(П)	преддипломная практика											За	216	4			4	212			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)												324	27			27	297			
	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												324	27			27	297			
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2									

		Итого за курс										Каф.	Семестры	
з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.			Неделя
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
<b>34</b>	22		<b>2446</b>							<b>66</b>	42			
<b>28</b>			<b>2230</b>	<b>60</b>										
			<b>60,2</b>											
			<b>63</b>											
			<b>22,6</b>											
			<b>22,6</b>											
			<b>2,8</b>											
<b>19</b>	ТО: 11 Э: 1		<b>1690</b>	<b>726</b>	<b>240</b>	<b>184</b>	<b>302</b>	<b>784</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	ТО: 25 Э: 3			
		ЭК	<b>180</b>	70	28	14	28	86	24	5		10	7	
5		ЭК	<b>180</b>	68	34		34	91	21	5		19	8	
		За	<b>70</b>	70			70					16	12345678	
		За	<b>70</b>	70			70					16	12345678	
		ЭК КП	<b>180</b>	84	28	28	28	72	24	5		10	67	
8		ЭК	<b>288</b>	110	44	44	22	157	21	8		10	8	
8		ЭК	<b>288</b>	110	44	44	22	157	21	8		10	8	
		ЭК	<b>288</b>	112	42	42	28	152	24	8		10	7	
		ЭК	<b>288</b>	112	42	42	28	152	24	8		10	7	
		За	<b>144</b>	70	14	28	28	56	18	4		10	7	
		За	<b>144</b>	70	14	28	28	56	18	4		10	7	
		За	<b>144</b>	70	14	28	28	56	18	4		10	7	
		За	<b>144</b>	70	14	28	28	56	18	4		10	7	

