

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 освоения (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

Срок получения образования: 4г

+	Буды профессиональной деятельности
+	применение методов и технологий
+	организационно-управленческая
+	проектная

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 правовых знаний в различных сферах деятельности
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
Вид деятельности: производственно-технологическая	
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)				768							20	20		1476						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				768							20			1476						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		33										63,7						
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		66										111						
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)		12										27						
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)		12										27						
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		3										2						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				660	234	80	10	144	294	132	17	ТО: 16 Э: 2		1368	522	180	82	260	624	222
1	Б1.Б.01	История	Эк	108	32	16		16	50	26	3									
2	Б1.Б.02	Философия											За	108	36	18		18	44	28
3	Б1.Б.03	Иностранный язык											Эк	216	54			54	134	28
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	За	72	16			16	36	20	2									
5	Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности											За	108	36	18	10	8	50	22
6	Б1.Б.07	Социальные науки	За	108	32	16		16	56	20	3									
7	Б1.Б.09	Математика	Эк	108	32	16		16	50	26	3									
8	Б1.Б.10	Физика	За	108	42	16	10	16	46	20	3									
9	Б1.Б.11	Химия											Эк	216	90	36	18	36	98	28
10	Б1.Б.13	Экология											За	108	36	18		18	50	22
11	Б1.Б.15	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции											За	180	72	18	36	18	86	22
12	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка		48	48			48					За	36	36			36		
13	Б1.Б.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика		48	48			48					За	36	36			36		
14	Б1.В.01	Основы профессиональной деятельности	За	108	32	16		16	56	20	3									
15	Б1.В.02	Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сырья											Эк	144	72	36		36	44	28
16	Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств											За	144	54	18		36	68	22

17	Б1.В.ДВ.01.01	Отраслевая стандартизация и сертификация											3а	108	36	18	18		50	22
18	Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства в отрасли											3а	108	36	18	18		50	22
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) 3а(4)										Эк(3) 3а(7)							
ПРАКТИКИ			(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	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																	
КАНИКУЛЫ												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				
40	22		2244								60	42		
40			2244								60			
			48,4											
			88,5											
			19,4											
			19,4											
			2,5											
37	ТО: 18 Э: 2		2028	756	260	92	404	918	354	54	ТО: 34 Э: 4			
		ЭК	108	32	16		16	50	26	3		21	1	
3		За	108	36	18		18	44	28	3		21	2	
6		ЭК	216	54			54	134	28	6		15	2	
		За	72	16			16	36	20	2		16	1	
3		За	108	36	18	10	8	50	22	3		6	2	
		За	108	32	16		16	56	20	3		21	1	
		ЭК	108	32	16		16	50	26	3		4	1	
		За	108	42	16	10	16	46	20	3		4	1	
6		ЭК	216	90	36	18	36	98	28	6		4	2	
3		За	108	36	18		18	50	22	3		3	2	
5		За	180	72	18	36	18	86	22	5		10	2	
		За	84	84			84					16	12345678	
		За	84	84			84					16	12345678	
		За	108	32	16		16	56	20	3		10	1	
4		ЭК	144	72	36		36	44	28	4		10	2	
4		За	144	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)				1164							31	20		##							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1164							31			##							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		57,8										47							
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		66										65							
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)		22										21							
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)		22										21							
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		3										2							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1056	400	144	128	128	524	132	28	ТО: 16 Э: 2		972	414	144	144	126	428	130	
1	Б1.Б.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	За	108	32	16		16	56	20	3										
2	Б1.Б.08	Маркетинг и менеджмент предприятий агропромышленного комплекса	За	108	32	16		16	56	20	3										
3	Б1.Б.12	Цифровые технологии в агропромышленном комплексе											За	108	36	18	18			50	22
4	Б1.Б.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	За	144	48	16	16	16	76	20	4										
5	Б1.Б.17	Общая технология молочной отрасли	Эк	252	112	32	48	32	114	26	7										
6	Б1.Б.18	Общая технология мясной отрасли											Эк	252	126	36	54	36	98	28	
7	Б1.Б.19	Технологическое оборудование отрасли											Эк КП	216	90	36	18	36	96	30	
8	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка		48	48			48					За	36	36				36		
9	Б1.Б.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика		48	48			48					За	36	36				36		
10	Б1.В.04	Химия и физика молока	Эк	216	64	32	32		126	26	6										
11	Б1.В.05	Микробиология пищевых продуктов	За	180	64	32	32		96	20	5										
12	Б1.В.06	Ветеринарно-санитарная экспертиза											За	144	54	18	18	18	68	22	
13	Б1.В.07	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов											Эк	216	72	36	36		116	28	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(4)									Эк(3) За(3) КП									
ПРАКТИКИ		(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	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																	
КАНИКУЛЫ												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				
29	22		2244								60	42		
29			2244								60			
			52,3											
			65,5											
			21,5											
			21,5											
			2,5											
26	ТО: 18 Э: 2		2028	814	288	272	254	952	262	54	ТО: 34 Э: 4			
		За	108	32	16		16	56	20	3		21	3	
		За	108	32	16		16	56	20	3		19	3	
3		За	108	36	18	18		50	22	3		18	4	
		За	144	48	16	16	16	76	20	4		14	3	
		Эк	252	112	32	48	32	114	26	7		10	3	
7		Эк	252	126	36	54	36	98	28	7		10	4	
6		Эк КП	216	90	36	18	36	96	30	6		10	4	
		За	84	84			84					16	12345678	
		За	84	84			84					16	12345678	
		Эк	216	64	32	32		126	26	6		10	3	
		За	180	64	32	32		96	20	5		10	3	
4		За	144	54	18	18	18	68	22	4		12	4	
6		Эк	216	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)				882							23	20		##						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				882							23			##						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	43									61							
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	58									46							
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)	17									26							
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)	17									26							
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	3									3							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				882	360	144	108	108	406	116	23	ТО: 18 Э: 2		828	348	144	60	144	388	92
1	Б1.Б.16	Основы научных исследований	За	108	36	18		18	50	22	3									
2	Б1.Б.20	Проектирование предприятий отрасли	За	144	54	18		36	68	22	4									
3	Б1.Б.21	Автоматизация технологических процессов											Эк	144	48	24		24	80	16
4	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка		54	54			54					За	36	36			36		
5	<i>Б1.Б.ДВ.01.02</i>	<i>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Легкая атлетика</i>		54	54			54					За	36	36			36		
6	Б1.В.08	Пищевые добавки	Эк	216	72	36	36		116	28	6									
7	Б1.В.09	Технология молока и молочных продуктов	За	180	72	36	36		86	22	5		Эк КП	180	72	24	24	24	80	28
8	Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов											За	180	72	36	36		92	16
9	Б1.В.11	Техно-химический контроль и управление качеством											Эк	180	72	36		36	92	16
10	Б1.В.12	Производственный учет и отчетность в отрасли											За	108	48	24		24	44	16
11	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевая биотехнология	За	180	72	36	36		86	22	5									
12	<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Обеспечение качества пищевых продуктов</i>	За	180	72	36	36		86	22	5									
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(4)										Эк(3) За(3) КП							
ПРАКТИКИ			(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			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																			
КАНИКУЛЫ													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				
37	24		2250							60	44			
37			2250							60				
			52											
			52											
			21,5											
			21,5											
			3											
22	ТО: 12 Э: 2		1710	708	288	168	252	794	208	45	ТО: 30 Э: 4			
		За	108	36	18		18	50	22	3		10	5	
		За	144	54	18		36	68	22	4		10	5	
4		ЭК	144	48	24		24	80	16	4		7	6	
		За	90	90			90					16	12345678	
		За	90	90			90					16	12345678	
		ЭК	216	72	36	36		116	28	6		10	5	
5		ЭК За КП	360	144	60	60	24	166	50	10		10	56	
5		За	180	72	36	36		92	16	5		10	67	
5		ЭК	180	72	36		36	92	16	5		10	6	
3		За	108	48	24		24	44	16	3		17	6	
		За	180	72	36	36		86	22	5		10	5	
		За	180	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		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(2) КП										Эк(2) За(3)									
ПРАКТИКИ			(План)																			
	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						4	212			
	Б2.В.03(П)	преддипломная практика											За	216	4			4	212			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																			
	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													324	27			27	297		
КАНИКУЛЫ													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				
34	22		2446							66	42			
28			2230	60										
			60,2											
			63											
			22,6											
			22,6											
			2,8											
19	ТО: 11 Э: 1		1690	726	240	184	302	784	180	45	ТО: 25 Э: 3			
		ЭК	180	70	28	14	28	86	24	5		10	7	
5		ЭК	180	68	34		34	91	21	5		19	8	
		За	70	70			70					16	12345678	
		За	70	70			70					16	12345678	
		ЭК КП	180	84	28	28	28	72	24	5		10	67	
8		ЭК	288	110	44	44	22	157	21	8		10	8	
8		ЭК	288	110	44	44	22	157	21	8		10	8	
		ЭК	288	112	42	42	28	152	24	8		10	7	
		ЭК	288	112	42	42	28	152	24	8		10	7	
		За	144	70	14	28	28	56	18	4		10	7	
		За	144	70	14	28	28	56	18	4		10	7	
		За	144	70	14	28	28	56	18	4		10	7	
		За	144	70	14	28	28	56	18	4		10	7	

