Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 26.09.2023 10:39:51
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Д.А. Соловьев*

"29" июня 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 21.06.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
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 _____ */ С.А. Макаров/*

Начальник УОКО _____ */ А.Б. Хохлов/*

Декан _____ */ Н.Л. Моргунова/*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь						Январь					Февраль						Март					Апрель						Май				Июнь						Июль				Август			
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
I									*						Э	Э Э Э Э К	К	*	*						*		*								*	*					*				Э	Э Э Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
II									*									*	*	Э	Э К К К К К				*		*								*	*					Э *	Э Э Э Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К
III									*									*	*		Э Э Э Э Э	К			*		*								*	*					*		Э Э Э Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К
IV									*									*	*		Э	К			*		*						Э Э П Э Э Э	Э * * П П П	П П * П П П	П	П П П П П Н	Н	Н Н Н Н Н К	Д * Д Д Д Д	Д	Д	Д	Д	Д	К К К К К К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	13 5/6	23 2/6	37 1/6	16 5/6	17 4/6	34 3/6	18 3/6	18 2/6	36 5/6	18 4/6	10 1/6	28 5/6	137 2/6
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	1 3/6	3 2/6	2	1 2/6	3 2/6	1 1/6	4/6	1 5/6	1	5/6	1 5/6	10 2/6
У	Учебная практика		2	2		4	4							6
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика								4	4		4	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1 1/6	6	7 1/6	5/6	7	7 5/6	1	6	7	1	6	7	29
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1/6 (1 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (56 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		17	35	**52**	21	31	**52**	22	30	**52**	22	30	**52**	208

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1																	Курс 2																	
																		Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4								
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)						207	207		7780	7780	4339.5	1342	1610	1378	9.5	2962.3	478.2	23	828	110	132	194	1.4	301.6	89	34	1318	266	162	388	1.6	441.2	59.2	26	1012	144	122	316	1.5	321.7	106.8	28	1008	192	228	52	1.2	463.6	71.2
Обязательная часть						126	126		4536	4536	2456.4	796	770	884	6.4	1717.8	361.8	23	828	110	132	194	1.4	301.6	89	31	1116	242	162	270	1.5	381.3	59.2	23	828	126	122	188	1.4	283.8	106.8	28	1008	192	228	52	1.2	463.6	71.2
Б1.О.01	Иностранный язык	3	12			7	7	36	252	252	160.4			160	0.4	73.8	17.8	2	72			42	0.1	29.9		2	72			66	0.1	5.9		3	108			52	0.2	38	17.8								
Б1.О.02	Философия	3				3	3	36	108	108	52.2	18		34	0.2	38	17.8																	3	108	18		34	0.2	38	17.8								
Б1.О.03	Экономическая культура		2			2	2	36	72	72	46.1	22		24	0.1	25.9										2	72	22		24	0.1	25.9																	
Б1.О.04	Бизнес-планирование в мясной отрасли		5			2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9																																			
Б1.О.05	Правоведение	4				3	3	36	108	108	52.2	18		34	0.2	38	17.8																									3	108	18		34	0.2	38	17.8
Б1.О.06	Социология		4			2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																										2	72	18		18	0.1	35.9	
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	42.2	16		26	0.2	48	17.8	3	108	16		26	0.2	48	17.8																									
Б1.О.08	Информатика	2				3	3	36	108	108	68.2	22	46		0.2	22	17.8									3	108	22	46		0.2	22	17.8																	
Б1.О.09	Физика	1				3	3	36	108	108	42.2	16	26		0.2	48	17.8	3	108	16	26		0.2	48	17.8																									
Б1.О.10	Экология		2			3	3	36	108	108	68.1	22		46	0.1	39.9										3	108	22		46	0.1	39.9																	
Б1.О.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		4			4	4	36	144	144	54.1	18	36		0.1	89.9																									4	144	18	36		0.1	89.9	
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	3				3	3	36	108	108	52.2	18		34	0.2	38	17.8																	3	108	18		34	0.2	38	17.8								
Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	5			5	4	4	36	144	144	72.2	18	18	36	0.2	54	17.8																																		
Б1.О.14	Тепло- и холодильная техника	4				5	5	36	180	180	86.2	34	52		0.2	76	17.8																									5	180	34	52		0.2	76	17.8
Б1.О.15	Метрология и стандартизация		4			4	4	36	144	144	52.1	18	34		0.1	91.9																									4	144	18	34		0.1	91.9	
Б1.О.16	Гидромеханические процессы пищевых производств		4			4	4	36	144	144	52.1	18	34		0.1	91.9																									4	144	18	34		0.1	91.9	
Б1.О.17	Технологическое оборудование		6			4	4	36	144	144	72.1	18	54		0.1	71.9																																		
Б1.О.18	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	3	12			11	11	36	396	396	208.4	40	168		0.4	169.8	17.8	3	108		54		0.1	53.9		4	144	22	46		0.1	75.9		4	144	18	68		0.2	40	17.8								
Б1.О.19	Общая технология отрасли	5				4	4	36	144	144	90.2	36	54		0.2	36	17.8																																		
Б1.О.20	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	28.2	14		14	0.2	26	17.8	2	72	14		14	0.2	26	17.8																									
Б1.О.21	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	40.2			40	0.2	50	17.8	3	108			40	0.2	50	17.8																									
Б1.О.22	Биология	2				3	3	36	108	108	46.2	22	24		0.2	44	17.8									3	108	22	24		0.2	44	17.8																	
Б1.О.23	Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения		23			5	5	36	180	180	120.2	40		80	0.2	59.8										3	108	22		46	0.1	39.9		2	72	18		34	0.1	19.9									
Б1.О.24	Психология работы в малых группах		2			2	2	36	72	72	46.1	22		24	0.1	25.9										2	72	22		24	0.1	25.9																	
Б1.О.25	Патентоведение		8			2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																																		
Б1.О.26	Менеджмент		3			3	3	36	108	108	52.1	18		34	0.1	55.9																		3	108	18		34	0.1	55.9									
Б1.О.27	**История России**	2	1			4	4	36	144	144	116.3	40		76	0.3	21.9	5.8	2	72	20		36	0.1	15.9		2	72	20		40	0.2	6	5.8																	
Б1.О.28	**Модуль "Химия"**	**1244**				14	**14**		**504**	**504**	**310.8**	**140**	**170**		**0.8**	**122**	**71.2**	3	**108**	**26**	**52**		**0.2**	**12**	**17.8**	5	**180**	**46**	**46**		**0.2**	**70**	**17.8**									6	**216**	**68**	**72**		**0.4**	**40**	**35.6**
Б1.О.28.01	Органическая химия	2				5	5	36	180	180	92.2	46	46		0.2	70	17.8									5	180	46	46		0.2	70	17.8																	
Б1.О.28.02	Неорганическая и аналитическая химия	1				3	3	36	108	108	78.2	26	52		0.2	12	17.8	3	108	26	52		0.2	12	17.8																									
Б1.О.28.03	Физическая и коллоидная химия	4				3	3	36	108	108	70.2	34	36		0.2	20	17.8																									3	108	34	36		0.2	20	17.8
Б1.О.28.04	Биохимия	4				3	3	36	108	108	70.2	34	36		0.2	20	17.8																									3	108	34	36		0.2	20	17.8
Б1.О.29	Специальная педагогика и специальная психология		2			2	2	36	72	72	46.1	22		24	0.1	25.9										2	72	22		24	0.1	25.9																	
Б1.О.30	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения		7			2	2	36	72	72	36.1			36	0.1	35.9																																		
Б1.О.31	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания животного происхождения	3				3	3	36	108	108	52.2	18	34		0.2	38	17.8																	3	108	18	34		0.2	38	17.8								
Б1.О.32	Электротехника	3				2	2	36	72	72	38.2	18	20		0.2	16	17.8																	2	72	18	20		0.2	16	17.8								
Б1.О.33	Основы военной подготовки		8			3	3	36	108	108	72.1	18		54	0.1	35.9																																		
Б1.О.34	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9		2	72	18		36	0.1	17.9																										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						81	81		3244	3244	1883.1	546	840	494	3.1	1244.5	116.4									3	202	24		118	0.1	59.9		3	184	18		128	0.1	37.9									
Б1.В.01	Технология мяса и мясных продуктов	78	6	8		14	14	36	504	504	328.5	126	202		0.5	141.9	33.6																																		
Б1.В.02	Технохимический контроль в мясной отрасли	8				2	2	36	72	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																																		
Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли		7			2	2	36	72	72	54.1	18	36		0.1	17.9																																			
Б1.В.04	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов		5			5	5	36	180	180	54.1	18	36		0.1	125.9																																			
Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	7				5	5	36	180	180	92.2	20	72		0.2	70	17.8																																		
Б1.В.06	Научные основы производства мясных продуктов		7			4	4	36	144	144	72.1	36	36		0.1	71.9																																			
Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли	7		7		5	5	36	180	180	72.2	36	36		0.2	90	17.8																																		
Б1.В.08	Основы технического регулирования в мясной отрасли		6			2	2	36	72	72	36.1	18	18		0.1	35.9																																			
Б1.В.09	Автоматизированные системы управления в мясной отрасли	6		6		4	4	36	144	144	54.2	18	36		0.2	72	17.8																																		
Б1.В.10	Управление проектами в мясной отрасли		8			2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																																			
Б1.В.11	Введение в профессию		2			3	3	36	108	108	48.1	24		24	0.1	59.9										3	108	24		24	0.1	59.9																			
Б1.В.12	Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов		3			3	3	36	108	108	70.1	18		52	0.1	37.9																		3	108	18		52	0.1	37.9									
Б1.В.13	Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов		5			2	2	36	72	72	54.1	18	36		0.1	17.9																																			
Б1.В.14	Микробиология мяса и мясных продуктов	5				4	4	36	144	144	70.2	34	36		0.2	56	17.8																																			
Б1.В.15	Тара и упаковка в мясной отрасли		6			3	3	36	108	108	36.1	18		18	0.1	71.9																																			
Б1.В.16	САПР в проектировании предприятий мясной отрасли		6			3	3	36	108	108	54.1			54	0.1	53.9																																			
Б1.В.17	Методы исследования мяса и мясных продуктов	6				3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																																			
Б1.В.18	Химический состав мяса и мясных продуктов		5			6	6	36	216	216	126.1	36	90		0.1	89.9																																			
Б1.В.ДВ.01	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**235678**						**328**	**328**	**328**			**328**													**94**			**94**					**76**			**76**														
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		235678						328	328	328			328													94			94					76			76														
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		235678						328	328	328			328													94			94					76			76														
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		235678						328	328	328			328													94			94					76			76														
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		235678						328	328	328			328													94			94					76			76														

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1																Курс 2																			
																		Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**8**				2	**2**		**72**	**72**	**58.2**	**18**	**40**		**0.2**	**8**	**5.8**																																					
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	8				2	2	36	72	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																																					
Б1.В.ДВ.02.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	8				2	2	36	72	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																																					
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		**6**			3	**3**		**108**	**108**	**54.1**	**18**	**36**		**0.1**	**53.9**																																					
Б1.В.ДВ.03.01	Технология переработки продукции птицеводства		6			3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																																					
Б1.В.ДВ.03.02	Технология переработки продукции овцеводства		6			3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9																																					
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**7**			4	**4**		**144**	**144**	**72.1**	**18**	**54**		**0.1**	**71.9**																																					
Б1.В.ДВ.04.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов		7			4	4	36	144	144	72.1	18	54		0.1	71.9																																					
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения		7			4	4	36	144	144	72.1	18	54		0.1	71.9																																					
Блок 2.Практика						24	24		864	864	85.1			80	5.1	778.9										3	108			72	0.1	35.9												6	216			2	1	213	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24	24		864	864	85.1			80	5.1	778.9										3	108			72	0.1	35.9												6	216			2	1	213	
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика		2			3	3	36	108	108	72.1			72	0.1	35.9										3	108			72	0.1	35.9																			
Б2.В.02(У)	Технологическая практика		4			6	6	36	216	216	3			2	1	213																														6	216			2	1	213	
Б2.В.03(П)	Технологическая практика		6			6	6	36	216	216	3			2	1	213																																					
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа		8			3	3	36	108	108	3			2	1	105																																					
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика		8			6	6	36	216	216	4			2	2	212																																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5																																					
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5																																					
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	36.2			36	0.2	35.8																																					
ФТД.01	Новые методы обработки сырья		7			1	1	36	36	36	18.1			18	0.1	17.9																																					
ФТД.02	Учебно-исследовательская работа студентов		8			1	1	36	36	36	18.1			18	0.1	17.9																																					

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 3																Курс 4													
																		Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)						207	207		7780	7780	4339.5	1342	1610	1378	9.5	2962.3	478.2	27	1044	178	270	144	1	397.6	53.4	27	1006	144	270	106	0.9	467.3	17.8	28	1024	182	306	52	1	429.6	53.4	14	540	126	120	126	0.9	139.7	27.4
Обязательная часть						126	126		4536	4536	2456.4	796	770	884	6.4	1717.8	361.8	10	360	72	72	72	0.5	107.9	35.6	4	144	18	54		0.1	71.9		2	72			36	0.1	35.9		5	180	36		72	0.2	71.8	
Б1.О.01	Иностранный язык	3	12			7	7	36	252	252	160.4			160	0.4	73.8	17.8																																
Б1.О.02	Философия	3				3	3	36	108	108	52.2	18		34	0.2	38	17.8																																
Б1.О.03	Экономическая культура		2			2	2	36	72	72	46.1	22		24	0.1	25.9																																	
Б1.О.04	Бизнес-планирование в мясной отрасли		5			2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9		2	72	18		36	0.1	17.9																									
Б1.О.05	Правоведение	4				3	3	36	108	108	52.2	18		34	0.2	38	17.8																																
Б1.О.06	Социология		4			2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																																	
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	42.2	16		26	0.2	48	17.8																																
Б1.О.08	Информатика	2				3	3	36	108	108	68.2	22	46		0.2	22	17.8																																
Б1.О.09	Физика	1				3	3	36	108	108	42.2	16	26		0.2	48	17.8																																
Б1.О.10	Экология		2			3	3	36	108	108	68.1	22		46	0.1	39.9																																	
Б1.О.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		4			4	4	36	144	144	54.1	18	36		0.1	89.9																																	
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	3				3	3	36	108	108	52.2	18		34	0.2	38	17.8																																
Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	5			5	4	4	36	144	144	72.2	18	18	36	0.2	54	17.8	4	144	18	18	36	0.2	54	17.8																								
Б1.О.14	Тепло- и холодильная техника	4				5	5	36	180	180	86.2	34	52		0.2	76	17.8																																
Б1.О.15	Метрология и стандартизация		4			4	4	36	144	144	52.1	18	34		0.1	91.9																																	
Б1.О.16	Гидромеханические процессы пищевых производств		4			4	4	36	144	144	52.1	18	34		0.1	91.9																																	
Б1.О.17	Технологическое оборудование		6			4	4	36	144	144	72.1	18	54		0.1	71.9										4	144	18	54		0.1	71.9																	
Б1.О.18	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	3	12			11	11	36	396	396	208.4	40	168		0.4	169.8	17.8																																
Б1.О.19	Общая технология отрасли	5				4	4	36	144	144	90.2	36	54		0.2	36	17.8	4	144	36	54		0.2	36	17.8																								
Б1.О.20	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	28.2	14		14	0.2	26	17.8																																
Б1.О.21	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	40.2			40	0.2	50	17.8																																
Б1.О.22	Биология	2				3	3	36	108	108	46.2	22	24		0.2	44	17.8																																
Б1.О.23	Прикладная математика в технологии продуктов питания животного происхождения		23			5	5	36	180	180	120.2	40		80	0.2	59.8																																	
Б1.О.24	Психология работы в малых группах		2			2	2	36	72	72	46.1	22		24	0.1	25.9																																	
Б1.О.25	Патентоведение		8			2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																									2	72	18		18	0.1	35.9	
Б1.О.26	Менеджмент		3			3	3	36	108	108	52.1	18		34	0.1	55.9																																	
Б1.О.27	История России	2	1			4	4	36	144	144	116.3	40		76	0.3	21.9	5.8																																
Б1.О.28	**Модуль "Химия"**	**1244**				14	**14**		**504**	**504**	**310.8**	**140**	**170**		**0.8**	**122**	**71.2**																																	
Б1.О.28.01	Органическая химия	2				5	5	36	180	180	92.2	46	46		0.2	70	17.8																																	
Б1.О.28.02	Неорганическая и аналитическая химия	1				3	3	36	108	108	78.2	26	52		0.2	12	17.8																																	
Б1.О.28.03	Физическая и коллоидная химия	4				3	3	36	108	108	70.2	34	36		0.2	20	17.8																																	
Б1.О.28.04	Биохимия	4				3	3	36	108	108	70.2	34	36		0.2	20	17.8																																	
Б1.О.29	Специальная педагогика и специальная психология		2			2	2	36	72	72	46.1	22		24	0.1	25.9																																	
Б1.О.30	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания животного происхождения		7			2	2	36	72	72	36.1			36	0.1	35.9																	2	72			36	0.1	35.9									
Б1.О.31	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания животного происхождения	3				3	3	36	108	108	52.2	18	34		0.2	38	17.8																																	
Б1.О.32	Электротехника	3				2	2	36	72	72	38.2	18	20		0.2	16	17.8																																	
Б1.О.33	Основы военной подготовки		8			3	3	36	108	108	72.1	18		54	0.1	35.9																									3	108	18		54	0.1	35.9	
Б1.О.34	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	54.1	18		36	0.1	17.9																																	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						81	81		3244	3244	1883.1	546	840	494	3.1	1244.5	116.4	17	684	106	198	72	0.5	289.7	17.8	23	862	126	216	106	0.8	395.4	17.8	26	952	182	306	16	0.9	393.7	53.4	9	360	90	120	54	0.7	67.9	27.4
Б1.В.01	Технология мяса и мясных продуктов	78	6	8		14	14	36	504	504	328.5	126	202		0.5	141.9	33.6									5	180	36	90		0.1	53.9		6	216	54	72		0.2	72	17.8	3	108	36	40		0.2	16	15.8
Б1.В.02	Технохимический контроль в мясной отрасли	8				2	2	36	72	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																									2	72	18	40		0.2	8	5.8
Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли		7			2	2	36	72	72	54.1	18	36		0.1	17.9																		2	72	18	36		0.1	17.9									
Б1.В.04	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов		5			5	5	36	180	180	54.1	18	36		0.1	125.9		5	180	18	36		0.1	125.9																									
Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	7				5	5	36	180	180	92.2	20	72		0.2	70	17.8																	5	180	20	72		0.2	70	17.8								
Б1.В.06	Научные основы производства мясных продуктов		7			4	4	36	144	144	72.1	36	36		0.1	71.9																		4	144	36	36		0.1	71.9									
Б1.В.07	Технологическое оборудование мясной отрасли	7		7		5	5	36	180	180	72.2	36	36		0.2	90	17.8																	5	180	36	36		0.2	90	17.8								
Б1.В.08	Основы технического регулирования в мясной отрасли		6			2	2	36	72	72	36.1	18	18		0.1	35.9										2	72	18	18		0.1	35.9																		
Б1.В.09	Автоматизированные системы управления в мясной отрасли	6		6		4	4	36	144	144	54.2	18	36		0.2	72	17.8									4	144	18	36		0.2	72	17.8																	
Б1.В.10	Управление проектами в мясной отрасли		8			2	2	36	72	72	36.1	18		18	0.1	35.9																									2	72	18		18	0.1	35.9	
Б1.В.11	Введение в профессию		2			3	3	36	108	108	48.1	24		24	0.1	59.9																																	
Б1.В.12	Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов		3			3	3	36	108	108	70.1	18		52	0.1	37.9																																	
Б1.В.13	Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов		5			2	2	36	72	72	54.1	18	36		0.1	17.9		2	72	18	36		0.1	17.9																									
Б1.В.14	Микробиология мяса и мясных продуктов	5				4	4	36	144	144	70.2	34	36		0.2	56	17.8	4	144	34	36		0.2	56	17.8																									
Б1.В.15	Тара и упаковка в мясной отрасли		6			3	3	36	108	108	36.1	18		18	0.1	71.9										3	108	18		18	0.1	71.9																	
Б1.В.16	САПР в проектировании предприятий мясной отрасли		6			3	3	36	108	108	54.1			54	0.1	53.9										3	108			54	0.1	53.9																	
Б1.В.17	Методы исследования мяса и мясных продуктов	6				3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9										3	108	18	36		0.1	53.9																	
Б1.В.18	Химический состав мяса и мясных продуктов		5			6	6	36	216	216	126.1	36	90		0.1	89.9		6	216	36	90		0.1	89.9																									
Б1.В.ДВ.01	**Элективные курсы по физической культуре и спорту**		**235678**						**328**	**328**	**328**			**328**					**72**			**72**					**34**			**34**					**16**			**16**					**36**			**36**			
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		235678						328	328	328			328					72			72					34			34					16			16					36			36			
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		235678						328	328	328			328					72			72					34			34					16			16					36			36			
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		235678						328	328	328			328					72			72					34			34					16			16					36			36			
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		235678						328	328	328			328					72			72					34			34					16			16					36			36			

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 3																Курс 4																
																		Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**8**				2	**2**		**72**	**72**	**58.2**	**18**	**40**		**0.2**	**8**	**5.8**																								2	**72**	**18**	**40**		**0.2**	**8**	**5.8**
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	8				2	2	36	72	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																								2	72	18	40		0.2	8	5.8
Б1.В.ДВ.02.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	8				2	2	36	72	72	58.2	18	40		0.2	8	5.8																								2	72	18	40		0.2	8	5.8
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		**6**			3	**3**		**108**	**108**	**54.1**	**18**	**36**		**0.1**	**53.9**										3	**108**	**18**	**36**		**0.1**	**53.9**																	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология переработки продукции птицеводства		6			3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9										3	108	18	36		0.1	53.9																	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология переработки продукции овцеводства		6			3	3	36	108	108	54.1	18	36		0.1	53.9										3	108	18	36		0.1	53.9																	
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**7**			4	**4**		**144**	**144**	**72.1**	**18**	**54**		**0.1**	**71.9**																	4	**144**	**18**	**54**		**0.1**	**71.9**										
Б1.В.ДВ.04.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов		7			4	4	36	144	144	72.1	18	54		0.1	71.9																	4	144	18	54		0.1	71.9										
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения		7			4	4	36	144	144	72.1	18	54		0.1	71.9																	4	144	18	54		0.1	71.9										
Блок 2.Практика						24	24		864	864	85.1			80	5.1	778.9										6	216			2	1	213									9	324			4	3	317	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24	24		864	864	85.1			80	5.1	778.9										6	216			2	1	213									9	324			4	3	317	
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика		2			3	3	36	108	108	72.1			72	0.1	35.9																																	
Б2.В.02(У)	Технологическая практика		4			6	6	36	216	216	3			2	1	213																																	
Б2.В.03(П)	Технологическая практика		6			6	6	36	216	216	3			2	1	213										6	216			2	1	213																	
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа		8			3	3	36	108	108	3			2	1	105																									3	108			2	1	105	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика		8			6	6	36	216	216	4			2	2	212																									6	216			2	2	212	
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	36.2			36	0.2	35.8																	1	36			18	0.1	17.9		1	36			18	0.1	17.9	
ФТД.01	Новые методы обработки сырья		7			1	1	36	36	36	18.1			18	0.1	17.9																	1	36			18	0.1	17.9									
ФТД.02	Учебно-исследовательская работа студентов		8			1	1	36	36	36	18.1			18	0.1	17.9																									1	36			18	0.1	17.9	

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	Патентоведение	УК-1; ПК-4
Б1.О.26	Менеджмент	УК-2; УК-10; ПК-3
Б1.О.27	История России	УК-5
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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 овцеводства	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		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Не менее	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
	Итого (с факультативами)				197	242	60	23	37	60	26	34	60	27	33	62	29	33
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	60	23	37	60	26	34	60	27	33	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	61%	39%	11.1%	162	207	57	23	34	54	26	28	54	27	27	42	28	14
Б1.О	Обязательная часть					126	54	23	31	51	23	28	14	10	4	7	2	5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					81	3		3	3	3		40	17	23	35	26	9
Б2	Практика	0%	100%	0%	24	24	3		3	6		6	6		6	9		9
Б2.О	Обязательная часть																	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24	3		3	6		6	6		6	9		9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2										2	1	1
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.7	-	53.5	54	-	53.8	53.1	-	53.6	54	-	54	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				46.3	-	48.6	39.5	-	53.4	53.4	-	45.8	26.7	-	53.4	32.9
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				29.3	-	31.7	31.1	-	30.2	26.8	-	28.2	26.6	-	28.2	33.2
		элективные дисциплины по физ.к.				2.4	-		4.1	-	4.6		-	3.9	1.9	-	0.9	3.6
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4339.5	-	437.4	817.6	-	583.5	473.2	-	593	520.9	-	541	372.9
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		94	-	76		-	72	34	-	16	36
		Блок Б2				85.1	-		72.1	-		3	-		3	-		7
		Блок Б3				16.5	-			-			-			-		16.5
		Блок ФТД				36.2	-			-			-			-	18.1	18.1
		Итого по всем блокам				4477.3	-	437.4	889.7	-	583.5	476.2	-	593	523.9	-	559.1	414.5
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					9	5	4	10	6	4	5	3	2	6	3	3
		ЗАЧЕТ (За)					12	4	8	7	3	4	10	4	6	7	4	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	2	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1	1				
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				33.54%												
		в интерактивной форме				0%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					52.5%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					55.78%												