

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 15.12.2025 15:54:07
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 14.05.2025

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

Институт: Биотехнологии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

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

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Директор



 / С.А. Макаров/
 / А.Б. Хохлов/
 / Н.В. Коник/

Календарный учебный график 2025-2026 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2026-2027 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2027-2028 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2028-2029 г.

| Мес | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | | | | | | |
|-----|----------|----|----|----|---------|---|----|----|--------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|---------|----|----|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|-----|----|----|----|------|----|----|----|------|----|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| 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 | 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 | |
| Вт | | 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 | |
| Ср | | 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 | |
| Чт | | 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 | |
| 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 | 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 | |
| Сб | 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 | | |
| 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 | 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 | | |
| 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 | | | | | | П | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | | | |
| Ср | | | | | | | | | | Э | | | | | | П | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | | | |
| Чт | | | | | | Э | Э | Э | | | Э | Э | Э | | | П | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К | | |
| Пт | | | | | | | | | | Э | | | | | | П | * | * | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | К | К |
| Сб | | | | | | | | | | * | | | | | | П | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | | | |

Календарный учебный график 2029-2030 г.

| Мес | Сентябрь | | | | | | | Октябрь | | | | | | | Ноябрь | | | | | | | Декабрь | | | | | | | Январь | | | | | | | Февраль | | | | | | | Март | | | | | | | Апрель | | | | | | | Май | | | | | | | Июнь | | | | | | | Июль | | | | | | | Август | | | | | | |
|-----|----------|---|----|----|----|---|----|---------|----|----|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|----|----|------|----|----|----|----|----|----|--------|----|----|----|--|--|--|-----|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|--|--|--------|--|--|--|--|--|--|
| Пн | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вт | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ср | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Чт | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пт | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сб | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вс | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | * | Э | | Н | Н | | | П | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Вт | | | | | | | | | | | Э | | Н | Н | Н | | | П | | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ср | | | | | | | | | | | Э | Н | Н | Н | Н | | | П | | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Чт | | | | | Э | Э | Э | Э | Э | Э | Э | Н | Н | Н | Н | | | П | | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пт | | | | | | | | | | | Э | Н | Н | Н | Н | | | П | | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сб | | | | | | | | | | | Э | Н | Н | Н | Н | | | П | | * | * | | | | | * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | Н | Н | Н | Н | | | П | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 | 19 января 2026 г. | | 21 | 15 февраля 2027 г. | 25 | 8 ноября 2027 г. | 11 | 9 октября 2028 г. | 7 | 24 сентября 2029 г. |
| Дата окончания/Номер недели | 27 февраля 2026 г. | | 26 | 26 марта 2027 г. | 30 | 27 декабря 2027 г. | 18 | 27 ноября 2028 г. | 14 | 12 ноября 2029 г. |

Сводные данные

| | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 | Итого |
|----------------------------|--|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| | Теоретическое обучение | 36 | 35 | 31 2/6 | 31 1/6 | 21 4/6 | 155 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 | 2 |
| П | Производственная практика | | | | 4 | 4 | 8 |
| Д | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | 6 | 6 | 6 |
| К | Каникулы | 8 | 7 1/6 | 7 2/6 | 7 4/6 | 9 2/6 | 39 3/6 |
| * | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) | 2 2/6 (14 дн) | 2 2/6 (14 дн) | 2 1/6 (13 дн) | 2 1/6 (13 дн) | 2 1/6 (13 дн) | 11 1/6 (67 дн) |
| Продолжительность обучения | | | | | | | |
| Итого | | 52 | 52 | 52 | 52 | 52 1/6 | 260 1/6 |

| | | Формы пром. атт. | | | | з.э. | | - | | Итого acad.часов | | | | | | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | з.э. | | Курс 2 | | | | | | | | з.э. | | Курс 3 | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------|--------------|------------|----------|------------|------|------|------------------|------|-----|-----------|---------------|--------|--------|------|------|-----|----|-----------|--------------|---------------|--------|-----|------|-----|-----|----|-----------|--------------|---------------|-------|--------|-----|-----|-----|-------|-----------|--------------|------|------|------|--------|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Экспертное | факт | Часов в з.э. | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Лек | Лаб | Пр | п | ср | Конт роль | з.э. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | п | ср | Конт роль | Формы контр. | з.э. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | п | ср | Конт роль | Формы контр. | з.э. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | п | ср | Конт роль | Формы контр. | | | | | | | | | | | |
| Индекс | Наименование | Экзам | Зачет | КП | КР | 207 | 207 | 7780 | 7780 | 993.2 | 388 | 384 | 212 | 9.2 | 6531.6 | 255.2 | 48 | 1810 | 72 | 44 | 80 | 2.4 | 1550 | 61.6 | 46 | 1738 | 76 | 46 | 74 | 2.3 | 1460.5 | 79.2 | 41 | 1558 | 82 | 90 | 26 | 1.9 | 1305.3 | 52.8 | | | | | | | | | | | |
| Блок 1.Дисциплины (модули) | | | | | | 207 | 207 | 7780 | 7780 | 993.2 | 388 | 384 | 212 | 9.2 | 6531.6 | 255.2 | 48 | 1810 | 72 | 44 | 80 | 2.4 | 1550 | 61.6 | 46 | 1738 | 76 | 46 | 74 | 2.3 | 1460.5 | 79.2 | 41 | 1558 | 82 | 90 | 26 | 1.9 | 1305.3 | 52.8 | | | | | | | | | | | |
| Обязательная часть | | | | | | 126 | 126 | 4536 | 4536 | 572.2 | 218 | 172 | 176 | 6.2 | 3779 | 184.8 | 45 | 1620 | 68 | 44 | 76 | 2.3 | 1368.1 | 61.6 | 46 | 1656 | 76 | 46 | 74 | 2.3 | 1378.5 | 79.2 | 20 | 720 | 44 | 50 | 14 | 1.1 | 566.9 | 44 | | | | | | | | | | | |
| 61.0.01 | 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 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.02 | Философия | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.2 | 4 | | 6 | 0.2 | 89 | 8.8 | | | | | | | | 3 | 108 | 4 | | 6 | 0.2 | 89 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.03 | Экономическая культура | | 1 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10.1 | 4 | | 6 | 0.1 | 61.9 | | 2 | 72 | 4 | | 6 | 0.1 | 61.9 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.04 | Бизнес-планирование в мясной отрасли | | 2 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10 | 4 | | 6 | | 62 | | | | | | | | | 2 | 72 | 4 | | 6 | | 62 | | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.05 | Правоведение | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.2 | 4 | | 6 | 0.2 | 89 | 8.8 | | | | | | | | 3 | 108 | 4 | | 6 | 0.2 | 89 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.06 | Социология | | 2 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10.1 | 4 | | 6 | 0.1 | 61.9 | | | | | | | | | 2 | 72 | 4 | | 6 | 0.1 | 61.9 | | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.07 | Математика (базовый уровень) | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.2 | 6 | | 8 | 0.2 | 85 | 8.8 | 3 | 108 | 6 | | 8 | 0.2 | 85 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.08 | Информатика | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.2 | 6 | 8 | | 0.2 | 85 | 8.8 | 3 | 108 | 6 | 8 | | 0.2 | 85 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.09 | Физика | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.2 | 6 | 8 | | 0.2 | 85 | 8.8 | 3 | 108 | 6 | 8 | | 0.2 | 85 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.10 | Экология | | 1 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 99.9 | | 3 | 108 | 4 | | 4 | 0.1 | 99.9 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.11 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | 2 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 10.1 | 4 | 6 | | 0.1 | 133.9 | | | | | | | | | 4 | 144 | 4 | 6 | | 0.1 | 133.9 | | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.12 | 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 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.13 | Процессы и аппараты пищевых производств | 3 | | | 3 | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 28.2 | 12 | 8 | 8 | 0.2 | 107 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 144 | 12 | 8 | 8 | 0.2 | 107 | 8.8 | э | | | | | | | | | | |
| 61.0.14 | Тепло- и холодильная техника | 2 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 14.2 | 6 | 8 | | 0.2 | 157 | 8.8 | | | | | | | | 5 | 180 | 6 | 8 | | 0.2 | 157 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.15 | Метрология и стандартизация | | 4 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 28.1 | 12 | 16 | | 0.1 | 115.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.16 | Гидромеханические процессы пищевых производств | | 2 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 14.1 | 6 | 8 | | 0.1 | 129.9 | | | | | | | | | 4 | 144 | 6 | 8 | | 0.1 | 129.9 | | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.17 | Технологическое оборудование | | 4 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 26.1 | 10 | 16 | | 0.1 | 117.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.18 | Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания | 2 | 1 | | | 11 | 11 | 36 | 396 | 396 | 28.4 | 6 | 22 | | 0.4 | 358.8 | 8.8 | 7 | 252 | | 12 | | 0.2 | 239.8 | | 3 | 4 | 144 | 6 | 10 | | 0.2 | 119 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.19 | Общая технология отрасли | 3 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 20.2 | 8 | 12 | | 0.2 | 115 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 144 | 8 | 12 | | 0.2 | 115 | 8.8 | э | | | | | | | | | | |
| 61.0.20 | Физическая культура и спорт | 1 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10.2 | 6 | | 4 | 0.2 | 53 | 8.8 | 2 | 72 | 6 | | 4 | 0.2 | 53 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.21 | Русский язык и культура речи | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.2 | | | 8 | 0.2 | 91 | 8.8 | 3 | 108 | | | 8 | 0.2 | 91 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.22 | Биология | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.2 | 4 | 6 | | 0.2 | 89 | 8.8 | 3 | 108 | 4 | 6 | | 0.2 | 89 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.23 | 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 | | 3 | 2 | 72 | 4 | 6 | 0.1 | 61.9 | | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.24 | 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 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.25 | Патентование | | 5 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.26 | Менеджмент | | 3 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.1 | 4 | | 6 | 0.1 | 97.9 | | | | | | | | | 3 | 2 | 72 | 12 | | 18 | 0.2 | 33 | 8.8 | э | 3 | 108 | 4 | | 6 | 0.1 | 97.9 | э | | | | | | | | | |
| 61.0.27 | История России | 2 | 1 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 58.3 | 24 | | 34 | 0.3 | 76.9 | 8.8 | 2 | 72 | 12 | | 16 | 0.1 | 43.9 | | 3 | 2 | 72 | 12 | | 18 | 0.2 | 33 | 8.8 | э | 6 | 216 | 16 | 24 | | 0.4 | 158 | 17.6 | 2э | | | | | | | |
| 61.0.28 | Модуль "Химия" | 1233 | | | | 14 | 14 | | 504 | 504 | 74.8 | 32 | 42 | | 0.8 | 394 | 35.2 | 3 | 108 | 8 | 10 | | 0.2 | 81 | 8.8 | э | 5 | 180 | 8 | 8 | | 0.2 | 155 | 8.8 | э | 3 | 108 | 8 | 12 | | 0.2 | 79 | 8.8 | э | | | | | | | |
| 61.0.28.01 | Органическая химия | 2 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 16.2 | 8 | 8 | | 0.2 | 155 | 8.8 | | | | | | | | 5 | 180 | 8 | 8 | | 0.2 | 155 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.28.02 | Неорганическая и аналитическая химия | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 18.2 | 8 | 10 | | 0.2 | 81 | 8.8 | 3 | 108 | 8 | 10 | | 0.2 | 81 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.28.03 | Физическая и коллоидная химия | 3 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 20.2 | 8 | 12 | | 0.2 | 79 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 8 | 12 | | 0.2 | 79 | 8.8 | э | | | | | | | | | | |
| 61.0.28.04 | Биохимия | 3 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 20.2 | 8 | 12 | | 0.2 | 79 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 8 | 12 | | 0.2 | 79 | 8.8 | э | | | | | | | | | | |
| 61.0.29 | Специальная педагогика и специальная психология | | 2 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | | | | | | | | 2 | 72 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.30 | Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения | | 5 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 4.1 | | | 4 | 0.1 | 67.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.31 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 4 | 6 | | 0.2 | 89 | 8.8 | э | | | | | | | | | | |
| 61.0.32 | Электротехника | 2 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 12.2 | 6 | 6 | | 0.2 | 51 | 8.8 | | | | | | | | 2 | 72 | 6 | 6 | | 0.2 | 51 | 8.8 | э | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.33 | Основы военной подготовки | | 5 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 99.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.34 | 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 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | 81 | 81 | | 3244 | 3244 | 421 | 170 | 212 | 36 | 3 | 2752.6 | 70.4 | 3 | 190 | 4 | | 4 | 0.1 | 181.9 | | 82 | | | | | 82 | | 21 | 838 | 38 | 40 | 12 | 0.8 | 738.4 | 8.8 | | | | | | | | | | | |
| 61.В.01 | Технология мяса и мясных продуктов | 4 | 3 | 4 | | 14 | 14 | 36 | 504 | 504 | 60.3 | 26 | 34 | | 0.3 | 434.9 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 72 | 6 | 10 | | 0.1 | 55.9 | | э | | | | | | | | | | |
| 61.В.02 | Технологический контроль в мясной отрасли | 5 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 28.2 | 12 | 16 | | 0.2 | 35 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.03 | Производственный учет и отчетность в мясной отрасли | | 4 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 18.1 | 8 | 10 | | 0.1 | 53.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.04 | Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов | | 3 | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 14.1 | 6 | 8 | | 0.1 | 165.9 | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 180 | 6 | 8 | | 0.1 | 165.9 | | э | | | | | | | | | | | |
| 61.В.05 | Проектирование предприятий мясной отрасли | 5 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 30.2 | 10 | 20 | | 0.2 | 141 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.06 | Научные основы производства мясных продуктов | | 5 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 16.1 | 8 | 8 | | 0.1 | 127.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.07 | Технологическое оборудование мясной отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | Формы пром. атт. | | | | з.е. | | | | Итого акад.часов | | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------|----|----|------------|------|--------------|------------|------------------|------------|-----|-----|----|-----|-------|-----------|---------------|-------|---------------|-----|----|---|----|-----------|--------------|---------------|-------|-----|---------------|----|---|-----|-----------|--------------|---------------|-------|-----|-----|---------------|-----|-------|-----------|--------------|--|---|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | | Зимняя сессия | | | | | | | | | |
| Индекс | Наименование | Экзам | Зачет | КП | КР | Экспертное | факт | Часов в з.е. | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Лек | Лаб | Пр | П | СР | Конт роль | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | П | СР | Конт роль | Формы контр. | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | П | СР | Конт роль | Формы контр. | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | П | СР | Конт роль | Формы контр. | | | | | |
| 61.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 | 5 | | | | 2 | 2 | | 72 | 72 | 26.2 | 10 | 16 | | | 0.2 | 37 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 | | 4 | | | | 3 | | 108 | 108 | 10.1 | 4 | 6 | | | 0.1 | 97.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.ДВ.03.01 | Технология переработки продукции птицеводства | | 4 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.1 | 4 | 6 | | | 0.1 | 97.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.ДВ.03.02 | Технология переработки продукции ошведства | | 4 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 10.1 | 4 | 6 | | | 0.1 | 97.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04 | 5 | | | | 4 | 4 | | 144 | 144 | 22.1 | 10 | 12 | | | 0.1 | 121.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.В.ДВ.04.01 | Безотходные технологии производства мясных продуктов | | 5 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 22.1 | 10 | 12 | | | 0.1 | 121.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.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.Практика | | | | | | 24 | 24 | | 864 | 864 | 0.5 | | | | | 0.5 | 863.5 | | | | | | | | | | 3 | 108 | | | | | 0.1 | 107.9 | | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | 24 | 24 | | 864 | 864 | 0.5 | | | | | 0.5 | 863.5 | | | | | | | | | | 3 | 108 | | | | | 0.1 | 107.9 | | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | |
| 62.В.01(У) | Ознакомительная практика | | 2 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 0.1 | | | | | 0.1 | 107.9 | | | | | | | | | | 3 | 108 | | | | | 0.1 | 107.9 | | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | |
| 62.В.02(У) | Технологическая практика | | 3 | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 0.1 | | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | | | з | | | |
| 62.В.03(П) | Технологическая практика | | 4 | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 0.1 | | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 62.В.04(Н) | Научно-исследовательская работа | | 5 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 0.1 | | | | | 0.1 | 107.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 62.В.05(П) | Преддипломная практика | | 5 | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 0.1 | | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | | | | | | 9 | 9 | | 324 | 324 | 16.5 | | | 16 | 0.5 | 307.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 63.01(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | 9 | 9 | 36 | 324 | 324 | 16.5 | | | 16 | 0.5 | 307.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФТД.Факультативные 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | | Наименование | | Формы пром. атт. | | | | з.е. | | - | | Итого акад. часов | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | Курс 5 | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------|----|------------------|-------|----|----|--------------|------|--------------|--------------|-------------------|------------|-----|-----|-------|------|------|-----------|---------------|-------|--------|-----|------|--------|-------|-----------|--------------|---------------|--------|-----|-----|--------|-------|-----|-----------|--------------|----|----|----|-----|-------|------|
| | | | | Экз мен | Зачет | КП | КР | Эксперт тное | Факт | Часов в з.е. | Эксперт тное | По плану | Конт. раб. | Лек | Лаб | Пр | п | СР | Конт роль | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | п | СР | Конт роль | Формы контр. | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | п | СР | Конт роль | Формы контр. | | | | | | |
| Блок 1. Дисциплины (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 |
| Обязательная часть | | | | | | | | | | | | | | 126 | 126 | | | 4536 | 4536 | 572.2 | 218 | 172 | 176 | 6.2 | 3779 | 184.8 | 8 | 288 | 22 | 32 | | | | | | 7 | 252 | 8 | | 12 | 0.3 | 231.7 | |
| 61.0.01 | Иностранный язык | 2 | 1 | | | 7 | 7 | 36 | 252 | 252 | 32.3 | | | 32 | 0.3 | 210.9 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.02 | Философия | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.2 | 4 | | 6 | 0.2 | 89 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.03 | Экономическая культура | | 1 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10.1 | 4 | | 6 | 0.1 | 61.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.04 | Бизнес-планирование в мясной отрасли | | 2 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10 | 4 | | 6 | | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.05 | Правоведение | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.2 | 4 | | 6 | 0.2 | 89 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.06 | Социология | | 2 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10.1 | 4 | | 6 | 0.1 | 61.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.07 | Математика (базовый уровень) | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.2 | 6 | | 8 | 0.2 | 85 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.08 | Информатика | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.2 | 6 | 8 | | 0.2 | 85 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.09 | Физика | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.2 | 6 | 8 | | 0.2 | 85 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.10 | Экология | | 1 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 99.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.11 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | | 2 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 10.1 | 4 | 6 | | 0.1 | 133.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.12 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.2 | 4 | | 6 | 0.2 | 89 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.13 | Процессы и аппараты пищевых производств | 3 | | | 3 | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 28.2 | 12 | 8 | 8 | 0.2 | 107 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.14 | Тепло- и холодильная техника | 2 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 14.2 | 6 | 8 | | 0.2 | 157 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.15 | 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 | | з | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.16 | Гидромеханические процессы пищевых производств | | 2 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 14.1 | 6 | 8 | | 0.1 | 129.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.17 | Технологическое оборудование | | 4 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 26.1 | 10 | 16 | | 0.1 | 117.9 | | 4 | 144 | 10 | 16 | | | 0.1 | 117.9 | | з | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.18 | Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания | 2 | 1 | | | 11 | 11 | 36 | 396 | 396 | 28.4 | 6 | 22 | | 0.4 | 358.8 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.19 | Общая технология отрасли | 3 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 20.2 | 8 | 12 | | 0.2 | 115 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.20 | Физическая культура и спорт | 1 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 10.2 | 6 | | 4 | 0.2 | 53 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.21 | Русский язык и культура речи | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.2 | | | 8 | 0.2 | 91 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.22 | Биология | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.2 | 4 | 6 | | 0.2 | 89 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.23 | Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения | | 12 | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 20.2 | 8 | | 12 | 0.2 | 159.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.24 | Психология работы в малых группах | | 1 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.25 | Патентование | | 5 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | | | | | | | | | | 2 | 72 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | з | | | | | | | | |
| 61.0.26 | Менеджмент | | 3 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.1 | 4 | | 6 | 0.1 | 97.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.27 | История России | 2 | 1 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 58.3 | 24 | | 34 | 0.3 | 76.9 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.28 | Модуль "Химия" | 1233 | | | | 14 | 14 | | 504 | 504 | 74.8 | 32 | 42 | | 0.8 | 394 | 35.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.28.01 | Органическая химия | 2 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 16.2 | 8 | 8 | | 0.2 | 155 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.28.02 | Неорганическая и аналитическая химия | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 18.2 | 8 | 10 | | 0.2 | 81 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.28.03 | Физическая и коллоидная химия | 3 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 20.2 | 8 | 12 | | 0.2 | 79 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.28.04 | Биохимия | 3 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 20.2 | 8 | 12 | | 0.2 | 79 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.29 | Специальная педагогика и специальная психология | | 2 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.30 | Статистические методы обработки данных в 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 | | з | | | | | | | | |
| 61.0.31 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.32 | Электротехника | 2 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 12.2 | 6 | 6 | | 0.2 | 51 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.0.33 | 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 | | з | | | | | | | | |
| 61.0.34 | Основы российской государственности | | 1 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 63.9 | | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 4 | | 4 | 0.1 | 99.9 | | з | | | | | | | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | | | | | | | 81 | 81 | | | 3244 | 3244 | 421 | 170 | 212 | 36 | 3 | 2752.6 | 70.4 | 33 | 1270 | 52 | 76 | 14 | 1 | 1100.6 | 26.4 | | 24 | 864 | 76 | 96 | 6 | 1.1 | 649.7 | 35.2 |
| 61.B.01 | Технология мяса и мясных продуктов | 4 | 3 | 4 | | 14 | 14 | 36 | 504 | 504 | 60.3 | 26 | 34 | | 0.3 | 434.9 | 8.8 | 12 | 432 | 20 | 24 | | | 0.2 | 379 | 8.8 | зн | | 2 | 72 | 12 | 16 | | 0.2 | 35 | 8.8 | з | | | | | | |
| 61.B.02 | Технологический контроль в мясной отрасли | 5 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 28.2 | 12 | 16 | | 0.2 | 35 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.03 | Производственный учет и отчетность в мясной отрасли | | 4 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 18.1 | 8 | 10 | | 0.1 | 53.9 | | 2 | 72 | 8 | 10 | | | 0.1 | 53.9 | | з | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.04 | Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов | 3 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 14.1 | 6 | 8 | | 0.1 | 165.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.05 | Проектирование предприятий мясной отрасли | 5 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 30.2 | 10 | 20 | | 0.2 | 141 | 8.8 | | | | | | | | | | | 5 | 180 | 10 | 20 | | 0.2 | 141 | 8.8 | з | | | | | | | |
| 61.B.06 | Научные основы производства мясных продуктов | | 5 | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 16.1 | 8 | 8 | | 0.1 | 127.9 | | | | | | | | | | | | 4 | 144 | 8 | 8 | | 0.1 | 127.9 | | з | | | | | | | |
| 61.B.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 | зн | | | | | | | |
| 61.B.08 | Основы технического регулирования в мясной отрасли | | 3 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 8.1 | 4 | 4 | | 0.1 | 63.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.09 | Автоматизированные системы управления в мясной отрасли | 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 | зн | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.10 | Управление проектами в мясной отрасли | | 5 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 12.1 | 6 | | 6 | 0.1 | 59.9 | | | | | | | | | | | | 2 | 72 | 6 | | 6 | 0.1 | 59.9 | | з | | | | | | | |
| 61.B.11 | Введение в профессию | | 1 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 99.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.12 | Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов | | 3 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 12.1 | 4 | | 8 | 0.1 | 95.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.13 | Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов | | 3 | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 14.1 | 6 | 8 | | 0.1 | 57.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.14 | Микробиология мяса и мясных продуктов | 3 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 18.2 | 8 | 10 | | 0.2 | 117 | 8.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.15 | Тара и упаковка в мясной отрасли | | 3 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8.1 | 4 | | 4 | 0.1 | 99.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.16 | САПР в проектировании предприятий мясной отрасли | | 4 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 14.1 | | 14 | | 0.1 | 93.9 | | 3 | 108 | | | 14 | 0.1 | 93.9 | | з | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61.B.17 | 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</ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование | Формы пром. атт. | | | | з.е. | | Часов в з.е. | Итого акад.часов | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | Курс 5 | | | | | | | | |
|--|--|------------------|-------|----|----|-------------|------|--------------|------------------|----------|------------|-----|------|----|-----|-------|-----------|---------------|--------|-----|-----|----|-----|-------|-----------|---------------|---------------|---------------|-------|-----|-----|-------|-------|-----|-----------|
| | | Экзам-ны | Зачет | КП | КР | Эксперт-ное | Факт | | Эксперт-ное | По плану | Конт. раб. | Лек | Лаб | Пр | П | СР | Конт роль | Зимняя сессия | | | | | | | | з.е. на курсе | Зимняя сессия | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | П | СР | Конт роль | | Формы контр. | з.е. на курсе | Итого | Лек | Лаб | Пр | П | СР | Конт роль |
| 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 | э |
| 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 | э |
| 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 | э |
| 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 | | э | | | | | | | | | |
| 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 | | э | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Технология переработки продукции овецводства | | 4 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 10.1 | 4 | 6 | | 0.1 | 97.9 | | 3 | 108 | 4 | 6 | | 0.1 | 97.9 | | э | | | | | | | | | |
| 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 | | э |
| 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 | | э |
| 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 | | э |
| Блок 2.Практика | | | | | | | | | 24 | 24 | 864 | 864 | 0.5 | | 0.5 | 863.5 | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | | 9 | 324 | | | | 0.2 | 323.8 | | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | | 24 | 24 | 864 | 864 | 0.5 | | 0.5 | 863.5 | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | | 9 | 324 | | | | 0.2 | 323.8 | | |
| Б2.В.01(У) | Ознакомительная практика | | 2 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 0.1 | | | | 0.1 | 107.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.В.02(У) | Технологическая практика | | 3 | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 0.1 | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.В.03(П) | Технологическая практика | | 4 | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 0.1 | | | | 0.1 | 215.9 | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | э | | | | | | | | | |
| Б2.В.04(Н) | Научно-исследовательская работа | | 5 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 0.1 | | | | 0.1 | 107.9 | | | | | | | | | | | 3 | 108 | | | | 0.1 | 107.9 | | э |
| Б2.В.05(П) | Преддипломная практика | | 5 | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 0.1 | | | | 0.1 | 215.9 | | | | | | | | | | | 6 | 216 | | | | 0.1 | 215.9 | | э |
| Блок 3.Государственная 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 | | |
| ФТД.Факультативные 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 | | э | | | | | | | | | |
| 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 | | э | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|------------|--|---|
| Б1 | 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 | УК-4 |
| Б1.О.02 | Философия | УК-5 |
| Б1.О.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 | УК-2; УК-11 |
| Б1.О.06 | Социология | УК-1; УК-3 |
| Б1.О.07 | Математика (базовый уровень) | ОПК-2; ПК-3 |
| Б1.О.08 | Информатика | УК-1; ОПК-1; ПК-3 |
| Б1.О.09 | Физика | ОПК-3 |
| Б1.О.10 | Экология | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.11 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | ОПК-2 |
| Б1.О.12 | Безопасность жизнедеятельности | УК-8; ОПК-5; ПК-2 |
| Б1.О.13 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4 |
| Б1.О.14 | Тепло- и холодильная техника | ОПК-3 |
| Б1.О.15 | Метрология и стандартизация | ОПК-5; ПК-2; ПК-4 |
| Б1.О.16 | Гидромеханические процессы пищевых производств | ОПК-2; ОПК-3 |
| Б1.О.17 | Технологическое оборудование | ОПК-3; ПК-1; ПК-2 |
| Б1.О.18 | Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания | ОПК-3 |
| Б1.О.19 | Общая технология отрасли | ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 |
| Б1.О.20 | Физическая культура и спорт | УК-7 |
| Б1.О.21 | Русский язык и культура речи | УК-4 |
| Б1.О.22 | Биология | ПК-2 |
| Б1.О.23 | Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения | ОПК-2; ПК-3 |
| Б1.О.24 | Психология работы в малых группах | УК-3; УК-6; ПК-3 |
| Б1.О.25 | Патентование | УК-1; ПК-4 |
| Б1.О.26 | Менеджмент | УК-2; УК-10; ПК-3 |
| Б1.О.27 | История России | УК-8 |
| Б1.О.28 | Модуль "Химия" | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.28.01 | Органическая химия | ОПК-2; ПК-5 |
| Б1.О.28.02 | Неорганическая и аналитическая химия | ОПК-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.О.31 | Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания животного происхождения | УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3 |
| Б1.О.32 | Электротехника | ОПК-2 |
| Б1.О.33 | Основы военной подготовки | УК-8 |
| Б1.О.34 | Основы российской государственности | УК-5 |
| Б1.В | 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 | ПК-1; ПК-4; ПК-5 |
| Б1.В.02 | Технохимический контроль в мясной отрасли | ПК-2 |
| Б1.В.03 | Производственный учет и отчетность в мясной отрасли | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.В.04 | Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-5 |
| Б1.В.05 | Проектирование предприятий мясной отрасли | ПК-3; ПК-4 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|---|
| 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 | ПК-2 |
| Б1.В.09 | Автоматизированные системы управления в мясной отрасли | ПК-2 |
| Б1.В.10 | Управление проектами в мясной отрасли | ПК-3 |
| Б1.В.11 | Введение в профессию | ПК-1 |
| Б1.В.12 | Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов | ПК-2 |
| Б1.В.13 | Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-5 |
| Б1.В.14 | Микробиология мяса и мясных продуктов | ПК-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 | ПК-2; ПК-5 |
| Б1.В.18 | Химический состав мяса и мясных продуктов | ПК-2; ПК-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 | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология переработки продукции птицеводства | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Технология переработки продукции овецводства | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04 | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Безотходные технологии производства мясных продуктов | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технология производства мясных продуктов специального назначения | ПК-1 |
| Б2 | Практика | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| 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 |
| 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 |
| Б2.В.03(П) | Технологическая практика | УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| Б2.В.04(Н) | 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 |
| Б3 | 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 |
| Б3.01(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты 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; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | УК-6; ПК-1; ПК-2 |
| ФТД.01 | Новые методы обработки сырья | ПК-2 |
| ФТД.02 | Учебно-исследовательская работа студентов | УК-6; ПК-1; ПК-2 |

| | | Итого | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 |
|------|---|-------------------------|--------|---------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | Баз. % | Вар. % | ДВ(от Вар.) % | з.е. | | | | | | |
| | | | | | Не менее | Факт | | | | | |
| | 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 | |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы | | | | 41.9 | 43.5 | 43 | 40.5 | 42.8 | 39 |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | | | | | |
| | Контактная работа (акад.час/год) | обязательная | | | | 198.6 | 198.4 | 198.3 | 199.9 | 197.2 | 199.4 |
| | | необязательная | | | | 8.2 | | | | 8.2 | |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | 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 |
| | | 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 |
| | Обязательные формы промежуточной аттестации | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 7 | 9 | 6 | 3 | 4 |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 9 | 6 | 7 | 6 | 6 |
| | | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | 2 | 1 |
| | | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | 1 | | |
| | Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | 39.44% | | | | | |
| | Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | | 52.5% | | | | | |
| | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | 12.77% | | | | | |