

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.06.2026 11:17:09

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина"

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 11 от 28.05.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере технологии комплексной переработки мясного и молочного сырья)
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

И.о. декана

Руководитель ОПОП

УТВЕРЖДАЮ
И.о. проректора по учебной работе

Клостер Н.И.



/ Шварев Е.В./

/ Ордина Н.Б./

/ Витковская В.П./

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь						Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Сб		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Пн	у	у																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Пн	у	у																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Вт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Ср	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Пн		П	П	П	П	П	П	П	П	П										*			Э	К																												К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Вт	П																										*			Э	К					*																						К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Ср	П																										*			Э	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

Ср	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Чт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Пт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Сб	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Вс	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Пн												Э					П	*	П	П													Э		*	П	П												К	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Вт												Э					П	*	П	П													Э		П	*	П												К	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Ср												Э	П	П	П	П	П	*	П	П			К		*		*						Э	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	16	18	34	15 2/6	18	33 2/6	10 3/6	6 4/6	17 1/6	10	9 2/6	19 2/6	103 5/6
Э	Экзаменационные сессии	1 1/6	1	2 1/6	1 5/6	1 1/6	3	3/6	4/6	1 1/6	1 1/6	1 4/6	2 5/6	9 1/6
У	Учебная практика	2	2	4	2	2	4							8
П	Производственная практика							8	14	22	8	4	12	34
Д	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1	8 5/6	9 5/6	1	8 5/6	9 5/6	1	8 5/6	9 5/6	1 1/6	8 5/6	10	39 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	8 1/6 (49 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		21 3/6	30 3/6	52	21 3/6	30 4/6	52 1/6	21 2/6	30 5/6	52 1/6	21 4/6	30 4/6	52 2/6	208 4/6

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Зачт. пленн. ая	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8		
Блок 1.Дисциплины (модули)								168	168	6048	6048	3494.25	3038.25	1755.75	798	24	27	28.5	24.5	18.5	9.5	17.5	18.5		
Обязательная часть									137	137	4932	4932	2836.65	2478.65	1439.35	656	24	25	22.5	22.5	18.5	7.5	8.5	8.5	
+	Б1.О.01	История России	2	1				4	4	144	144	118.65	118.65	9.35	16	2	2							21	
+	Б1.О.02	Философия		2				2	2	72	72	32.25	32.25	23.75	16		2							21	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				4	4	144	144	50.65	50.65	61.35	32	2	2							15	
+	Б1.О.04	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	32.25	32.25	23.75	16	2								16	
+	Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	72	72	34.25	34.25	21.75	16	2								6	
+	Б1.О.06	Правоведение		2				2	2	72	72	32.25	32.25	23.75	16		2							21	
+	Б1.О.07	Математика	1					4	4	144	144	90.4	90.4	37.6	16	4								29	
+	Б1.О.08	Физика		2				3	3	108	108	72.25	72.25	19.75	16		3							5	
+	Б1.О.09	Химия	1					4	4	144	144	114.4	82.4	13.6	16	4								39	
+	Б1.О.10	Искусственный интеллект в профессиональной деятельности		3				3	3	108	108	32.25	32.25	59.75	16			3						9	
+	Б1.О.11	Государственные информационные системы		2				3	3	108	108	36.25	36.25	53.75	18		3							9	
+	Б1.О.12	Экология		1				3	3	108	108	32.25	32.25	59.75	16	3								39	
+	Б1.О.13	Биохимия		2				4	4	144	144	108.25	72.25	17.75	18		4							39	
+	Б1.О.14	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции	3					3	3	108	108	78.4	60.4	13.6	16			3						9	
+	Б1.О.15	Микробиология пищевых продуктов		3				2	2	72	72	44.25	24.25	11.75	16			2						28	
+	Б1.О.16	Химия и физика молока	3					4	4	144	144	114.4	82.4	13.6	16			4						9	
+	Б1.О.17	Финансово-экономическая культура		2				2	2	72	72	32.25	32.25	23.75	16		2							30	
+	Б1.О.18	Общая технология молочной отрасли	3					4	4	144	144	118.4	98.4	9.6	16			4						9	
+	Б1.О.19	Общая технология мясной отрасли	4					5	5	180	180	136.4	114.4	25.6	18				5					9	
+	Б1.О.20	Технологическое оборудование отрасли	4			4		4	4	144	144	96.4	78.4	29.6	18				4					9	
+	Б1.О.21	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	4					4	4	144	144	116.4	98.4	9.6	18				4					9	
+	Б1.О.22	Проектирование предприятий отрасли	5					3	3	108	108	82.4	62.4	15.6	10					3				9	
+	Б1.О.23	Биологическая безопасность пищевых систем	8					3	3	108	108	62.4	52.4	35.6	10							3		9	
+	Б1.О.24	Производственный учет и отчетность в отрасли		5				3	3	108	108	50.25	40.25	47.75	10					3				30	
+	Б1.О.25	Технология молока и молочных продуктов	7	6		7		7	7	252	252	206.65	182.65	29.35	16					3	4			9	
+	Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов	6	5		6		7	7	252	252	198.65	170.65	37.35	16					3	4			9	
+	Б1.О.27	Основы инклюзивной культуры		5				3	3	108	108	32.25	32.25	59.75	16					3				21	
+	Б1.О.28	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы		4				3	3	108	108	72.25	36.25	17.75	18				3					28	
+	Б1.О.29	Модуль Экономика и организация в агропромышленном комплексе	7	77			7	4	4	144	144	69.9	69.9	44.1	30						4				
+	Б1.О.29.01	Экономика предприятия	7				7	2	2	72	72	37.4	37.4	24.6	10						2			30	
+	Б1.О.29.02	Организация бережливого производства		7				1	1	36	36	16.25	16.25	9.75	10						1			30	
+	Б1.О.29.03	Производительность труда		7				1	1	36	36	16.25	16.25	9.75	10						1			30	
+	Б1.О.30	Техно-химический контроль и управление качеством	8					3	3	108	108	72.4	58.4	25.6	10							3		9	
+	Б1.О.31	Основы военной подготовки			1			3	3	108	108	72.25	72.25	19.75	16	3								16	
+	Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие		12				4	4	144	144	52.5	52.5	59.5	32	2	2								
+	Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность		1				2	2	72	72	32.25	32.25	23.75	16	2								9	
+	Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация		2				2	2	72	72	20.25	20.25	35.75	16		2							30	
+	Б1.О.33	Основы российской государственности			2			3	3	108	108	64.25	64.25	27.75	16		3							21	
+	Б1.О.34	Тактическая медицина		345678				3	3	108	108	85.5	85.5	22.5				0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	12	
+	Б1.О.35	Государственное регулирование и поддержка отраслей агропромышленного комплекса		8				2	2	72	72	22.25	22.25	39.75	10							2		30	
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту																							
-	Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - игровые виды спорта		1234						328	328	175	175	121	32									16	
-	Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - силовые виды спорта		1234						328	328	175	175	121	32									16	
-	Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - общая физическая подготовка		1234						328	328	175	175	121	32									16	
+	Б1.О.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		334455				18	18	648	648	169.5	169.5	394.5	84			6	6	6					
+	Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек		345				9	9	324	324	108.75	108.75	161.25	54			3	3	3					

+	Б1.О.ДВ.02.01.01	Лидерство и формирование команды		3				3	3	108	108	36.25	36.25	53.75	18			3						30
+	Б1.О.ДВ.02.01.02	Диджитал коммуникации		4				3	3	108	108	36.25	36.25	53.75	18			3						30
+	Б1.О.ДВ.02.01.03	Технологии проектной деятельности		5				3	3	108	108	36.25	36.25	53.75	18				3					30
-	Б1.О.ДВ.02.02	Модуль 2 Предпринимательский трек		345				9	9	324	324	96.75	96.75	179.25	48			3	3	3				
-	Б1.О.ДВ.02.02.01	Командообразование и акселерация проектов		3				3	3	108	108	32.25	32.25	59.75	16			3						30
-	Б1.О.ДВ.02.02.02	Деловые коммуникации		4				3	3	108	108	32.25	32.25	59.75	16				3					21
-	Б1.О.ДВ.02.02.03	Технологическое предпринимательство и стартапы		5				3	3	108	108	32.25	32.25	59.75	16					3				30
+	Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек		345				9	9	324	324	60.75	60.75	233.25	30			3	3	3				
+	Б1.О.ДВ.02.03.01	Технологии групповой работы		3				3	3	108	108	20.25	20.25	77.75	10			3						30
+	Б1.О.ДВ.02.03.02	Основы научных коммуникаций		4				3	3	108	108	20.25	20.25	77.75	10				3					30
+	Б1.О.ДВ.02.03.03	Основы научно-исследовательской и проектной деятельности		5				3	3	108	108	20.25	20.25	77.75	10					3				30
-	Б1.О.ДВ.02.04	Модуль 4 Социальный трек		345				9	9	324	324	60.75	60.75	233.25	30			3	3	3				
-	Б1.О.ДВ.02.04.01	Психология социального взаимодействия		3				3	3	108	108	20.25	20.25	77.75	10			3						21
-	Б1.О.ДВ.02.04.02	Социальные коммуникации		4				3	3	108	108	20.25	20.25	77.75	10				3					30
-	Б1.О.ДВ.02.04.03	Обучение служением		5				3	3	108	108	20.25	20.25	77.75	10					3				30
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								31	31	1116	1116	657.6	559.6	316.4	142		2	6	2		2	9	10	
+	Б1.В.01	Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества		3				3	3	108	108	68.25	52.25	23.75	16			3						11
+	Б1.В.02	Современные подходы в производстве продуктов питания и глубокой переработке животноводческого сырья	8					4	4	144	144	90.4	80.4	43.6	10								4	9
+	Б1.В.03	Интенсивные технологии производства деликатесных изделий		6				2	2	72	72	50.25	36.25	15.75	6					2				9
+	Б1.В.04	Пищевые биосистемы в производстве молочных продуктов	7					4	4	144	144	102.4	82.4	31.6	10							4		9
+	Б1.В.05	Современные аспекты производства колбасных изделий	8					3	3	108	108	82.4	72.4	15.6	10								3	9
+	Б1.В.06	Модуль Растительное сырье в продуктах питания животного происхождения		78				6	6	216	216	72.5	72.5	115.5	28							3	3	
+	Б1.В.06.01	Технологии продуктов переработки сои		7				3	3	108	108	36.25	36.25	53.75	18							3		9
+	Б1.В.06.02	Технологии продуктов питания животного происхождения с использованием растительных компонентов		8				3	3	108	108	36.25	36.25	61.75	10								3	9
+	Б1.В.07	Модуль: Получение второй квалификации - лаборант химического анализа	3	22				5	5	180	180	84.9	84.9	61.1	34		2	3						
+	Б1.В.07.01	Организация аналитической лаборатории		2				1	1	36	36	14.25	14.25	13.75	8		1							9
+	Б1.В.07.02	Организация бактериологической лаборатории		2				1	1	36	36	14.25	14.25	13.75	8		1							9
+	Б1.В.07.03	Специальные методы лабораторной диагностики	3					3	3	108	108	56.4	56.4	33.6	18			3						9
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		4				2	2	72	72	46.25	28.25	7.75	18				2					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Нормативная база для продуктов питания с улучшенными характеристиками		4				2	2	72	72	46.25	28.25	7.75	18				2					9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4				2	2	72	72	46.25	28.25	7.75	18				2					9
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		7				2	2	72	72	60.25	50.25	1.75	10							2		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы конструирования продуктов с улучшенными потребительскими характеристиками		7				2	2	72	72	60.25	50.25	1.75	10							2		9
-	Б1.В.ДВ.02.02	Производство крафтовой продукции в условиях малого предпринимательства		7				2	2	72	72	60.25	50.25	1.75	10							2		9
Блок 2.Практика								63	63	2268	2268	1838	302	430		3	3	3	3	12	21	12	6	
Обязательная часть								42	42	1512	1512	1162	70	350		3				12	21		6	
+	Б2.О.01	Учебная практика		1				3	3	108	108	18	18	90		3								
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика		1				3	3	108	108	18	18	90		3								9
+	Б2.О.02	Производственная практика		568				39	39	1404	1404	1144	52	260						12	21		6	
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		56				33	33	1188	1188	968	44	220						12	21			9
+	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика		8				6	6	216	216	176	8	40									6	9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								21	21	756	756	676	232	80		3	3	3				12		
+	Б2.В.01(У)	Технологическая практика		234				9	9	324	324	324	216				3	3	3					9
+	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика		7				12	12	432	432	352	16	80								12		30
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	27	27	297									9	
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	27	27	297										9
ФТД.Факультативы								6	6	216	216	72.5	72.5	107.5	36					6				
+	ФТД.01	Образовательная платформа " Я в АГРО". Агролекторий		5				3	3	108	108	36.25	36.25	53.75	18					3				9
+	ФТД.02	Современные проблемы агропромышленного комплекса региона		5				3	3	108	108	36.25	36.25	53.75	18					3				30
Итого з.е./акад.часов (без факультативов)								240	240	8640	8640	5359.25	3367.25	2482.75	798	27	30	31.5	27.5	30.5	30.5	29.5	33.5	
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)																45.5	44.4	57.6	42.4	73.5	48.6	55.1	64.8	
Контактная работа (акад.час/нед)																30.2	29	38	29.9	31.4	38	40.5	40.6	
з.е. на курсах (без факультативов)																57		59		61		63		

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
Б1.О.07	Математика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.2	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Б1.О.07	Математика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Образовательная платформа "Я в АГРО". Агролекторий
ФТД.02	Современные проблемы агропромышленного комплекса региона
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
Б1.О.ДВ.02.01.03	Технологии проектной деятельности
Б1.О.ДВ.02.02.03	Технологическое предпринимательство и стартапы
Б1.О.ДВ.02.03.03	Основы научно-исследовательской и проектной деятельности
Б1.О.ДВ.02.04.03	Обучение служением
Б2.В.01(У)	Технологическая практика
Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Выявляет и анализирует различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений
Б1.О.06	Правоведение
Б1.О.35	Государственное регулирование и поддержка отраслей агропромышленного комплекса
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
Б1.О.ДВ.02.01.03	Технологии проектной деятельности
Б1.О.ДВ.02.02.03	Технологическое предпринимательство и стартапы
Б1.О.ДВ.02.03.03	Основы научно-исследовательской и проектной деятельности
Б1.О.ДВ.02.04.03	Обучение служением
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
Б1.О.ДВ.02.01.03	Технологии проектной деятельности
Б1.О.ДВ.02.02.03	Технологическое предпринимательство и стартапы
Б1.О.ДВ.02.03.03	Основы научно-исследовательской и проектной деятельности
Б1.О.ДВ.02.04.03	Обучение служением
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия
Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
Б1.О.ДВ.02.01.01	Лидерство и формирование команды
Б1.О.ДВ.02.02.01	Командообразование и акселерация проектов
Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек
Б1.О.ДВ.02.03.01	Технологии групповой работы
Б1.О.ДВ.02.04.01	Психология социального взаимодействия
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
Б1.О.ДВ.02.01.01	Лидерство и формирование команды
Б1.О.ДВ.02.02.01	Командообразование и акселерация проектов
Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек
Б1.О.ДВ.02.03.01	Технологии групповой работы
Б1.О.ДВ.02.04.01	Психология социального взаимодействия
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки-по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)
Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
Б1.О.ДВ.02.01.01	Лидерство и формирование команды
Б1.О.ДВ.02.02.01	Командообразование и акселерация проектов

	Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек
	Б1.О.ДВ.02.03.01	Технологии групповой работы
	Б1.О.ДВ.02.04.01	Психология социального взаимодействия
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.4		Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
	Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
	Б1.О.ДВ.02.01.01	Лидерство и формирование команды
	Б1.О.ДВ.02.02.01	Командообразование и акселерация проектов
	Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек
	Б1.О.ДВ.02.03.01	Технологии групповой работы
	Б1.О.ДВ.02.04.01	Психология социального взаимодействия
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1		Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке
	Б1.О.03	Иностранный язык
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2		Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов
	Б1.О.03	Иностранный язык
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3		Демонстрирует знания коммуникативных, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации
	Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
	Б1.О.ДВ.02.01.02	Диджитал коммуникации
	Б1.О.ДВ.02.02.02	Деловые коммуникации
	Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек
	Б1.О.ДВ.02.03.02	Основы научных коммуникаций
	Б1.О.ДВ.02.04.02	Социальные коммуникации
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.4		Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения
	Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
	Б1.О.ДВ.02.01.02	Диджитал коммуникации
	Б1.О.ДВ.02.02.02	Деловые коммуникации
	Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек
	Б1.О.ДВ.02.03.02	Основы научных коммуникаций
	Б1.О.ДВ.02.04.02	Социальные коммуникации
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.5		Демонстрирует владение методикой межличностного делового общения, методикой составления суждения в межличностном деловом общении и изложения собственной точки зрения
	Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек
	Б1.О.ДВ.02.01.02	Диджитал коммуникации
	Б1.О.ДВ.02.02.02	Деловые коммуникации
	Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек
	Б1.О.ДВ.02.03.02	Основы научных коммуникаций
	Б1.О.ДВ.02.04.02	Социальные коммуникации
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1		Демонстрирует знания в вопросах особенностей различных эпох всеобщей истории и истории России, факторов многовекторности исторического развития общества
	Б1.О.01	История России
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2		Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира
	Б1.О.01	История России
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.3		Демонстрирует навыки разностороннего подхода к анализу философских проблем и самостоятельного анализа современных проблем мировоззрения
	Б1.О.02	Философия
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.4		Демонстрирует уважительное отношение к социокультурным традициям различных социальных групп, опирающихся на знания мировых религий, философских и этических учений
	Б1.О.02	Философия
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.5		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
	Б1.О.33	Основы российской государственности

	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.6		Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера
	Б1.О.33	Основы российской государственности
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-6.1	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
	Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие
	Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность
	Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация
	Б2.О.01	Учебная практика
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2		Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие
	Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность
	Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация
	Б2.О.01	Учебная практика
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3		Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие
	Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность
	Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация
	Б2.О.01	Учебная практика
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.4		Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
	Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие
	Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность
	Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация
	Б2.О.01	Учебная практика
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.5		Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие
	Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность
	Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
	Б1.О.04	Физическая культура и спорт
	Б1.О.34	Тактическая медицина
	Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - игровые виды спорта
	Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - силовые виды спорта
	Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - общая физическая подготовка
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.2		Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
	Б1.О.04	Физическая культура и спорт
	Б1.О.34	Тактическая медицина
	Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - игровые виды спорта
	Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - силовые виды спорта
	Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - общая физическая подготовка
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8		Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.1	Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.2		Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
	Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности

Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.3	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.4	Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.5	Осуществляет действия по сохранению природной среды для обеспечения устойчивого развития общества
Б1.О.12	Экология
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.6	Способен и готов выполнять воинский долг и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации
Б1.О.31	Основы военной подготовки
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-9.1	Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
Б1.О.27	Основы инклюзивной культуры
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2	Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Б1.О.27	Основы инклюзивной культуры
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1	Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе
Б1.О.17	Финансово-экономическая культура
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности
Б1.О.17	Финансово-экономическая культура
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-11.1	Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями
Б1.О.06	Правоведение
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.2	Способен анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению
Б1.О.06	Правоведение
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.3	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма и противодействовать им в профессиональной деятельности
Б1.О.33	Основы российской государственности
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.1	Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности
Б1.О.11	Государственные информационные системы
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2	Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности
Б1.О.11	Государственные информационные системы
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3	Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
Б1.О.11	Государственные информационные системы
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности
Б1.О.07	Математика
Б1.О.08	Физика
Б1.О.09	Химия
Б1.О.13	Биохимия
Б1.О.15	Микробиология пищевых продуктов
Б1.О.16	Химия и физика молока
Б1.О.21	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Б2.О.01	Учебная практика
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ОПК-2.2	Применяет методы исследований для решения профессиональных задач
Б1.О.14	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.3	Демонстрирует навыки применения метрологических принципов инструментальных измерений при решении профессиональных задач
Б1.О.14	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач
Б1.О.18	Общая технология молочной отрасли
Б1.О.19	Общая технология мясной отрасли
Б1.О.20	Технологическое оборудование отрасли
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.2	Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники
Б1.О.20	Технологическое оборудование отрасли
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1	Участствует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения
Б1.О.18	Общая технология молочной отрасли
Б1.О.19	Общая технология мясной отрасли
Б1.О.25	Технология молока и молочных продуктов
Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения
Б1.О.15	Микробиология пищевых продуктов
Б1.О.16	Химия и физика молока
Б1.О.21	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Б1.О.23	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.О.30	Техно-химический контроль и управление качеством
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ОПК-5.1	Принимает управленческие решения и контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения
Б1.О.25	Технология молока и молочных продуктов
Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2	Демонстрирует методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции
Б1.О.24	Производственный учет и отчетность в отрасли
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический
ПК-2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции с улучшенными потребительскими характеристиками
ПК-2.1	Участствует в разработке предложений по повышению потребительских характеристик выпускаемой продукции
Б1.О.28	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.В.ДВ.02.01	Основы конструирования продуктов с улучшенными потребительскими характеристиками
Б1.В.ДВ.02.02	Производство крафтовой продукции в условиях малого предпринимательства
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2	Демонстрирует готовность к модернизации производства и выпуску продукции с улучшенными характеристиками на основе прогрессивных технологических решений
Б1.О.22	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.02.01	Основы конструирования продуктов с улучшенными потребительскими характеристиками
Б1.В.ДВ.02.02	Производство крафтовой продукции в условиях малого предпринимательства
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции
ПК-3.1	Анализирует современные системы безопасности продукции
Б1.О.23	Биологическая безопасность пищевых систем
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2	Демонстрирует навыки разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции
Б1.О.23	Биологическая безопасность пищевых систем
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства сырья и продуктов питания животного происхождения с улучшенными потребительскими характеристиками
ПК-6.1	Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленного на улучшение потребительских характеристик сырья и продуктов питания животного происхождения с
Б1.В.01	Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества
Б1.В.02	Современные подходы в производстве продуктов питания и глубокой переработке животноводческого сырья
Б1.В.03	Интенсивные технологии производства деликатесных изделий
Б1.В.04	Пищевые биосистемы в производстве молочных продуктов
Б1.В.05	Современные аспекты производства колбасных изделий
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б2.В.01(У)	Технологическая практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.2	Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения с улучшенными потребительскими характеристиками
Б1.О.25	Технология молока и молочных продуктов
Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.02	Современные подходы в производстве продуктов питания и глубокой переработке животноводческого сырья
Б1.В.03	Интенсивные технологии производства деликатесных изделий
Б1.В.04	Пищевые биосистемы в производстве молочных продуктов
Б1.В.05	Современные аспекты производства колбасных изделий
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б2.В.01(У)	Технологическая практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-9	Технологическое обеспечение работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции
ПК-9.1	Способен использовать в процессе производства продукции ресурсо- энергосберегающие технологии
Б1.В.06	Модуль Растительное сырье в продуктах питания животного происхождения
Б1.В.06.01	Технологии продуктов переработки сои
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-9.2	Демонстрирует знания основных технологических процессов производства пищевых добавок и технологических вспомогательных средств
Б1.В.06	Модуль Растительное сырье в продуктах питания животного происхождения
Б1.В.06.01	Технологии продуктов переработки сои
Б1.В.06.02	Технологии продуктов питания животного происхождения с использованием растительных компонентов
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-9.3	Способен осуществлять расчеты рецептур комбинированных продуктов с использованием растительных компонентов
Б1.В.06	Модуль Растительное сырье в продуктах питания животного происхождения
Б1.В.06.02	Технологии продуктов питания животного происхождения с использованием растительных компонентов
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-1.1	Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
Б1.В.ДВ.01.01	Нормативная база для продуктов питания с улучшенными характеристиками
Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2	Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

	Б1.О.30	Техно-химический контроль и управление качеством
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4		Способен рассчитывать нормативы материальных затрат и экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.1		Расчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.24	Производственный учет и отчетность в отрасли
	Б1.О.29	Модуль Экономика и организация в агропромышленном комплексе
	Б1.О.29.01	Экономика предприятия
	Б1.О.29.02	Организация бережливого производства
	Б1.О.29.03	Производительность труда
	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2		Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов
	Б1.О.24	Производственный учет и отчетность в отрасли
	Б1.О.29	Модуль Экономика и организация в агропромышленном комплексе
	Б1.О.29.01	Экономика предприятия
	Б1.О.29.02	Организация бережливого производства
	Б1.О.29.03	Производительность труда
	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7		Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-7.1		Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.30	Техно-химический контроль и управление качеством
	Б1.В.07	Модуль: Получение второй квалификации - лаборант химического анализа
	Б1.В.07.01	Организация аналитической лаборатории
	Б1.В.07.02	Организация бактериологической лаборатории
	Б1.В.07.03	Специальные методы лабораторной диагностики
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7.2		Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации
	Б1.О.28	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
	Б1.В.07	Модуль: Получение второй квалификации - лаборант химического анализа
	Б1.В.07.03	Специальные методы лабораторной диагностики
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика
	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК - 8		Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности
ПК - 8.1		Применяет сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения профессиональных задач
	Б1.О.10	Искусственный интеллект в профессиональной деятельности
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		проектный
ПК-5		Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения
ПК-5.1		Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств
	Б1.О.22	Проектирование предприятий отрасли
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2		Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов пищевых производств
	Б1.О.22	Проектирование предприятий отрасли
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.3		Способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.20	Технологическое оборудование отрасли
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК - 8.1; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-6.2; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК - 8.1; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.О.01	История России	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Философия	УК-5.3; УК-5.4
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4
Б1.О.06	Правоведение	УК-2.2; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.07	Математика	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1
Б1.О.08	Физика	ОПК-2.1
Б1.О.09	Химия	ОПК-2.1
Б1.О.10	Искусственный интеллект в профессиональной деятельности	ПК - 8.1
Б1.О.11	Государственные информационные системы	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.12	Экология	УК-8.5
Б1.О.13	Биохимия	ОПК-2.1
Б1.О.14	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.15	Микробиология пищевых продуктов	ОПК-2.1; ОПК-4.2
Б1.О.16	Химия и физика молока	ОПК-2.1; ОПК-4.2
Б1.О.17	Финансово-экономическая культура	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.18	Общая технология молочной отрасли	ОПК-3.1; ОПК-4.1
Б1.О.19	Общая технология мясной отрасли	ОПК-3.1; ОПК-4.1
Б1.О.20	Технологическое оборудование отрасли	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-5.3
Б1.О.21	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-4.2
Б1.О.22	Проектирование предприятий отрасли	ПК-2.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О.23	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-4.2; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.О.24	Производственный учет и отчетность в отрасли	ОПК-5.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О.25	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПК-6.2
Б1.О.26	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПК-6.2
Б1.О.27	Основы инклюзивной культуры	УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.28	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-2.1; ПК-7.2
Б1.О.29	Модуль Экономика и организация в агропромышленном комплексе	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О.29.01	Экономика предприятия	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О.29.02	Организация бережливого производства	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О.29.03	Производительность труда	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О.30	Техно-химический контроль и управление качеством	ОПК-4.2; ПК-1.2; ПК-7.1
Б1.О.31	Основы военной подготовки	УК-8.6
Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.О.33	Основы российской государственности	УК-5.5; УК-5.6; УК-11.3
Б1.О.34	Тактическая медицина	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.35	Государственное регулирование и поддержка отраслей агропромышленного комплекса	УК-2.2
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - игровые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2

Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - силовые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	УК-2.1; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.4; УК-4.3; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.4; УК-4.5; УК-4.5
Б1.О.ДВ.02.01	Модуль 1 Универсальный трек	УК-2.1; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.ДВ.02.01.01	Лидерство и формирование команды	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.О.ДВ.02.01.02	Диджитал коммуникации	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.ДВ.02.01.03	Технологии проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.02.02	Модуль 2 Предпринимательский трек	
Б1.О.ДВ.02.02.01	Командообразование и акселерация проектов	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.О.ДВ.02.02.02	Деловые коммуникации	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.ДВ.02.02.03	Технологическое предпринимательство и стартапы	УК-2.1; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.02.03	Модуль 3 Исследовательский трек	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.ДВ.02.03.01	Технологии групповой работы	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.О.ДВ.02.03.02	Основы научных коммуникаций	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.ДВ.02.03.03	Основы научно-исследовательской и проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.ДВ.02.04	Модуль 4 Социальный трек	
Б1.О.ДВ.02.04.01	Психология социального взаимодействия	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.О.ДВ.02.04.02	Социальные коммуникации	УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5
Б1.О.ДВ.02.04.03	Обучение служением	УК-2.1; УК-2.3; УК-2.4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3; ПК-1.1; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.01	Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества	ПК-6.1
Б1.В.02	Современные подходы в производстве продуктов питания и глубокой переработке животноводческого сырья	ПК-6.1; ПК-6.2
Б1.В.03	Интенсивные технологии производства деликатесных изделий	ПК-6.1; ПК-6.2
Б1.В.04	Пищевые биосистемы в производстве молочных продуктов	ПК-6.1; ПК-6.2
Б1.В.05	Современные аспекты производства колбасных изделий	ПК-6.1; ПК-6.2
Б1.В.06	Модуль Растительное сырье в продуктах питания животного происхождения	ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3
Б1.В.06.01	Технологии продуктов переработки сои	ПК-9.1; ПК-9.2
Б1.В.06.02	Технологии продуктов питания животного происхождения с использованием растительных компонентов	ПК-9.2; ПК-9.3
Б1.В.07	Модуль: Получение второй квалификации - лаборант химического анализа	ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.07.01	Организация аналитической лаборатории	ПК-7.1
Б1.В.07.02	Организация бактериологической лаборатории	ПК-7.1
Б1.В.07.03	Специальные методы лабораторной диагностики	ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01.01	Нормативная база для продуктов питания с улучшенными характеристиками	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01.02	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.01	Основы конструирования продуктов с улучшенными потребительскими характеристиками	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.02	Производство крафтовой продукции в условиях малого предпринимательства	ПК-2.1; ПК-2.2
Б2	Практика	УК-2.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б2.О	Обязательная часть	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б2.О.01	Учебная практика	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-2.1
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; ОПК-2.1
Б2.О.02	Производственная практика	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-1.1
Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б2.В.01(У)	Технологическая практика	УК-2.1; ПК-6.1; ПК-6.2
Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика	УК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2

БЗ	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК - 8.1; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
БЗ.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК - 8.1; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
ФТД	Факультативы	УК-1.2
ФТД.01	Образовательная платформа " Я в АГРО". Агролекторий	УК-1.2
ФТД.02	Современные проблемы агропромышленного комплекса региона	УК-1.2

№	Индекс	Наименование	Семестр 1														з.е.	Неделя	Семестр 2																		з.е.	Неделя
			Контроль	Академических часов												Контроль			Академических часов												з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Ла б	Пр	Кон с	КЗ	КПУ П	ПД	СР	КЭ	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Кон с	КЗ	КПУП	ПД	ППП уп	СР	КЭ			Контр роль					
ИТОГО (с факультативами)				972													27	19 1/6		1080													30	21				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972													27			1080													30					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		45,5															44,4																			
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		117,3															172,8																			
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		28,2															27																			
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		30,2															29																			
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				864	482,55	178	42	224	4	1,75		32	245,45	0,8	136	24	ТО: 16 Э: 1 1/6		972	521,3	186	68	224	4	2,5		36		278,7	0,8	172	27	ТО: 18 Э: 1					
1	Б1.О.01	История России	За	72	58,25	32		26		0,25			5,75		8	2		Эк	72	60,4	32		26	2				3,6	0,4	8	2							
2	Б1.О.02	Философия															За	72	32,25	16		16		0,25			23,75		16	2								
3	Б1.О.03	Иностранный язык	За	72	16,25		16			0,25			39,75		16	2	Эк	72	34,4		32		2				21,6	0,4	16	2								
4	Б1.О.04	Физическая культура и спорт	За	72	32,25			32		0,25			23,75		16	2																						
5	Б1.О.05	Безопасность жизнедеятельности	За	72	34,25	16	10	8		0,25			21,75		16	2																						
6	Б1.О.06	Правоведение															За	72	32,25	16		16		0,25			23,75		16	2								
7	Б1.О.07	Математика	Эк	144	90,4	40		48	2				37,6	0,4	16	4		За	108	72,25	18	18	36		0,25			19,75		16	3							
8	Б1.О.08	Физика																																				
9	Б1.О.09	Химия	Эк	144	114,4	32	16	32	2			32	13,6	0,4	16	4																						
10	Б1.О.11	Государственные информационные системы															За	108	36,25	18		18		0,25			53,75		18	3								
11	Б1.О.12	Экология	За	108	32,25	16		16		0,25			59,75		16	3																						
12	Б1.О.13	Биохимия															За	144	108,25	36	18	18		0,25		36		17,75		18	4							
13	Б1.О.17	Финансово-экономическая культура															За	72	32,25	16		16		0,25			23,75		16	2								
14	Б1.О.31	Основы военной подготовки	ЗаО	108	72,25	26		46		0,25			19,75		16	3																						
15	Б1.О.32	Модуль 1. Самоорганизация и саморазвитие	За	72	32,25	16		16		0,25			23,75		16	2		За	72	20,25	4		16		0,25			35,75		16	2							
16	Б1.О.32.01	Введение в профессиональную деятельность	За	72	32,25	16		16		0,25			23,75		16	2																						
17	Б1.О.32.02	Мотивация и карьерная навигация															За	72	20,25	4		16		0,25			35,75		16	2								
18	Б1.О.33	Основы российской государственности															ЗаО	108	64,25	22		42		0,25			27,75		16	3								
19	Б1.О.ДВ.01.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - игровые виды спорта	За	76	16,25			16		0,25			51,75		8		За	84	50,25			50		0,25			25,75		8									
20	Б1.О.ДВ.01.02	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - силовые виды спорта	За	76	16,25			16		0,25			51,75		8		За	84	50,25			50		0,25			25,75		8									
21	Б1.О.ДВ.01.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - общая физическая подготовка	За	76	16,25			16		0,25			51,75		8		За	84	50,25			50		0,25			25,75		8									
22	Б1.В.07	Модуль: Получение второй квалификации - лаборант химического анализа															За(2)	72	28,5	8		20		0,5			27,5		16	2								
23	Б1.В.07.01	Организация аналитической лаборатории															За	36	14,25	4		10		0,25			13,75		8	1								
24	Б1.В.07.02	Организация бактериологической лаборатории															За	36	14,25	4		10		0,25			13,75		8	1								
ПРАКТИКИ		(План)		108	18						18		90		3	2		108	108						72		36			3	2							
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	За	108	18						18		90		3	2																						
	Б2.В.01(У)	Технологическая практика															За	108	108						72		36			3	2							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За(7) ЗаО														Эк(2) За(10) ЗаО																					
КАНИКУЛЫ																	1															8 5/6						

№			Индекс			Наименование			Семестр 3																	Семестр 4																														
									Контроль	Академических часов													з.е	Неделя	Контроль	Академических часов													з.е	Неделя																
										Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Кон с	КЗ	КПУ П	ПД	ПП ПУ П	СР	КЭ	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Ко нс	КЗ	КНК П	КП УП	ПД	ПП ПП З	ПП ПУ П	СР			КЭ	Конт роль														
ИТОГО (с факультативами)						1134														31,5	19 1/6		990														27,5	21 1/6																		
ИТОГО по ОП (без факультативов)						1134														31,5			990														27,5																			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)			57,6																42,4																																		
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)			78,4																102,2																																		
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			31,1																23,7																																		
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			38																29,9																																		
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)						1026	583,1	180	108	178	8	1,5		102		300,9	1,6	142	28,5	ТО: 15 1/3 Э: 1 5/6		882	538,45	170	78	166	6	1,25	4		108	4		225,55	1,2	118	24,5	ТО: 18 Э: 1 1/6																		
1	Б1.О.10		Искусственный интеллект в профессиональной деятельности			За	108	32,25	16		16		0,25			59,75		16	3																																					
2	Б1.О.14		Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции			Эк	108	78,4	22	18	18	2		18		13,6	0,4	16	3																																					
3	Б1.О.15		Микробиология пищевых продуктов			За	72	44,25	10	14			0,25	20		11,75		16	2																																					
4	Б1.О.16		Химия и физика молока			Эк	144	114,4	32	32	16	2		32		13,6	0,4	16	4																																					
5	Б1.О.18		Общая технология молочной отрасли			Эк	144	118,4	28	28	40	2		16		9,6	0,4	16	4																																					
6	Б1.О.19		Общая технология мясной отрасли																																																					
7	Б1.О.20		Технологическое оборудование отрасли																																																					
8	Б1.О.21		Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов																																																					
9	Б1.О.28		Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы																																																					
10	Б1.О.34		Тактическая медицина			За	18	14,25	6		8		0,25			3,75			0,5																																					
11	Б1.О.ДВ.01.01		Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - игровые виды спорта			За	84	50,25			50		0,25			25,75		8																																						
12	Б1.О.ДВ.01.02		Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - силовые виды спорта			За	84	50,25			50		0,25			25,75		8																																						
13	Б1.О.ДВ.01.03		Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - общая физическая подготовка			За	84	50,25			50		0,25			25,75		8																																						
14	Б1.О.ДВ.02.01		Модуль 1 Универсальный трек			За	108	36,25	18		18		0,25			53,75		18	3																																					
15	Б1.О.ДВ.02.01.01		Лидерство и формирование команды			За	108	36,25	18		18		0,25			53,75		18	3																																					
16	Б1.О.ДВ.02.01.02		Диджитал коммуникации																																																					
17	Б1.О.ДВ.02.02		Модуль 2 Предпринимательский трек			За	108	32,25	16		16		0,25			59,75		16	3																																					
18	Б1.О.ДВ.02.02.01		Командообразование и акселерация проектов			За	108	32,25	16		16		0,25			59,75		16	3																																					
19	Б1.О.ДВ.02.02.02		Деловые коммуникации																																																					
20	Б1.О.ДВ.02.03		Модуль 3 Исследовательский трек			За	108	20,25	10		10		0,25			77,75		10	3																																					
21	Б1.О.ДВ.02.03.01		Технологии групповой работы			За	108	20,25	10		10		0,25			77,75		10	3																																					
22	Б1.О.ДВ.02.03.02		Основы научных коммуникаций																																																					
23	Б1.О.ДВ.02.04		Модуль 4 Социальный трек			За	108	20,25	10		10		0,25			77,75		10	3																																					
24	Б1.О.ДВ.02.04.01		Психология социального взаимодействия			За	108	20,25	10		10		0,25			77,75		10	3																																					
25	Б1.О.ДВ.02.04.02		Социальные коммуникации																																																					
26	Б1.В.01		Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества			За	108	68,25	20	16	16		0,25	16		23,75		16	3																																					
27	Б1.В.07		Модуль: Получение второй квалификации - лаборант химического анализа			Эк	108	56,4	18		36	2				33,6	0,4	18	3																																					
28	Б1.В.07.03		Специальные методы лабораторной диагностики			Эк	108	56,4	18		36	2				33,6	0,4	18	3																																					
29	Б1.В.ДВ.01.01		Нормативная база для продуктов питания с улучшенными характеристиками																																																					
30	Б1.В.ДВ.01.02		Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности																																																					
ПРАКТИКИ							108	108					72	36				3	2		108	108					72		36			3	2																							
Б2.В.01(У)						Технологическая практика	За	108	108					72	36				3	2	За	108	108				72		36			3	2																							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																																								
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ						Эк(4) За(7)																	Эк(3) За(6) КП																																	
КАНИКУЛЫ																							1																	8 5/6																

8 5/6

№ Индекс Наименование			Семестр 7																	з.е. Недель			Семестр 8																	з.е. Недель		
			Контроль	Академических часов															з.е.				Недель	Контроль	Академических часов																	
Всего	Кон такт	Лек		Лаб	Пр	Кон с	КЗ	КН КР	КН КП	КПП П	ПД	ПП ПП 3	ППП ПП	СР	КЭ	Конт роль	Всего	Кон такт		Лек	Лаб	Пр			Кон с	КЗ	КВ	КП ПП	ПД	ПП ПП П	СР	КЭ	Конт роль									
ИТОГО (с факультативами)				1062																29,5	19 1/6		1206																33,5	21		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1062																29,5			1206																33,5			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		55,1																			64,8																			
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		67,9																			37																			
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		36,1																			35,9																			
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		40,5																			40,6																			
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				630	405,45	134	68	144	6	1,25	3	4		40	4		146,55	1,2	78	17,5	ТО: 10 Э: 1 1/6		666	380,35	116	62	148	8	0,75			44		225,65	1,6	60	18,5	ТО: 9 1/3 Э: 1 2/3				
1	Б1.О.23	Биологическая безопасность пищевых систем																			Эк	108	62,4	20		30	2			10		35,6	0,4	10	3							
2	Б1.О.25	Технология молока и молочных продуктов	Эк КП	144	122,4	34	34	34	2			4		10	4		11,6	0,4	10	4																						
3	Б1.О.29	Модуль Экономика и организация в агропромышленном комплексе	Эк За(2) КР	144	69,9	32		32	2	0,5	3					44,1	0,4	30	4																							
4	Б1.О.29.01	Экономика предприятия	Эк КР	72	37,4	16		16	2		3				24,6	0,4	10	2																								
5	Б1.О.29.02	Организация бережливого производства	За	36	16,25	8		8		0,25					9,75		10	1																								
6	Б1.О.29.03	Производительность труда	За	36	16,25	8		8		0,25					9,75		10	1																								
7	Б1.О.30	Техно-химический контроль и управление качеством																		Эк	108	72,4	16	16	24	2			14		25,6	0,4	10	3								
8	Б1.О.34	Тактическая медицина	За	18	14,25	6		8		0,25					3,75			0,5		За	18	14,25	6		8		0,25			3,75			0,5									
9	Б1.О.35	Государственное регулирование и поддержка отраслей агропромышленного комплекса																																								
10	Б1.В.02	Современные подходы в производстве продуктов питания и глубокой переработке животноводческого сырья																		Эк	144	90,4	18	24	36	2			10		43,6	0,4	10	4								
11	Б1.В.04	Пищевые биосистемы в производстве молочных продуктов	Эк	144	102,4	30	20	30	2				20		31,6	0,4	10	4																								
12	Б1.В.05	Современные аспекты производства колбасных изделий																		Эк	108	82,4	22	22	26	2			10		15,6	0,4	10	3								
13	Б1.В.06	Модуль Растительное сырье в продуктах питания животного происхождения	За	108	36,25	18		18		0,25					53,75		18	3		За	108	36,25	18		18		0,25			61,75		10	3									
14	Б1.В.06.01	Технологии продуктов переработки сои	За	108	36,25	18		18		0,25					53,75		18	3																								
15	Б1.В.06.02	Технологии продуктов питания животного происхождения с использованием растительных компонентов																	За	108	36,25	18		18		0,25			61,75		10	3										
16	Б1.В.ДВ.02.01	Основы конструирования продуктов с улучшенными потребительскими характеристиками	За	72	60,25	14	14	22		0,25			10		1,75		10	2																								
17	Б1.В.ДВ.02.02	Производство крафтовой продукции в условиях малого предпринимательства	За	72	60,25	14	14	22		0,25			10		1,75		10	2																								
ПРАКТИКИ (План)				432	352							16		336	80		12	8							8	168	40			297			9	6								
	Б2.О.02.02(П)	Преддипломная практика																	За	216	176					8	168	40				6	4									
	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика	За	432	352							16		336	80		12	8																								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																								27					297			9	6									
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																						27					297			9	6									
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(6) КП КР																	Эк(4) За(4)																						
КАНИКУЛЫ																				1 1/6																		8 5/6				

		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)				250	250	246	57	27	30	59	31.5	27.5	67	36.5	30.5	63	29.5	33.5	
	Итого по ОП (без факультативов)				244	244	240	57	27	30	59	31.5	27.5	61	30.5	30.5	63	29.5	33.5	
B1	Дисциплины (модули)	82%	18%	12.9%	172	172	168	51	24	27	53	28.5	24.5	28	18.5	9.5	36	17.5	18.5	
B1.O	Обязательная часть				141	141	137	49	24	25	45	22.5	22.5	26	18.5	7.5	17	8.5	8.5	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				31	31	31	2		2	8	6	2	2		2	19	9	10	
B2	Практика	67%	33%	0%	63	63	63	6	3	3	6	3	3	33	12	21	18	12	6	
B2.O	Обязательная часть				42	42	42	3	3					33	12	21	6		6	
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				21	21	21	3		3	6	3	3				12	12		
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				6	6	6							6	6					
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.3	-	45.5	44.4	-	57.6	42.4	-	73.5	48.6	-	55.1	64.8	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					91.9	-	117.3	172.8	-	78.4	102.2	-	220.8	27.6	-	67.9	37	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					33.6	-	30.2	29	-	38	29.9	-	31.4	38	-	40.5	40.6	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3494.25	-	482.55	521.3	-	583.1	538.45	-	329.9	253.15	-	405.45	380.35	
		Блок Б2					1838	-	18	108	-	108	108	-	352	616	-	352	176	
		Блок Б3					27	-			-			-		-		27		
		Блок ФТД					72.5	-			-			-	72.5		-			
		Итого по всем блокам					5431.75	-	500.55	629.3	-	691.1	646.45	-	754.4	869.15	-	757.45	583.35	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эж)						4	2	2	7	4	3	2	1	1	7	3	4	
		ЗАЧЕТ (За)						17	7	10	13	7	6	11	7	4	10	6	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗоО)						2	1	1										
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КР)									1		1	1		1	1			
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)														1	1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38.25%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						74.6%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						57.78%													