Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 24.05.2024 10:09:11

Уникальный программный ключ:

Плари 800 2 С реце 6 7 че 9 600 1 60 реп 1 ге 1 ba 2 1 7 2 f 7 3 5 a 1 2 г. ротокол № 11 от 2 1.06.2023

19.03.03

#### Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

			Eliza-
	YTBEP?	КДАЮ	BA THE
Ректор	he for	HAZ	оловьев
"2	2 August	200	SEES
	NA BAN	King se	PH III
	100000	A THE COLOR	CULE NACH NACH NACH
/	THE STORES	terms users	ON SOL
	44400	1 .4	WHASOE STAND
	and the same		a VI

Квалификация: бакалавр 2023 Год начала подготовки (по учебному плану)

Форма обучения: Заочная Срок получения образования: 5 л.

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

№ 936 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	Trivia de la companya
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.

Образовательный стандарт (ФГОС)

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Декан

/ С.А. Макаров/

/ А.Б. Хохлов/

/ Н.Л. Моргунова/

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Кале	ΗДа	арнь	ый )	/чеб	НЫ	ЙΓ	oad	оик 2	202	23-2	202	4 г.																																				
Mec		Сен	тябрь	,		C	)ктяб	брь			Ноя	брь			Декаб	рь			Январ	Ъ		(	Февр	аль			Март			Α	прелі	Ь		М	ай			Ию	нь			И	1юль			Ä	Август	
Пн		4	11 1	.8 2	5 2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18 2	5 1	8	15	22	29	5	12	19	26	4 1	1 1	8 25	1	8	15	22	29 6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5 1	2 19	26
Вт			_	9 20	_	10	_		31	7	14		28	5	12	_	_		16	_		_	_	_	_	_	_	9 26		9		_	30 7		21	28	_	_	_				_			6 1	_	27
Ср		_		0 2	_	_	18	_	1	8	15	_	29		_	20 2	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	0 27		10	-	_	1 8	_	_	29	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	. 28
Чт				1 28	_	12	19		2	9	16	23	30			21 2	_		18	25	1	_					14 2			11			2 9		23	30	6	_		27			18			_	5 22	
Пт	1			2 29	_		_		3	10	17	24	1	_		22 2	_		_		2	_	_		_	_	_	2 29		12	_		3 10			31	_					_	_			_		30
C6	2			3 30		14	21		4	11	18	25	2	9		23 3	_		20	27	_		_	_		_	_	3 30		13			4 11		25	1	8			29		_		_				31
Bc	3			4 1	_	_			5 10	12	19	26 13			17 I	24 3	_			28						10 1				14	21 34		5 12	19	26	2 40						_	_		49	11 1	_	53
Нед	1	2	3	4 5	6	/	8	9	10	11	12	13	14	15	16 .	17 1	3 19	20	21	22	23	24	_	_	_	28 2	29 3	0 31	32	33	34	35	36 37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50 5	1 52	53
Пн Вт								1										_						_	Э							F	-	+			ŀ	-										
Ср								1										-	1				-	_	Э							F	*	┪			ŀ	*										
Чт								•							К	К	*	-		Э	Э	Э	Э-		Э							F	*	+			ŀ	÷						К	К	Κŀ	ΚК	К
Пт																		<b>—</b>					F	_		*						-	-	†			F	-										
C6									*									H	1				F	Э								F		†			ľ	7										
Кале	нла	апни	ый \	/чеб	іны	йr	ad	рик :	202	24-2	202	5 г																																				
Mec			ентя6			<u> </u>		гябрь		<u> </u>	Ноя				Лои	абрь		T	Que	зарь			Февр	201	Т		M-	эрт			Апр	an.		м	ай			14	Іюнь		$\overline{}$		Ию		<u> </u>		Август	
Пн				.6 2:	3 30	7	14	· ·	28	4		орь 18	25	2	9 :		3 30	) 6		20	27		10		24	3 1		7 24	31	7	14		28 5			26	2		16	23	30	7		_	28		1 18	25
Вт				7 2		8	15		29	5	12	19	26	3		17 2	_		14	21	28	_		_			_	8 25		8			29 6	_	20	27	3	_		24						_		26
Ср		4	11 1	.8 2	_	9	16	23	30	6	13		27	4		18 2	_	_	15	22	29	_	_	_		_	_	9 26		9		_	30 7	_	21	28	_	_		_	_	_	_	_	_	6 1	_	27
Чт		5	12 1	9 20	5 3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19 2	5 2	9	16	23	30	6	13	20	27	6 1	13 2	0 27	3	10	17	24	1 8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7 1	4 21	28
Пт		6	13 2	0 2	7 4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20 2	7 3	10	17	24	31	7	14	21	28	7 1	14 2	1 28	4	11	18	25	2 9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8 1	5 22	29
C6		7	14 2	1 28	3 5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21 2	3 4	11	18	25	1	8	15	22	1	8 1	15 2	2 29	5	12	19	26	3 10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9 1	6 23	30
Bc	1	8	15 2	2 2	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22 2	9 5	12	19	26	2	9	16	23	2	9 1	16 2	3 30	6	13	20	27	4 11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10 1	7 24	31
Нед	1	2	3	4 5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17 1	3 19	20	21	22	23	24	25	26		28 2	29 3	31	32	33	34	35	36 37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50 5	1 52	53
Пн										*								*								Э		Э																				
Вт																		*						-		Э		Э				L		↓			L	_										
Ср																	*	*		1		К	к		Э:	Э ;	э 3	э Э	ļ		у	у		4			L	_							к	кТ	κк	к
Чт																	*	+-	-						_	Э						F	*	4			ŀ	*										
Пт Сб										H							*	1	-	1					Э : Э	Э		Э	ł			F	*	4			F	_										
					<u> </u>	<u>.</u>		<u> </u>	200	25 (	200	<u> </u>						<u> </u>				!_			<i>3</i>				<u> </u>								!					_					—	
Кале	НДа				НЫ				202			01.																																				
Mec			тябрь				ябрь			Ноя					кабрь				варь			Февр					арт			Апр				Чай				1юнь		_		Июл				Авг	,	_
Пн	1	_	_	2 29	_	_	_	-		10	17	24	1		15	_	_		_	_	_	_	16	_	_	9 1	_	3 30			-	_		18	_	1	_	_	22	_	_	13	_	_	3	_	7 24	
Вт	2		_	3 30	_	_	_		4	11	18	25	2	_		23 3	_	_	_	_		_	_	_	_	10 1	_	4 31					5 12		26	2	_	_	_				_			11 1	_	_
Ср	_	_		4 1	8	_	_	_	5	12	19	26	3		_	24 3	_	_	21	28		_	_	_	_	11 1	_	5 1	_	15	-	_	6 13	_	27	_	10	_	_	_	_	_	_		_	12 1	_	_
Чт		_		5 2	_	_	_	_	6	13	20	27	_	_	_	25 1		_	_	_		_	_		_	_	_	6 2	_	16	_		7 14	_	28	_	_		_	_	_	_			_	13 2		_
Пт С6	5	_		26 3 27 4		_	24 25	_	7	14 15	21	28 29		_	_	26 2	_	_	_			_	_	_	_	13 2 14 2	_	7 3 8 4			24 25	_	8 15 9 16	_	29 30	_	_	_	_	_		_	24 25		_	14 2 15 2	_	-
Bc	7		_	8 5	_	_	26	_	9	16	23	30	7	_	_	28 4	11	_	25	1			_	_		_	_	9 5	12	19	26	_	10 17		31	_	_	_	_	_	_	_	26		_	16 2	_	
Нед	/			3 4	_	_	7	_	9		11	12		_	_	16 1	_	_	_	_		_	24	_	_	27 2	_	_	31		-			37		•	_	_		_			_		-	16 Z 49 5		52
Пн		-	+	+	-	-	É		_	10	11	12	13	11		3	_	1.5	20				+	*	_	*	.5 2	.5 50	31	32	33	31	55 50	. 3/	50	3,	10	11	12		∺	$\ddot{+}$	10	∺	.0	., ,	5 51	K
Вт									*							۳	*	†					ŀ		H	-						$\dashv$	$\dashv$	1		ŀ	$\dashv$						- [					
Ср	Н										_	_	_	_	_	,  -	*	1	.,	.,			f		F		Ι.	, ,	l ,,	\ ,		$\dashv$	+	1		ŀ	一						1		.			
Чт										Э	Э	Э	Э	Э	Э	*	*	1	K	К			f				- [ }	У	У	У		T		1		ļ							J	К	K	K	ΚК	
Пт																*		1					ſ									*				Ī	*						J					
C6																*																	*														$\perp$	

# Календарный учебный график 2026-2027 г.

Mec		Ce	нтяб	рь			Окт	ябрь	6		H	Юябр	ЭЬ		Декабрь Январь Фе						Фев	раль				Март	Г			Апр	оель				Май				Ию	НЬ			Ин	оль			А	Авгус	т				
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	
C6	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										Э				Э				П										*									*																К
Вт										Э							İ	П	*							*										Ī																	К
Ср							_	_		*	Э	_	_	П		п	П		*				10	К												Ī												10	К	16	К	.,	
Чт							Э	Э	Э	Э	J	Э	Э	П	11	11	'''		*				K	K												Ī												К	K	K	K	K	
Пт										Э				П			İ	*	*	Ī																Ī															1		
C6										Э				П			İ	*		Ī															*	Ī					*										l '		1

# Календарный учебный график 2027-2028 г.

Mec		Ce	ентяб	ірь			Окт	ябрь	,		H	Ноябр	Ъ			Декаб	рь			Ян	варь	,			Февр	заль			Ма	рт			Апр	ель				Май				Ию	ОНЬ			- 1	Июль	,			Авгу	<b>′</b> СТ	
Пн		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13 2	20 2	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	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
Вт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14 2	21 2	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	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
Ср	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15 2	2 2	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 2	23 3	80	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 2	24 3	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
C6	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18 2	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
Bc	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19 2	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	7 1	8	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										Э		Э		Н			ı	пΓ	*																	*						*	П	П		Д	П			П	П		К
Вт										Э				Н			П	П	*																		*			Д		Д	i	, ,	l [	Д	1		1	ıl		Π	К
Ср					Э	Э	Э	_	Э	Э	Э	Н	ш	П	_	пΙ	٦Г		*				К	16		*		*												Д	_	Д			ا ہ ا	К	1/	16	к	К	К	. [	К
Чт					5	9	9	9	٦	*	כן	Н	п	П	"	'''   '	"Г		*				K	ĸ																Д	д	Д	д	Д	Д	К	I.	K	K		ĸ	Κ.	К
Пт										Э		Н		П			Г		*																					Д		Д	ı	, 1	ı	К	1		l	ıl		Π	=
C6										Э		Н		П			3	*	*																					Д	İ	Д	ı	, 1	ı	К	1		l	ıl			=

#### График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		50	
Дата начала/Номер недели	22 января 2024 г.	22	17 февраля 2025 г.	25	10 ноября 2025 г.	11	12 октября 2026 г.	7	27 сентября 2027 г.	5
Дата окончания/Номер недели	1 марта 2024 г.	27	28 марта 2025 г.	30	29 декабря 2025 г.	18	30 ноября 2026 г.	14	15 ноября 2027 г.	12

### Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	36 3/6	35 2/6	31 4/6	31 5/6	21 5/6	157 1/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 3/6	7 1/6	7	7	32 2/6
У	Учебная практика		2	4			6
Н	Научно-исслед. работа					2	2
П	Производственная практика				4	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Каникулы	8	7	7 1/6	7 2/6	9 2/6	38 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 (12 дн)	2 1/6 (13 дн)	10 4/6 (64 дн)
Прод	олжительность обучения	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итог	0	52 2/6	52	52 1/6	52 1/6	52 2/6	261

-	-	Формы	ы пром. атт.		3.e.	-			Ито	ого акад.ча	сов			-				Курс 1 Зимн	няя сессия						Курс 2 Зимн	іяя сессия	1					Курс Зин	: 3 мняя сесси	.ия	
	Экз	ıa .		Экспе	en .	Часов в Экспе	р Пο	Конт.						Конт	з.е. на						. Конт	з.е. на						Ko	нт з.е. н	a		T			Кон
Индекс	Наименование 3/3		т КП КР	тноє	ер Факт	з.е. тное			Лек	Лаб	Пр	П	CP	роль	курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П СЕ	роль		Итого	Лек	Лаб	Пр	П		пь курсе		Лек	Лаб	Пр	П	СР Кон
Блок 1.Дисц	иплины (модули)			207	7 207	7780	7780	993.2	388	384	212	9.2	6531.6	255.2	48	1810	72	44	80 2	2.4 155	61.6	46	1738	76	46	74	2.3 14	60.5 79	.2 41	1558	82	90	26	1.9 1	1305.3 52.8
Обязательна	ая часть			126					218	172	176		3779	184.8	45	1620	68	44		2.3 136		46	1656	76	46			_	.2 20	720	44	50	14	1.1	566.9 44
61.0.01 61.0.02	Иностранный язык         2           Философия         2		+	7	7	00 001			4		32 6	0.3	210.9 89	8.8	4	144			16	0.1 127	.9	3	108	4				83 8 89 8		_	₩	_	-		
Б1.О.02 Б1.О.03	Экономическая культура	1		2							6	0.2	61.9	0.0	2	72	4		6 (	0.1 61	9	3	100	4		0	0.2	09 0		+-	+-	+	$\vdash$	$\rightarrow$	
Б1.0.04	Бизнес-планирование в мясной отрасли	2		2	2	36 72			4		6	0.1	62		<u> </u>							2	72	4				62			1				
Б1.О.05 Б1.О.06	Правоведение 2 Социология	2	+	3	_				4		6	0.2	89 61.9	8.8								2	108 72	4				89 8 1.9	8	+	+-	+	$\vdash$	$\rightarrow$	
Б1.O.07	Математика (базовый уровень) 1		+ +	3					6		8	0.2	85	8.8	3	108	6		8 (	0.2 85	8.8	1	/-			-	0.1	1.5		_	+	_			
51.0.08 51.0.09	Информатика 1	_		3	_			14.2		8		0.2			3	108		8		0.2 85											1	1	1		
Б1.О.10	Физика 1 Экология	1	+	3				14.2 8.1	6	8	4	0.2	85 99.9	8.8	3	108 108	6	8		0.2 89	9 8.8									+	+-	+	$\vdash$	$\rightarrow$	
Б1.О.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2		4	4				4	6			133.9		I							4	144	4	6		0.1 13	33.9							
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности 2			3	_						6	0.2	89									3	108	4		6	0.2	89 8							
Б1.О.13 Б1.О.14	Процессы и аппараты пищевых производств 3 Тепло- и холодильная техника 2	_	3	4				28.2 14.2	_	8	8	0.2	107 157	8.8								5	180	6	8		0.2 1	.57 8	4	144	12	8	8	0.2	107 8.8
Б1.0.15	Метрология и стандартизация	4		4	4				12	16		0.2	115.9	0.0									100	0	۰		0.2 1	.37 0		+-	+-	+	$\vdash$	$\rightarrow$	
Б1.О.16	Гидромеханические процессы пищевых производств	2		4	4					8			129.9									4	144	6	8		0.1 12	29.9			T	T			
Б1.0.17	Технологическое оборудование	4	$\bot$	4	4	36 144	144	26.1	10	16		0.1	117.9		_																$\perp$				
Б1.О.18	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания 2	1		11	11	36 396	396	28.3	6	22		0.3	358.8	8.8	7	252		12	- 1	0.1 239	.9	4	144	6	10		0.2 1	19 8	8						
Б1.О.19	Общая технология отрасли 3		$\pm \pm$	4	4	36 144	144	20.2	8	12	+	0.2	115	8.8			+	+			1	<u> </u>	L		+				4	144	8	12		0.2	115 8.8
Б1.O.20	Физическая культура и спорт 1			2					6		4	0.2	53	8.8	2	72	6				8.8										$\perp$		$\Box$	_	
Б1.O.21 Б1.O.22	Русский язык и культура речи 1 Биология 1		+++	3					4	6	8	0.2	91 89	8.8	3	108 108	4	6			8.8							-		+-	+	+'	$\vdash$	-+	-
Б1.0.23	Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения	12		5	5	36 180	180	20.2	8		12	0.2	159.8		3	108	4		6	0.1 97	9	2	72	4		6	0.1 6	1.9			1				
Б1.0.24	Психология работы в малых группах	1	+-+	2	2	36 72	72	8.1	4		4	0.1	63.9	-	2	72	4		4 (	0.1 63.	9									+	+	+	-	$\rightarrow$	_
Б1.0.25	Патентоведение	5		2							4	0.1								0.1 0.5	_														
51.0.26	Менеджмент	3		3	_				_		6	0.1	97.9				42			0.4		-		- 12		40		22 6	3	108	4	-	6	0.1	97.9
51.0.27 51.0.28	История России         2           Модуль "Химия"         123	_	+	14					24 32	42	34	0.3	76.9 <b>394</b>	8.8 35.2	3	72 108	12	10		0.1 43. 0.2 8:	9 L <b>8.8</b>	5	72 180	12 8	8			33 8 55 8		216	16	24	$\vdash$	0.4	158 17.0
51.O.28.01	Органическая химия 2		+	5	_				8	8		0.2	155	8.8		100	•	10	-   '	0.2 0.	0.0	5	180	8	8			55 8		210	- 10		$\vdash$		130 17.
Б1.О.28.02	Неорганическая и аналитическая химия 1			3						10		0.2	81	8.8	3	108	8	10	-	0.2 81	8.8														
Б1.O.28.03 Б1.O.28.04	Физическая и коллоидная химия 3 Биохимия 3		++	3	3			20.2		12 12		0.2	79 79	8.8 8.8															3	108 108			₩	0.2	79 8.8 79 8.8
Б1.O.29	Специальная педагогика и специальная психология	2		2					4	12	4	0.1	63.9	0.0	 I							2	72	4		4	0.1 6	3.9	,	100	+	12		0.2	79 0.0
Б1.О.30	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного	5		2	2	36 72	72	4.1			4	0.1	67.9																						
Б1.О.31	происхождения  Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания животного  3			3	3	36 108	108	10.2	4	6		0.2	89	8.8															3	108	4	6		0.2	89 8.8
D1.0.32	происхождения			2						6		0.2	51	8.8								2	70	6	6		0.2				<u> </u>				
Б1.О.32 Б1.О.33	Электротехника 2 Основы военной подготовки	5	+	3					4	ь	4	0.2	99.9	8.8								2	//2	ь	ь		0.2	51 8	8	+	+-	+	$\vdash$	$\rightarrow$	
Б1.0.34	Основы российской государственности	1		2	2	36 72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4 (	0.1 63.	9														
	ируемая участниками образовательных отнош			81					170	212	36		2752.6		3	190	4		4 (	0.1 181	.9		82				8	32	21					0.8	
Б1.В.01 Б1.В.02	Технология мяса и мясных продуктов 4 Технохимический контроль в мясной отрасли 5		4	14					26 12	34 16		0.3	434.9 35	8.8				-+				1	1				-	-	2	72	6	10	$\vdash$	0.1	55.9
Б1.В.02 Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной	4	+	2	_				8	10		0.2	53.9	0.0								1	1				_	-		+	+-	+	+	$\rightarrow$	
Б1.В.04	отрасли Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	3	1	5	5		_	_	6	8		0.1	165.9																5	180	6	8		0.1	165.9
Б1.В.05	продуктов Проектирование предприятий мясной отрасли 5	_	1	5				_	10	20		0.2	141	8.8																+	1	$\top$	$\vdash$	-	
Б1.В.06	Научные основы производства мясных продуктов	5	+	4	_				8	8			127.9	=								1								+	+-	+		-	
Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли 5	Ť	5	5	5	36 180	180	_	20	24		0.2	127	8.8								1	1				_	-		+	+-	+	+	$\rightarrow$	
51.B.08	Основы технического регулирования в мясной отрасли	3		2	_		_		4	4		0.1	63.9									1	1				_	$\dashv$	2	72	4	4		0.1	63.9
51.B.09	отрасли Автоматизированные системы управления в мясной отрасли 4		4	4				_	10	12		0.2	113	8.8																1	1	1			
51.B.10	Управление проектами в мясной отрасли	5		2		36 72	72	12.1	6		6	0.1	59.9																	#	1	#		_	
51.B.11 51.B.12	Введение в профессию Реология и текстурный анализ мяса и мясных	1		3		36 108 36 108			4		8	0.1	99.9 95.9	$\rightarrow$	3	108	4		4 (	0.1 99	9								3	108	4	+	8	0.1	95.9
51.B.13	продуктов Биологическая безопасность мяса и мясных	3		2	_		_	_	6	8		0.1	57.9	$\rightarrow$				-											2	72	6	8			57.9
51.B.14	продуктов Микробиология мяса и мясных продуктов 3	_	+++	4			_		8	10		0.1	117	8.8				-	-			1				-+	-	+	4	144	8			0.1	
51.B.15	Тара и упаковка в мясной отрасли	3		3	3				4		4	0.1	99.9																3	108				0.1	
Б1.В.16	САПР в проектировании предприятий мясной отрасли	4		3	3	36 108	108	14.1			14	0.1	93.9																						
	Методы исследования мяса и мясных продуктов 4			3					4	6		0.2	89	8.8																					
		4	1 1	6	6	36 216	216	24.1	6	18		0.1	191.9																				igspace	T	
Б1.В.18	Химический состав мяса и мясных продуктов	_																											1		1				
Б1.В.17 Б1.В.18 Б1.В.ДВ.01 Б1.В.ДВ.01.01	Химический состав мяса и мясных продуктов  Элективные курсы по физической культуре и спорту  Общая физическая подготовка	123 123	-			<b>328</b> 328							<b>328</b> 328			82 82				82			82 82			_		<b>82</b> 82		82 82		4	$\sqcup$	$\rightarrow$	<b>82</b>

			Формы п			3.e.					Man	го акад.ча								Курс	1						Курс 2								Курс	3			_
-	-		Формы п	ром. атт.		3.E.	1				ино	по акад.че	SCOB				-			Зиг	мняя сесси	я					Зимня	я сесси	я			-			Зиг	иняя сесси	.я		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	кп	КР Экспе тное		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Ла6	Пр	п	СР	на pce	Итого	Лек	Лаб	Пр	п	CP	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п		Конт роль
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		1234					328	328						328			82					82		82					82			82					82	
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		1234					328	328						328			82					82		82					82			82					82	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	5			2	2		72	72	26.2	10	16		0.2	37	8.8																							
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	5			2	2	36	72	72	26.2	10	16		0.2	37	8.8																							
Б1.В.ДВ.02.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	5			2	2	36	72	72	26.2	10	16		0.2	37	8.8																							
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		4		3	3		108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																								
Б1.В.ДВ.03.01	Технология переработки продукции птицеводства		4		3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																								
Б1.В.ДВ.03.02	Технология переработки продукции овцеводства		4		3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																								
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04		5		4	4		144	144	22.1	10	12		0.1	121.9																								
Б1.В.ДВ.04.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов		5		4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9																								
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения		5		4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9																								
Блок 2.Прак	ктика				24	24		864	864	0.5				0.5	863.5									3	108					107.9		6	216				0.1 2		
Часть, форм	чируемая участниками образовательных от	гношен	ний		24	24		864	864	0.5				0.5	863.5									3	108				0.1	107.9		6	216				0.1 2	15.9	
62.B.01(Y)	Ознакомительная практика		2		3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9									3	108				0.1	107.9									
Б2.B.02(У)	Технологическая практика		3		6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9																	6	216				0.1 2	215.9	
Б2.B.03(Π)	Технологическая практика		4		6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9																								
Б2.В.04(H)	Научно-исследовательская работа		5		3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9																								
62.B.05(Π)	Преддипломная практика		5		6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9																								
Блок З.Госу	дарственная итоговая аттестация				9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5																								
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5																								
ФТД.Факуль	ьтативные дисциплины				2	2		72	72	8.2			8	0.2	63.8																								
ФТД.01	Новые методы обработки сырья		4		1	1	36	36	36	4.1			4	0.1	31.9																								
ФТД.02	Учебно-исследовательская работа студентов		4		1	1	36	36	36	4.1			4	0.1	31.9																								

-			Формы п	ром. атт		3	.e.	-				Итог	го акад.ча	сов							Курс 4								Курс !				
					1										Г —			-	<u> </u>		Зим	няя сесси	1						Зим	мняя сесс	RNC.		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	КΠ	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	п	CP	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	CP	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п	CP	Конт роль
Блок 1.Дисц	иплины (модули)					207	207		7780	7780	993.2	388	384	212	9.2	6531.6	255.2	41	1558	74	108	14	1.2	1334.4	26.4	31	1116	84	96	18	1.4	881.4	35.2
Обязательна	эя часть					126	126		4536	4536	572.2	218	172	176	6.2	3779	184.8	8	288	22	32		0.2	233.8		7	252	8		12	0.3	231.7	
Б1.0.01	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	32.3			32	0.3	210.9	8.8																
Б1.О.02	Философия	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8								$\vdash$			$\vdash \vdash$		$\vdash \vdash$	$\vdash$		
51.0.03 51.0.04	Экономическая культура		2			2	2	36 36	72 72	72 72	10.1	4		6	0.1	61.9 62									1			$\vdash \vdash$		$\vdash \vdash$	$\vdash$		
B1.0.04 B1.0.05	Бизнес-планирование в мясной отрасли Правоведение	2	- 2			3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.1	89	8.8							-	-								
B1.O.06	Социология		2			2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9																	
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	14.2	6		8	0.2	85	8.8																
B1.0.08	Информатика	1				3	3	36 36	108 108	108	14.2	6	8		0.2	85 85	8.8								$\vdash$			$\vdash \vdash$		$\vdash \vdash$	$\vdash$		
51.O.09 51.O.10	Физика Экология	1	1			3	3	36	108	108	14.2 8.1	6	8	4	0.2	99.9	8.8								$\vdash$			$\vdash$	_	$\vdash$			
61.O.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных		2			4	4	36	144	144	10.1	4	6		0.1	133.9												$\vdash$		$\vdash$			
51.O.12	животных Безопасность жизнедеятельности	2	_			3	3	36	108	108	10.2	4	-	6	0.2	89	8.8							-	-								
Б1.0.13	Процессы и аппараты пищевых производств	3			3	4	4	36	144	144	28.2	12	8	8	0.2	107	8.8																
Б1.О.14	Тепло- и холодильная техника	2				5	5	36	180	180	14.2	6	8		0.2	157	8.8																
Б1.0.15	Метрология и стандартизация		4			4	4	36	144	144	28.1	12	16		0.1	115.9		4	144	12	16		0.1	115.9	$\vdash$			$\vdash \vdash$		$\vdash \vdash$	$\vdash$		
Б1.О.16	Гидромеханические процессы пищевых производств		2			4	4	36	144	144	14.1	6	8		0.1	129.9									<u> </u>			لـــــا		لـــــا	ш		
Б1.0.17	Технологическое оборудование		4			4	4	36	144	144	26.1	10	16		0.1	117.9		4	144	10	16		0.1	117.9	$\vdash$			$\vdash$		$\vdash$	$\vdash \vdash$		
Б1.О.18	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	2	1			11	11	36	396	396	28.3	6	22		0.3	358.8	8.8											ا ا		ا ا			
Б1.О.19	Общая технология отрасли	3				4	4	36	144	144	20.2	8	12		0.2	115	8.8											$\vdash$		$\vdash$			
Б1.О.20	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8																
Б1.О.21	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	8.2			8	0.2	91	8.8		oxdot	J			$\Box$		$\vdash$			ᄓ	二丁	$\Box$	oxdot		
Б1.0.22	Биология	1				3	3	36	108	108	10.2	4	6		0.2	89	8.8								<b>-</b>			$\vdash \vdash \mid$		$\vdash \vdash \mid$	$\vdash$		
Б1.О.23	Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения		12			5	5	36	180	180	20.2	8		12	0.2	159.8																	
Б1.0.24	Психология работы в малых группах		1			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9									$\vdash$			$\vdash$		$\vdash$	<b>L</b>		
51.O.25 51.O.26	Патентоведение Менеджмент		5			2	2	36 36	72 108	72 108	8.1 10.1	4		6	0.1	63.9 97.9				_					$\vdash$	2	72	4		4	0.1	63.9	
Б1.О.27	История России	2	1			4	4	36	144	144	58.3	24		34	0.1	76.9	8.8							-	-								
51.O.28	Модуль "Химия"	1233				14	14		504	504	74.8	32	42		0.8	394	35.2											$\vdash$		$\vdash$			
51.O.28.01	Органическая химия	2				5	5	36	180	180	16.2	8	8		0.2	155	8.8											$\vdash$			$\vdash$		
51.O.28.02	Неорганическая и аналитическая химия	1				3	3	36	108	108	18.2	8	10		0.2	81	8.8																
Б1.О.28.03	Физическая и коллоидная химия	3				3	3	36	108	108	20.2	8	12		0.2	79	8.8																
B1.O.28.04	Биохимия	3				3	3	36	108	108	20.2	8	12		0.2	79	8.8								$\vdash$			$\vdash \vdash$		$\vdash \vdash$	$\vdash$		
Б1.О.29	Специальная педагогика и специальная психология Статистические методы обработки данных в		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9												ш					
Б1.О.30	технологии продуктов питания животного происхождения		5			2	2	36	72	72	4.1			4	0.1	67.9										2	72			4	0.1	67.9	
<b>6</b> 1.0.31	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания животного происхождения	3				3	3	36	108	108	10.2	4	6		0.2	89	8.8																
Б1.0.32	Электротехника	2				2	2	36	72	72	12.2	6	6		0.2	51	8.8																
Б1.0.33	Основы военной подготовки		5			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9										3	108	4		4	0.1	99.9	
Б1.0.34	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9									$\vdash$			$\vdash \vdash$		$\vdash \vdash$	$\vdash$		
	ируемая участниками образовательных от					81	81		3244	3244	421	170	212	36	3	2752.6	70.4	33		_	76					24	864	76	96	6	1.1	649.7	35.2
51.B.01 51.B.02	Технология мяса и мясных продуктов	4	3	4		14	14	36 36	504 72	504 72	60.3 28.2	26 12	34 16		0.3	434.9 35	8.8	12	432	20	24		0.2	379	8.8	-	72	12	16	$\vdash$	0.2	35	8.8
Б1.В.02 Б1.В.03	Технохимический контроль в мясной отрасли Производственный учет и отчетность в мясной	5	4			2	2			72	18.1	12	10		0.2	53.9	8.8	2	72	8	10		0.1	53.9	-	2	12	12	10	$\vdash$	0.2	35	8.8
	отрасли Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных		_				-	36	72										12	Ü	10		J.1	33.9	$\vdash$			$\vdash$	$\rightarrow$	$\vdash$	$\vdash$		
Б1.B.04	продуктов		3		-	5	5	36	180	180	14.1	6	8		0.1	165.9			-					$\longrightarrow$	$\longrightarrow$			$\vdash$		$\vdash$	$\vdash$		
Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	5				5	5	36	180	180	30.2	10	20		0.2	141	8.8								ш	5	180	10	20	لـــــا	0.2	141	8.8
Б1.В.06	Научные основы производства мясных продуктов		5			4	4	36	144	144	16.1	8	8		0.1	127.9									ı İ	4	144	8	8	, !	0.1	127.9	
Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли	5		5		5	5	36	180	180	44.2	20	24		0.2	127	8.8									5	180	20	24		0.2	127	8.8
Б1.B.08	Основы технического регулирования в мясной		3			2	2	36	72	72	8.1	4	4		0.1	63.9					İ			-	-			$\vdash$	$\neg \uparrow$	$\neg \neg$			
61.B.09	отрасли Автоматизированные системы управления в мясной	4		4		4	4	36	144	144	22.2	10	12		0.2	113	8.8	4	144	10	12		0.2	113	8.8			$\vdash$	-	$\vdash$	$\vdash$		
Б1.В.09 Б1.В.10	отрасли Управление проектами в мясной отрасли	4	5	4	-	2	2	36 36	72	72	12.1	10	12	6	0.2	113 59.9	0.8	4	144	10	14		U.Z	115	0.6	2	72	6	$\rightarrow$	6	0.1	59.9	-
51.B.10 51.B.11	управление проектами в мяснои отрасли Введение в профессию		1			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9			+ +	_				$\dashv$	-	4	12	-	-+	-	0.1	39.9	
61.B.12	Реология и текстурный анализ мяса и мясных		3			3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9								$\neg$	$\Box$			$\vdash$	=	$\Box$	$\Box$		
51.B.13	продуктов Биологическая безопасность мяса и мясных		3		<b> </b>	2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9			+					-+	-			$\vdash$		$\vdash$	$\vdash$		
61.B.14	продуктов Микробиология мяса и мясных продуктов	3	,			4	4	36	144	144	18.2	8	10		0.1	117	8.8		1	-				-+	$\vdash$			$\vdash$	$\dashv$	$\vdash$	$\vdash$		
61.B.15	Тара и упаковка в мясной отрасли		3			3	3	36	108	108	8.1	4	-0	4	0.2	99.9	0.0	l	<del>     </del>					-+	-			$\dashv$	-+	$\vdash$	$\vdash$		
Б1.В.16	САПР в проектировании предприятий мясной		4			3	3	36	108	108	14.1			14	0.1	93.9		3	108			14	0.1	93.9				$\Box$		$\Box$			
Б1.В.17	отрасли Методы исследования мяса и мясных продуктов	4				3	3	36	108	108	10.2	4	6		0.2	89	8.8	3	108	4	6	_	0.2	89	8.8			$\vdash$		$\vdash$			
Б1.B.18	Химический состав мяса и мясных продуктов		4			6	6	36	216	216	24.1	6	18		0.1	191.9		6	216	6	18		0.1	191.9	-			$\dashv$	-+	$\vdash$	$\vdash$		
-	Элективные курсы по физической культуре и		1234						328	328						328			82					82	$\Box$			$\vdash$	=	$\Box$	ПŤ		
Б1.В.ДВ.01																																	1
- 11	<b>спорту</b> Общая физическая подготовка		1234				ļ		328	328						328			82					82	1			$\vdash$	-	$\vdash$			

	_		Форми	пром. атт		,	.e.					Ито	го акад.ча	acon.							Курс	4							Курс	5			
_	-		Форлы	пром. атт		3	.c.					VIIIO	о акад.че	3000				-			Зи	мняя сесс	СИЯ			-			Зин	мняя сес	RNC		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	кп	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		1234						328	328						328			82					82									
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		1234						328	328						328			82					82									
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	5				2	2		72	72	26.2	10	16		0.2	37	8.8									2	72	10	16		0.2	37	8.8
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	5				2	2	36	72	72	26.2	10	16		0.2	37	8.8									2	72	10	16		0.2	37	8.8
Б1.В.ДВ.02.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	5				2	2	36	72	72	26.2	10	16		0.2	37	8.8									2	72	10	16		0.2	37	8.8
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		4			3	3		108	108	10.1	4	6		0.1	97.9		3	108	4	6		0.1	97.9									
Б1.В.ДВ.03.01	Технология переработки продукции птицеводства		4			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9		3	108	4	6		0.1	97.9								, I	1
Б1.В.ДВ.03.02	Технология переработки продукции овцеводства		4			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9		3	108	4	6		0.1	97.9									
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04		5			4	4		144	144	22.1	10	12		0.1	121.9										4	144	10	12		0.1	121.9	
Б1.В.ДВ.04.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов		5			4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9										4	144	10	12		0.1	121.9	
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения		5			4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9										4	144	10	12		0.1	121.9	
Блок 2.Прак	тика					24	24		864	864	0.5				0.5	863.5		6	216				0.1	215.9		9	324				0.2	323.8	i
Часть, форм	ируемая участниками образовательных от	ношен	ий			24	24		864	864	0.5				0.5	863.5		6	216				0.1	215.9		9	324				0.2	323.8	
62.B.01(Y)	Ознакомительная практика		2			3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9																	
Б2.B.02(У)	Технологическая практика		3			6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9																	
Б2.B.03(Π)	Технологическая практика		4			6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9		6	216				0.1	215.9									
52.B.04(H)	Научно-исследовательская работа		5			3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9										3	108				0.1	107.9	
62.B.05(Π)	Преддипломная практика		5			6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9										6	216				0.1	215.9	
Блок 3.Госуд	арственная итоговая аттестация					9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5										9	324			16	0.5	307.5	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5										9	324			16	0.5	307.5	1
ФТД.Факуль	тативные дисциплины					2	2		72	72	8.2			8	0.2	63.8		2	72			8	0.2	63.8									
ФТД.01	Новые методы обработки сырья		4			1	1	36	36	36	4.1			4	0.1	31.9		1	36			4	0.1	31.9									
ФТД.02	Учебно-исследовательская работа студентов		4			1	1	36	36	36	4.1			4	0.1	31.9		1	36			4	0.1	31.9									

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции						
1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5						
Б1.О Обязательная часть		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5						
Б1.О.01	Иностранный язык	УK-4						
Б1.О.02	Философия	ук-5						
Б1.O.03	Экономическая культура	УК-10						
Б1.О.04	Бизнес-планирование в мясной отрасли	УК-10; ОПК-5; ПК-3; ПК-4						
Б1.О.05	Правоведение	YK-2; YK-11						
51.O.06	Социология	УК-1; УК-3						
<b>51.0.07</b>	Математика (базовый уровень)	OПК-2; ПК-3						
51.O.08	Информатика	УК-1; ОПК-1; ПК-3						
Б1.О.09	Физика	ОПК-3						
Б1.О.10	Экология	ΟΠK-2; ΠK-5						
Б1.О.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	OПК-2						
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-5; ПК-2						
Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	OПК-2; OПК-3; OПК-4						
Б1.О.14	Тепло- и холодильная техника	ОПК-3						
Б1.О.15	Метрология и стандартизация	OПК-5; ПК-2; ПК-4						
Б1.О.16	Гидромеханические процессы пищевых производств	ОПК-2; ОПК-3						
Б1.О.17	Технологическое оборудование	OПК-3; ПК-1; ПК-2						
Б1.O.18	Технические аспекты проектирования оборудования для	ОПК-3						
51.0.19	производства продуктов питания							
Б1.O.20	Общая технология отрасли	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 УК-7						
Б1.О.21	Физическая культура и спорт							
Б1.0.22	Русский язык и культура речи	VK-4						
	Биология Прикладная математика в технологии продуктов питания животного	NK-2						
Б1.О.23	происхождения	ОПК-2; ПК-3						
Б1.0.24	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6; ПК-3						
Б1.О.25	Патентоведение	yK-1; ΠK-4						
Б1.О.26	Менеджмент	УК-2; УК-10; ПК-3						
Б1.О.27	История России	УК-8						
Б1.0.28	Модуль "Химия"	OПК-2; ПК-5						
Б1.О.28.01	Органическая химия	ОПК-2; ПК-5						
Б1.О.28.02	Неорганическая и аналитическая химия	OПК-2						
Б1.О.28.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2; ПК-5						
Б1.О.28.04	Биохимия	ОПК-2; ПК-5						
Б1.О.29	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9						
Б1.О.30	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения	ОПК-1; ОПК-2						
Б1.0.31	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3						
51.O.32	продуктов питания животного происхождения							
Б1.0.32	Электротехника	ONK-2						
Б1.0.33	Основы военной подготовки	YK-8						
		УК-5						
1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5						
Б1.В.01	Технология мяса и мясных продуктов	ΠK-1; ΠK-4; ΠK-5						
Б1.В.02	Технохимический контроль в мясной отрасли	ПК-2						
Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ΠK-1; ΠK-4						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции					
Б1.В.04	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	ΠK-2; ΠK-5					
Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	лк-3; пк-4					
Б1.В.06	Научные основы производства мясных продуктов	ПК-2; ПК-3					
Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли	ПК-1; ПК-2					
Б1.В.08	Основы технического регулирования в мясной отрасли	ΠK-2					
Б1.В.09	Автоматизированные системы управления в мясной отрасли	ПК-2					
Б1.В.10	Управление проектами в мясной отрасли	ΠK-3					
Б1.В.11	Введение в профессию	ПК-1					
Б1.В.12	Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов	ΠK-2					
Б1.В.13	Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов	ΠK-2; ΠK-5					
Б1.В.14	Микробиология мяса и мясных продуктов	ПK-2					
Б1.В.15	Тара и упаковка в мясной отрасли	ПК-2					
Б1.В.16	САПР в проектировании предприятий мясной отрасли	ПК-3					
Б1.В.17	Методы исследования мяса и мясных продуктов	⊓K-2; ⊓K-5					
Б1.В.18	Химический состав мяса и мясных продуктов	NK-2; NK-5					
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7					
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7					
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7					
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7					
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7					
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	NK-1					
<b>Б1.В.ДВ.02.01</b>	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	NK-1					
Б1.В.ДВ.02.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	NK-1					
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ΠK-1; ΠK-2					
Б1.В.ДВ.03.01	Технология переработки продукции птицеводства	NK-1; NK-2					
Б1.В.ДВ.03.02	Технология переработки продукции овцеводства	ΠK-1; ΠK-2					
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	⊓K-1					
Б1.В.ДВ.04.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	∏K-1					
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения	ПК-1					
	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5					
52.0	Обязательная часть						
52.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5					
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; УК-8					
Б2.В.02(У)	Технологическая практика	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5					
52.B.03(Π)	Технологическая практика	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5					
Б2.В.04(H)	Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-8					
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5					
	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5					
53.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	YK-1; YK-2; YK-3; YK-4; YK-5; YK-6; YK-7; YK-8; YK-9; YK-10; YK-11; OПK-1; OПK-2; OПK-3; OПK-4; OПK-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5					
	Факультативные дисциплины	УК-6; ПК-1; ПК-2					
ФТД.01	Новые методы обработки сырья	ΠK-2					
ОТД.02 Учебно-исследовательская работа студентов		УК-6; ПК-1; ПК-2					

		Итого									
		Баз.%	Bap.%	ДВ(от		3.e.	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Dd3.%		Bap.)%	Не менее	Факт	1				
	Итого (с факультативами)				197	242	48	49	47	49	49
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	48	49	47	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	61%	39%	11.1%	162	207	48	46	41	41	31
Б1.О	Обязательная часть					126	45	46	20	8	7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					81	3		21	33	24
Б2	Практика	0%	100%	0%	24	24		3	6	6	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24		3	6	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2				2	
		ОП, фак	ОП, факультативы			42.3	43.3	43.5	41.4	43.3	39.2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	в период	в период гос. экзаменов								
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				198.6	198.4	198.3	199.9	197.2	199.4
	контактная расота (акад.час/тод)	необязательная				8.2				8.2	
		Блок Б1				993.2	198.4	198.3	199.9	197.2	199.4
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				8.2				8.2	
		Итого по всем блокам				1018.4	198.4	198.4	200	205.5	216.1
		ЭКЗАМЕН (Эк)					7	9	6	3	4
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТ (За) КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)					9	6	7	6	6
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		1
		NATCODAN PADOTA (NP)							T		
	Процент занятий от аудиторных (%)	%) лекционных				39.44%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					52.5%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на ра	12.77%									