Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 27.05.2024 14:07:41 Уникальный программный ключ:

1.15128682078e674e566ab07404fe1ba2172f735a12

Протокол № 11 om 21.06.2023

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



35.03.07

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии перерабатывающих производств в АПК

Квалификац	ия: бакалавр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2023	
Форма обуч	ения: Заочная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 669 от 17.07.2017	
Срок получе	ния образования: 5 л.			
Код	Области профессиональной деятельности и	(или) сферы профессиональной деятельности. Профессио	нальные стандарты	Приказ Минтруда
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО			
13.017	АГРОНОМ			№ 644н от 20.09.2021 г.
Основной	Типы задач профессиональной деятельности	СОГЛАСОВАНО	A.	
+	научно-исследовательский		· Hall	
+	производственно-технологический	Проректор по УР	/C.A.	Макаров/
+	организационно-управленческий		1.1	
		Начальник УОКО	Helly /A.E.	Хохлов/
		Декан	Q1- /н.л.	Моргунова/

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Mec		Cei	нтябр	Ъ			O	ктябр	ЭЬ			Hos	ябрь			Дека	брь			Я	нвар	Ь			Фев	раль			Ma	рт			P	прел	ΙЬ			Ма	ай			Ию	ОНЬ				Июлі	Ь			Аві	густ	
Пн		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
Вт	Ī	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
Ср	Ī	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	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
Чт	Г	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	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
Пт	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
C6	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
Вс	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	
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																										
Вт											Î								Ī							Э	Э																										
Ср											Î						К	I/	*			Э	2	Э	Э	Э	Э									*						*						К	К	1/	К	1/	к
Чт											Ī						ĸ	N				9	9	9	9	Э	Э										*											K	K	K	K	K	
Пт											Ī															*	Э	*																									
C6										*	Ī								Ī							Э																											

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Mec		(Сентя	брь				Октя	ябрь			Ho	ябрь			Д	екабр	ЭЬ			Янв	зарь			Фев	раль				Март	г			Апр	ель			Ма	ай				Июн	Ь			И	юль			Ав	вгуст	
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	5 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	7 4	11	18	25	1	8	15	22	29
C6		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	3 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											*									*							*	Э			Э					У	У		У														
Вт																				*							Э	Э			Э					У	У	Ī	У				1										l
Ср																			*	*		К	1/			2	Э	Э	2	٦	Э		V	V	v	У	У	,					1					К	1/	К	К	10	К
Чт																			*				K			9	Э	Э	9	9	Э		y	,	,	*	У	,				*											ı,
Пт																			*								Э	Э			Э					У	*	ſ					1										l
C6																			*								Э	*								У	У	Ī					1										l

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Mec		Ce	ентяб	рь			Окт	ябрь	Ь		Н	Юяб	рь			Дє	кабрі	•			Янв	арь			Фе	враль	•			Мар	Т			Апр	ель			Ма	й			ı	Июнь	,			Ик	оль			Д	Август	г	
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	' 3	1	.0	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	3 4	1	1	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	1	.2	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	1	3	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	1	4	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	
C6	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	1	.5	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	5 2	9	1	.6	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) 1	.1	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		П			К
Вт										*	7							Э		*								Ī		1											İ				1						ı		ļ	
Ср											٦,	١.	٦	2	Э	2	э	Э		*			К	1/				Ī		1	_	П	_	_	_						İ				1				1,	к	к	к	К	
Чт											7	7	9	9	9	9	9	Э	*	*			K					Ī] ''	"	"	11	11	11										1				K	V		ĸ	N	
Пт											Ī							Э	*									Ī		1						*					İ	*							ıl		ıl			
C6																		Э	*																		*														Ш			

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Mec		Cei	нтябр	ЭЬ			Окт	ябрь			Н	Іоябр	Ъ			Дека	брь			Янв	варь			Фев	раль				Март				Апр	ель				Май				Ию	НЬ			Ин	оль			Α	вгус	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	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 Вт Ср Чт Пт С6							Э	Э	Э	Э*ЭЭЭЭ	Э	Э	Э	Э				*	* * * * *		К	К				*		*	П	П	П	П	П	П	*		*				*							К	К	К	К	К	K

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Mec		Ce	нтяб	ЭЬ			Октя	ябрь			Н	Іоябр	Ъ			Дека	брь			۶	Інвар	ь			Фев	раль			Ма	эрт			Апр	ель				Май				Ин	ОНЬ				Июль	ь			Авг	уст	
Пн		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	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	21	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	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
C6	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
Пн										Э		Э														Н	Н									*						*											К
Вт										Э	Î						İ									Н											*																К
Ср					Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э						İ		*		К	К	ш	Н	ш	*		*			П	П											_	п	_	_	1/	1/	1/	16	К	1/	К
Чт					9	9	5	5	9	*	,										K	K	п	п	п	Н					11	11											Д	Д	Д	Д		Ι.	К			K	К
Пт										Э	Ī						İ									Н																											=
C6										Э	Ī						İ	*								Н																											=

График сессий

	Kypc 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя 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	28 сентября 2026 г.	\Box
Дата окончания/Номер недели	1 марта 2024 г.	27	28 марта 2025 г.	30	29 декабря 2025 г.	18	30 ноября 2026 г.	14	16 ноября 2026 г.	\Box

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	36 3/6	30 2/6	29 4/6	29 4/6	24 3/6	150 4/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 3/6	7 1/6	7	7	32 2/6
У	Учебная практика		6				6
Н	Научно-исслед. работа					4	4
П	Производственная практика			6	6	2	14
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4
К	Каникулы	8	8	7 1/6	7 2/6	8 4/6	39 1/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	10 5/6 (65 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 г	пром. ат	т.	3.6	e.	-				Ито	го акад.ч	эсов							Kypc :								Курс								Курс 3		_	_	_
			_	1	1	- 1				1	1				1			-		-	Зим	няя сесс	ия			-	- 1		Зин	иняя сес	сия	1	1	-		-	Летн	няя сессия	<u>-</u>		_
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	КΠ	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п		Конт роль
Блок 1.Дисц	иплины (модули)					198	198		7456	7456	996.7	404	286	298	8.7	6239.3	220	46	1738	74	32	90	2.3	1478.1	61.6	41	1558	76	38	84	1.9	1305.3	52.8	39	1486	86	58	54	1.3	1260.3	26.4
Обязательна	я часть					123	123		4428	4428	614	244	132	232	6	3673.2	140.8	46	1656	74	32	90	2.3	1396.1	61.6	36	1296	68	38	74	1.7	1061.5	52.8	15	540	38	20	30	0.7 4	442.5	8.8
Б1.О.01	Философия	2			1	3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8									3	108	4		6	0.2	89	8.8				-	-+	-	_	_
51.O.02	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	32.3			32	0.3	210.9	8.8	4	144			16	0.1	127.9		3	108			16	0.2	83	8.8								
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8									3	108	4		6	0.2	89	8.8				\Box	\perp			
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	1		ļ		2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8	2	72	6		4	0.2	53	8.8														_		
61.O.05 61.O.06	Экономика Правоведение	2				3	3	36	108	108 108	14.2 10.2	6		8	0.2	85 89	8.8									3	108	4		6	0.2	90	8.8				\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	_
	Правоведение Математика (базовый уровень)	1			1	3	3	36 36	108		16.2	8		8	0.2	83	8.8 8.8	3	108	8		8	0.2	83	8.8	3	100	4		0	0.2	09	0.0				\rightarrow	\rightarrow	-+	\rightarrow	-
51.O.08	Прикладная математика по технологии		12			6	6	36	216	216	30.2	14		16	0.2	185.8		3	108	6		8	0.1	93.9		3	108	8		8	0.1	91.9					=	_	-		=
	перерабатывающих производств в АПК Информатика	1		-		4	4	36	144	144	8.2			8	0.2	127	8.8	4	144	-		8	0.2	127	8.8					_							\rightarrow	-+	-+	-+	
	Цифровые технологии и искусственный интеллект																																				$\neg \dagger$	-+	-	-+	-
Б1.О.10	в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		2			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9										3	108	6		8	0.1	93.9									
Б1.О.11	Физика	1				3	3	36	108	108	18.2	8	10		0.2	81	8.8	3	108	8	10		0.2	81	8.8																
Б1.О.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		1			3	3	36	108	108	8.1	4	4		0.1	99.9		3	108	4	4	7	0.1	99.9	Ţ		T										. T]
Б1.О.13	Физиология растений		1			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9		3	108	4	6		0.1	97.9															耳		
B1.0.14	История России	2	1			4	4	36	144	144	58.3	24		34	0.3	76.9	8.8	2	72	12						2	72	12		18	0.2	33	8.8						耳	Ţ	
B1.O.15	Русский язык и культура речи	1		<u> </u>	$\downarrow \downarrow \downarrow$	3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8	3	108				0.2	89	8.8							<u> </u>						\rightarrow			
51.O.16 51.O.17	Экология Химия	,	1 122	1	+	3 12	3 12	36	108 432	108	6.1 80.5	2 36	44	4	0.1	101.9 342.7	8.8	3	108 108	2 6	8		0.1			6	216	20	24		0.2	171 C		3	108	10	12	+	0.2	77	9.0
61.O.17 61.O.17.01	жимия Неорганическая и аналитическая химия	3	122	 	+	2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.5	57.9	0.8	2	72	6	8		0.1			υ	210	20	24		0.2	1/1.8		3	100	10	12	+	J.2		J.0
Б1.О.17.02	Органическая химия		2	l		4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9					-			2.15		4	144	10	12		0.1	121.9					o	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv
Б1.О.17.03	Физическая и коллоидная химия		2			3	3	36	108	108	22.1	10	12		0.1	85.9										3	108	10	12		0.1	85.9									
B1.O.17.04	Биохимия	3				3	3	36	108	108	22.2	10	12		0.2	77	8.8																	3	108	10	12		0.2	77	8.8
Б1.О.18	Психология работы в малых группах		2			2	2	36	72	72	6.1			6	0.1	65.9										2	72			6	0.1	65.9						\rightarrow			
Б1.О.19 Б1.О.20	Менеджмент Социология		3			3	3	36 36	108 72		14.1	6		8	0.1	93.9 61.9																		2	108 72	6			0.1	93.9 61.9	
	Технические основы проектирования оборудования																																	- 2	72	,	\rightarrow	-	0.1	01.9	
51.O.21 51.O.22	пищевых и перерабатывающих предприятий Тепло-и холодильная техника	2	4			10	10	36 36	360 72	360 72	30.3	12 6	18		0.3	320.9 57.9	8.8	2	72	2	4		0.1	65.9		8	288	10	14		0.2	255	8.8				_	4	4	4	_
51.O.23	Охрана труда		5			2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9					-	-															\dashv	-+	-+	-+	-
Б1.О.24	Основы автоматизации технологических процессов		5			2	2	36	72	72	18.1	8	10		0.1	53.9																							コ		
Б1.О.25	Микробиология		4			2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9																						\rightarrow			
E1.0.26	Электротехника Реология		3	<u> </u>	1	2	3	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9 93.9																<u> </u>		2	72 108	6		8			_
51.O.27 51.O.28	Реология Деловой этикет		5	 	+	2	2	36 36	108 72	108 72	14.1 8.1	4		4	0.1	63.9					+			\vdash				-				<u> </u>		3	108	0	\rightarrow	-	0.1	93.9	
51.O.29	Процессы и аппараты перерабатывающих	4	3	t	\dagger	5	5	36	180	180	32.3	14	18	Ė	0.3	138.9	8.8																	2	72	6	8	\dashv	0.1	57.9	\dashv
B1.0.29 B1.0.30	производств Технология производства продукции	1	<u> </u>		\vdash	3	3	36	108	108	12.2	6	-10	6	0.2	87	8.8	3	108	6		6	0.2	87	8.8											,	_	\dashv	+		\dashv
Б1.O.31	животноводства Технология производства продукции	1	 	1		3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8	3	108	E		6	0.2	87	8.8												\dashv	+	+	+	\dashv
	растениеводства	1	-	<u> </u>	1												8.8	3	108	D		D	0.2	6/	5.8							<u> </u>						\dashv	\dashv	\dashv	_
51.0.32 51.0.33	Патентоведение Математическое моделирование технологических		5	 	+	3	3	36	72	72 108	8.1 18.1	4		10	0.1	63.9											-					 			\vdash		\dashv	+	+	+	\dashv
	процессов			<u> </u>	+			36	108			8		10		89.9																			1		\rightarrow	\rightarrow	\dashv	\rightarrow	_
61.0.34 61.0.35	Товароведение продовольственных товаров Основы военной подготовки		4 5	1	+	2	2	36 36	72 108	72 108	10.1 8.1	4	6	4	0.1	61.9 99.9																-			\vdash		\dashv	+	-+	+	\dashv
51.0.36	Основы военной подготовки Основы российской государственности		1	t	\dagger	2	2	36	72		8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9													\dashv	\dashv	一	-+	\dashv
	ируемая участниками образовательных от	ноше		•	•	75	75		3028	3028	382.7	160	154	66	2.7	2566.1	79.2		82					82		5	262	8		10	0.2	243.8		24	946	48	38	24	0.6	817.8	17.6
Б1.В.01	Бизнес-планирование на предприятиях	-	3	1		3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9										-				-		<u> </u>		3	108	6	\dashv			93.9	\dashv
D1.B.U1	перерабатывающей и пищевой отрасли Модуль. Технология хранения и переработки		3			3	3	30	108	108	14.1	D		8	0.1	93.9																		3	108	О	\dashv	-	0.1	93.9	\dashv
Б1.В.02	продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновьо и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции.	34				12	12	36	432	432	56.4	24	28	4	0.4	358	17.6																	8	288	14	14	4	0.2	247	8.8
Б1.В.03	Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных положства. Модуль.Оборудование для переработки продукции.	3				8	8	36	288	288	32.2	14	14	4	0.2	247	8.8																	8	288	14	14	4	0.2	247	8.8
Б1.В.04	растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодоовошных культур.	4	3	3		9	9	36	324	324	54.3	24	22	8	0.3	260.9	8.8																	5	180	14	10	8	0.1	147.9	
Б1.В.05	Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий	5		L	L l	3	3	36	108	108	10.2	4	6	<u> </u>	0.2	89	8.8															L									
Б1.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности		5			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																					T	\neg	丁	\neg	\neg
D1.D.U/	Модуль. Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор	5		5		6	6	36	216	216	32.2	10	10	12	0.2	175	8.8																								
	оборудования перерабатывающих производств.		1	1																																	[

																					Курс 1	1						Курс 2				T				Курс 3	3			—
- '	-		Формы п	ром. атт.		3.	e.	-				Ито	го акад.ча	сов				-			Зимі	няя сесс	ия		-			Зимня	я сесси:	я			-			Лет	няя сессия	я		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	КΠ	КР	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 Кон		Итого	Лек	Ла6	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п		Конт роль
Б1.В.08	Организация и управление на предприятиях перерабатывающей промышленности	5			5	3	3	36	108	108	20.2	10		10	0.2	79	8.8																							
Б1.В.09	Контроль качества технологических процессов		4			3	3	36	108	108	14.1	6	8		0.1	93.9																								
51.B.10	Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения		5			2	2	36	72	72	22.1	10	12		0.1	49.9																								
Б1.В.11	Техно-химический контроль пищевых продуктов	4				7	7	36	252	252	24.2	10	14		0.2	219	8.8																							
Б1.В.12	Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов		2			2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9									2	72	4		6	0.1	61.9									
61.B.13	Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности.	5	4	5		8	8	36	288	288	52.3	20	30	2	0.3	226.9	8.8																							
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1234						328	328						328			82					82		82					82			82					82	
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1234						328	328						328			82					82		82					82		,	82					82	
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		1234						328	328						328			82					82		82					82			82					82	
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		4			3	3		108	108	18.1	8	10		0.1	89.9																								
Б1.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология		4			3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9																								
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутрициология		4			3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9																	ı							
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		2			3	3		108	108	8.1	4		4	0.1	99.9									3	108	4				99.9									
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9									3	108	4		4	0.1	99.9									
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9									3	108	4		4	0.1	99.9		ı							
Блок 2.Практ	тика					36	36		1296	1296	0.5				0.5	1295.5									9	324				0.1	323.9		9	324				0.1	323.9	
Часть, форм	ируемая участниками образовательных от	гноше	ний			36	36		1296	1296	0.5				0.5	1295.5									9	324				0.1	323.9		9	324				0.1	323.9	
62.B.01(Y)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			9	9	36	324	324	0.1				0.1	323.9									9	324				0.1	323.9									
Б2.В.02(H)	Производственная практика: Научно- исследовательская работа		5			6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9																								
Б2.B.03(Π)	Технологическая практика		34			18	18	36	648	648	0.2				0.2	647.8																	9	324				0.1	323.9	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика		5			3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9																								
Блок З.Госуд	арственная итоговая аттестация					6	6		216	216	16.5			16	0.5	199.5																								
Обязательна						6	6		216	216	16.5			16	0.5	199.5																								
Б3.О.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		5			6	6	36	216	216	16.5			16	0.5	199.5																	, 7							
ФТД.Факульт						2	2	1	72	72	40.2		40		0.2	31.8				l		l			1	1			<u> </u>				-	\dashv		\rightarrow	-+	\dashv	\rightarrow	-
	ируемая участниками образовательных от	гноше	ний			2	2		72	72	40.2		40		0.2	31.8									1								, —	\dashv			-+	\dashv	\neg	-
ФТД.В.01	Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства		4			1	1	36	36	36	20.1		20		0.1	15.9																			j				\exists	
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства		5			1	1	36	36	36	20.1		20		0.1	15.9																								

			Формы п	INOM ATT	,	3.	е		1			Ито	го акад.ча	acon.							Курс								Курс				
			+oprili ii	porn. urr		٥.						,,,,	то инид. н					-			Лет	гняя сессі	ия			-			Ле	тняя сес	СИЯ		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	кп	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Ла6	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Ла6	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт роль
Блок 1.Дисц	иплины (модули)					198	198		7456	7456	996.7	404	286	298	8.7	6239.3	220	38	1450	84	104	10	1.6	1206.4	44	34	1224	84	54	60	1.6	989.2	35.2
Обязательна	ая часть					123	123		4428	4428	614	244	132	232	6	3673.2	140.8	12	432	30	32	8	0.7	343.7	17.6	14	504	34	10	30	0.6	429.4	
Б1.О.01	Философия	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																
Б1.О.02	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	32.3			32	0.3	210.9	8.8																
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8																
B1.O.05	Экономика	4				3	3	36	108	108	14.2	6		8	0.2	85	8.8	3	108	6		8	0.2	85	8.8							${f \longmapsto}$	\vdash
51.O.06 51.O.07	Правоведение Математика (базовый уровень)	2			-	3	3	36 36	108 108	108 108	10.2 16.2	4 8		6 8	0.2	89 83	8.8														-	$\vdash \vdash$	-
61.O.08	Прикладная математика по технологии	1	12		<u> </u>	6	6	36	216	216	30.2	14		16	0.2	185.8	8.8															1	-
B1.O.08 B1.O.09	перерабатывающих производств в АПК Информатика	1	12			4	4	36	144	144	8.2	14		8	0.2	127	8.8															$\vdash \vdash$	-
	информатика Цифровые технологии и искусственный интеллект	1					4			144	8.2			8	0.2		8.8					-									\vdash	-	-
Б1.О.10	в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		2			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																1	1
51.O.11	сельскохозяиственнои продукции Физика	1				3	3	36	108	108	18.2	8	10		0.2	81	8.8														-	\Box	$\overline{}$
Б1.О.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных		1			3	3	36	108	108	8.1	4	4		0.1	99.9																	
B1.O.13	животных Физиология растений	1	1	1	1	3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																$\overline{}$	
Б1.0.14	История России	2	1			4	4	36	144	144	58.3	24		34	0.3	76.9	8.8															\Box	_
B1.O.15	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8																
Б1.О.16	Экология		1			3	3	36	108	108	6.1	2		4	0.1	101.9																	
Б1.О.17	Химия	3	122			12	12		432	432	80.5	36	44		0.5	342.7	8.8															$\vdash \vdash$	-
Б1.О.17.01 Б1.О.17.02	Неорганическая и аналитическая химия Органическая химия		2			2	2	36 36	72 144	72 144	14.1 22.1	6 10	8 12		0.1	57.9 121.9																${oldsymbol{\longmapsto}}$	_
B1.O.17.02 B1.O.17.03	Физическая и коллоидная химия		2			3	3	36	108	108	22.1	10	12		0.1	85.9															\vdash	\vdash	$\overline{}$
51.O.17.04	Биохимия	3				3	3	36	108	108	22.2	10	12		0.2	77	8.8														-	\Box	$\overline{}$
Б1.О.18	Психология работы в малых группах		2			2	2	36	72	72	6.1			6	0.1	65.9																	
Б1.О.19	Менеджмент		3			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																	
Б1.О.20	Социология		3			2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9																igspace	\vdash
61.0.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	2	1			10	10	36	360	360	30.3	12	18		0.3	320.9	8.8																
B1.0.22	Тепло-и холодильная техника		4 5		-	2	2	36 36	72	72	14.1	6	8	8	0.1	57.9 57.9		2	72	6	8		0.1	57.9		2	72	,		•	0.1	57.9	-
Б1.О.23	Охрана труда		_			1			72	72	14.1			8	0.1											- 2	_	-		8	_		
Б1.О.24	Основы автоматизации технологических процессов		5		-	2	2	36	72	72	18.1	8	10		0.1	53.9										2	72	8	10		0.1	53.9	\vdash
61.0.25 61.0.26	Микробиология Электротехника		4		-	2	2	36 36	72 72	72 72	14.1	6	8	8	0.1	57.9 57.9		2	72	6	8		0.1	57.9							-	$\vdash \vdash$	_
51.O.27	Реология		3		<u> </u>	3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																1	-
Б1.О.28	Деловой этикет		5			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										2	72	4		4	0.1	63.9	
Б1.О.29	Процессы и аппараты перерабатывающих	4	3			5	5	36	180	180	32.3	14	18		0.3	138.9	8.8	3	108	8	10		0.2	81	8.8							ī	
51.0.30	производств Технология производства продукции	1			-	3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8															-	-
	животноводства Технология производства продукции																														┢	\vdash	
Б1.О.31	растениеводства	1	<u> </u>			3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																_
Б1.О.32	Патентоведение Математическое моделирование технологических		5			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										2	72	4		4	0.1		
Б1.О.33	процессов		5	<u> </u>	<u> </u>	3	3	36	108	108	18.1	8		10	0.1	89.9										3	108	8		10	0.1	89.9	-
61.0.34 61.0.35	Товароведение продовольственных товаров	<u> </u>	4 5	<u> </u>	 	2	2	36 36	72 108	72 108	10.1 8.1	4	6	4	0.1	61.9		2	72	4	6		0.1	61.9			100	4		4	0.1	00.0	_
Б1.О.35 Б1.О.36	Основы военной подготовки Основы российской государственности	 	5	 	1	2	2	36 36	108 72	108 72	8.1	4		4	0.1	99.9 63.9			-							3	108	4		4	0.1	99.9	
	ируемая участниками образовательных от	THOUS		·		75	75		3028	3028	382.7	160	154	66	2.7	2566.1	79.2	26	1018	54	72	2	0.9	862.7	26.4	20	720	50	44	30	1	559.8	35.2
	Бизнес-планирование на предприятиях	.лоше											137				13.2		1010	57	14	-	0.5	502.7	20.7	20	120	50	-17	50	*	357.0	JJ.2
Б1.В.01	перерабатывающей и пищевой отрасли		3	<u> </u>	<u> </u>	3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9															<u> </u>	igspace	
	Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения							ĺ																							1	ı	
Б1.В.02	и переработки зерновых и зернобобовых культур.	34	1	l	1	12	12	36	432	432	56.4	24	28	4	0.4	358	17.6	4	144	10	14		0.2	111	8.8					l		. !	
1	Технология хранения и переработки масличных культур . Технология хранения и переработки]	1	l	1			50				l -·		·		-50		l .			- '				2.0					l		.	
	плодоовощной продукции.	<u>L</u>	<u></u>	L_	L			L											L_											L	L '	اا	
	Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения																															ı T	
61.B.03	и переработки мяса и мясных продуктов.	3	1	l	1	8	8	36	288	288	32.2	14	14	4	0.2	247	8.8													l		.	
	Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов.		<u>L</u>	L_	L			L		L	<u> </u>								<u>L</u>											L_			
	Модуль. Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки																															ı T	
Б1.В.04	зерновых, зернобобовых, масличных и	4	3	3		9	9	36	324	324	54.3	24	22	8	0.3	260.9	8.8	4	144	10	12		0.2	113	8.8							1	ı
E1 P.05	плодоовошных культур. Эксплуатация оборудования перерабатывающих	5		 	 	-	-	20	100	100	10.3	_			0.3	00	0.0									2	100	_			0.3	00	0.0
Б1.В.05	предприятий Основы предпринимательства в	5	 	<u> </u>	 	3	3	36	108	108	10.2	4	6		0.2	89	8.8		<u> </u>							3	108	4	6		0.2	89	8.8
Б1.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности		5			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9										3	108	6		8	0.1	93.9	
	Модуль. Технологическое проектирование: Основы		1	l	1		l	l	l	l	1	l			l															l		. !	
Б1.В.07	проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор	5		5		6	6	36	216	216	32.2	10	10	12	0.2	175	8.8									6	216	10	10	12	0.2	175	8.8
	оборудования перерабатывающих производств.																																

_	_		Формы п	now arr		3.						Ито	го акад.ча	LCOB							Курс	4							Курс	5			
	-		Форны п	ром. атт		3.	.c.					VIIIC	го акад.че	сов				-			Лет	гняя сессі	ия			-			Ле	тняя сес	СИЯ		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	кп	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Ла6	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Ла6	Пр	п	СР	Конт роль
Б1.B.08	Организация и управление на предприятиях перерабатывающей промышленности	5			5	3	3	36	108	108	20.2	10		10	0.2	79	8.8									3	108	10		10	0.2	79	8.8
Б1.В.09	Контроль качества технологических процессов		4			3	3	36	108	108	14.1	6	8		0.1	93.9		3	108	6	8		0.1	93.9									
61.B.10	Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения		5			2	2	36	72	72	22.1	10	12		0.1	49.9										2	72	10	12		0.1	49.9	
Б1.В.11	Техно-химический контроль пищевых продуктов	4				7	7	36	252	252	24.2	10	14		0.2	219	8.8	7	252	10	14		0.2	219	8.8								
Б1.В.12	Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов		2			2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9																	
Б1.В.13	Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности.	5	4	5		8	8	36	288	288	52.3	20	30	2	0.3	226.9	8.8	5	180	10	14	2	0.1	153.9		3	108	10	16		0.2	73	8.8
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1234						328	328						328			82					82									
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1234						328	328						328			82					82									
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		1234						328	328						328			82					82									
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		4			3	3		108	108	18.1	8	10		0.1	89.9		3	108	8	10		0.1	89.9									
Б1.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология		4			3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9		3	108	8	10		0.1	89.9									
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутрициология		4			3	3	36	108	108	18.1	8	10		0.1	89.9		3	108	8	10		0.1	89.9									
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		2			3	3		108	108	8.1	4		4	0.1	99.9																	
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9																	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9																	
Блок 2.Прак	тика					36	36		1296	1296	0.5				0.5	1295.5		9	324				0.1	323.9		9	324				0.2	323.8	
Часть, форм	ируемая участниками образовательных от	ношен	ний			36	36		1296	1296	0.5				0.5	1295.5		9	324				0.1	323.9		9	324				0.2	323.8	
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			9	9	36	324	324	0.1				0.1	323.9																	
52.B.02(H)	Производственная практика: Научно- исследовательская работа		5			6	6	36	216	216	0.1				0.1	215.9										6	216				0.1	215.9	
Б2.B.03(Π)	Технологическая практика		34			18	18	36	648	648	0.2				0.2	647.8		9	324				0.1	323.9									†
52.B.04(Π)	Преддипломная практика		5			3	3	36	108	108	0.1				0.1	107.9										3	108				0.1	107.9	T
Блок З.Госу	дарственная итоговая аттестация					6	6		216	216	16.5			16	0.5	199.5										6	216			16	0.5	199.5	
Обязательна						6	6		216	216	16.5			16	0.5	199.5										6	216			16	0.5	199.5	
Б3.О.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		5			6	6	36	216	216	16.5			16	0.5	199.5										6	216			16	0.5	199.5	
ФТД.Факуль						2	2		72	72	40.2		40		0.2	31.8		1	36		20		0.1	15.9		1	36		20		0.1	15.9	T
Часть, форм	ируемая участниками образовательных от	ноше	ний			2	2		72	72	40.2		40		0.2	31.8		1	36		20		0.1	15.9		1	36		20		0.1	15.9	
ФТД.В.01	Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства		4			1	1	36	36	36	20.1		20		0.1	15.9		1	36		20		0.1	15.9									
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства		5			1	1	36	36	36	20.1		20		0.1	15.9										1	36		20		0.1	15.9	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции							
Дисциплины (модули)		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-2; ПК-3; П							
1.0	Обязательная часть	4; INE-5; INE-6; INE-7; INE-8; INE-9; INE-10; INE-11; INE-12; INE-13; INE-14 VK-1; VK-2; VK-3; VK-4; VK-5; VK-6; VK-7; VK-8; VK-9; VK-10; ONK-1; ONK-2; ONK-3; ONK-4; ONK-5; ONK-6; ONK-7; INE-1; INE-2; INE-3; INE-6; INE-6; INE-6; INE-8; INE-8; INE-6; INE-6; INE-8; INE-9; INE-8; INE							
Б1.О.01	Философия	ук-5							
Б1.O.02	Иностранный язык	УК-4							
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3							
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	ук-7							
Б1.O.05	Экономика	УК-9; ОПК-6							
Б1.О.06	Правоведение	УK-2; УK-10; OΠK-2							
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	0ПК-1							
Б1.О.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	ONK-1							
Б1.O.09	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-7							
51.0.10	Цифровые технологии и искусственный интеллект в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	УК-1; ОПК-1; ОПК-7							
Б1.О.11	Физика	ОПК-1							
Б1.О.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1; ПК-4; ПК-5							
Б1.О.13	Физиология растений	OПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6							
Б1.О.14	История России	УК-5							
Б1.О.15	Русский язык и культура речи	УК-4							
Б1.O.16	Экология	УК-8; ОПК-1							
Б1.O.17	Химия	OПK-1							
Б1.О.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	ONK-1							
Б1.О.17.02	Органическая химия	ОПК-1							
Б1.О.17.03	Физическая и коллоидная химия	OПК-1							
Б1.О.17.04	Биохимия	ONK-1							
Б1.O.18	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6							
Б1.O.19	Менеджмент	УК-2; ПК- 9							
Б1.O.20	Социология	УК-1; УК-3							
Б1.О.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	Oпк-1; пк-7							
Б1.О.22	Тепло-и холодильная техника	ΟΠK-1; ΠK-5							
Б1.O.23	Охрана труда	ОПК-3; ПК-11							
51.0.24	Основы автоматизации технологических процессов	Onk-4; nk-7							
Б1.О.25	Микробиология	OПК-1; ПК-8							
Б1.О.26	Электротехника	ONK-3							
Б1.О.27	Реология	OПК-5; ПК-1							
Б1.О.28	Деловой этикет	УК-3; УК-6							
Б1.O.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ORK-4; RK-7							
Б1.O.30	Технология производства продукции животноводства	ORK-4; RK-4							
Б1.0.31	Технология производства продукции растениеводства	ORK-4; RK-3; RK-6; RK-12							
Б1.0.32	Патентоведение	УК-1; ПК-2							
Б1.О.33	Математическое моделирование технологических процессов	ORK-5; RK-1							
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров	ORK-2; RK-8							
Б1.О.35	Основы военной подготовки	УК-8							
Б1.О.36	Основы российской государственности	УК-5							
		УК-7; ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК- 9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14							
Б1.В.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли	ΠK-10; ΠK-13; ΠK-14							
Б1.В.02	пощевой отрасли Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки	ПК-5; ПК-7; ПК-12							

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции						
	Модуль. Технология хранения и переработки продукции	учурнирусные концетенции ———————————————————————————————————						
Б1.В.03	животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов.	ПК-5; ПК-7						
Б1.В.04	Модуль.Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодоовощных культур.	a: ПК-7						
Б1.В.05	Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий	ΠK-7						
Б1.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности	ПК-10; ПК-14						
Б1.B.07	Модуль. Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств.	я ПК-13						
Б1.В.08	Организация и управление на предприятиях перерабатывающей промышленности	ПК- 9; ПК-10; ПК-13						
Б1.В.09	Контроль качества технологических процессов	ПК-8; ПК-11						
Б1.В.10	Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения	пк-7						
Б1.В.11	Техно-химический контроль пищевых продуктов	ПК-1; ПК-8						
Б1.В.12	Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов	ПК-8						
Б1.В.13	Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности.	ПК-7						
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7						
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	yK-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	ПК-7						
Б1.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология	ПК-7						
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутрициология	ПК-7						
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-7						
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки	ПК-7						
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки	ПК-7						
<u>52</u>	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК- 9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14						
Б2.О	Обязательная часть							
Б2.В	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; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК- 9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14						
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-12						
Б2.В.02(H)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2						
Б2.В.03(П)	Технологическая практика	УК-2; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-12						
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК- 9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14						
53	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14						
Б3.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14						
Б3.О.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК 4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК- 9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14						
ФТД	Факультативы	NK-7						
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-7						
ФТД.В.01	Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства	ПК-7						
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства	ПК-7						

		Итого									
		Баз.%	Bap.%	ДВ(от		s.e.	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Das. 70		Bap.)%	Не менее	Факт	<u> </u>				
	Итого (с факультативами)				227	242	46	50	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	46	50	48	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	8%	183	198	46	41	39	38	34
Б1.О	Обязательная часть					123	46	36	15	12	14
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					75		5	24	26	20
Б2	Практика	0%	100%	0%	36	36		9	9	9	9
Б2.О	Обязательная часть										
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36		9	9	9	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6					6
Б3.О	Обязательная часть					6					6
ФТД	Факультативы				2	2				1	1
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					2				1	1
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				42.3	42.3	44.6	41.7	41.7	41.4
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				199.3	198.3	199.9	199.3	199.6	199.6
	поттактная расота (акадгасутод)	необязательная				20.1				20.1	20.1
		Блок Б1 9				996.7	198.3	199.9	199.3	199.6	199.6
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок БЗ				16.5					16.5
		Блок ФТД				40.2				20.1	20.1
		Итого по всем блокам 1053					198.3	200	199.4	219.8	236.4
		ЭКЗАМЕН (Эк) ЗАЧЕТ (За)					7	6	3	5	4
	Обязательные формы промежуточной аттестации	TOT (ICE)			9	7	7	6	9		
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1		2
		KYFCODAY PADOTA (KF)									1
	Процент занятий от аудиторных (%)	лекционных			40.9%						
						51.2%					
						13.37%					