

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом  
Протокол № 8 от 26.04.2023

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии перерабатывающих производств в АПК

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2020

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	
13.017	АГРОНОМ	№ 644н от 20.09.2021 г.

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

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по УР

Начальник УОКО

Декан



Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 17.10.2023 09:42:46  
Уникальный программный ключ:  
528682d786674e556a8b07f01fe1ba2172755a12

[Signature] / С.А. Макаров/  
[Signature] / А.Б. Хохлов/  
[Signature] / Н.Л. Моргунова/



Календарный учебный график 2023-2024 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	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	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	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	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							
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	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	1							
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																			*		К																																							
Вт																			К																																									
Ср																			*		К																																							
Чт																			*		К																																							
Пт																			*		К																																							
Сб																			*		К																																							

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8						
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	2							
Ср	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3							
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	4							
Пт	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5							
Сб	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6							
Вс	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	7							
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54						
Пн																			*																																									
Вт																			*																																									
Ср																			*		К																																							
Чт																			*		К																																							
Пт																			*		К																																							
Сб																			*		К																																							

График сессий

	Курс 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	8 февраля 2021 г. 24		28 февраля 2022 г. 27		7 ноября 2022 г. 11		16 октября 2023 г. 8		30 сентября 2024 г. 5	
Дата окончания/Номер недели	19 марта 2021 г. 29		8 апреля 2022 г. 32		26 декабря 2022 г. 18		4 декабря 2023 г. 15		18 ноября 2024 г. 12	

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	36 2/6	30	28 3/6	28 3/6	22 4/6	146
Э Экзаменационные сессии	5 3/6	5 4/6	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 1/6	8 1/6	8 1/6	8 3/6	10	43
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	11 3/6 (69 дн)			
Продолжительность обучения	более 39 нед.					
Итого	52 1/6	52 1/6	52 1/6	52 2/6	52	260 5/6





Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого академических часов														Курс 4								Курс 5																	
		Экзам.	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Летняя сессия								Летняя 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	Формы контр.												
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																		198	198		7456	7456	996.6	390	304	294	8.6	6239.4	220	38	1450	84	104	10	1.6	1206.4	44		34	1224	84	54	60	1.6	989.2	35.2	
<b>Обязательная часть</b>																		123	123		4428	4428	611.9	230	150	226	5.9	3675.3	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	40.3			40	0.3	202.9	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																														
Б1.О.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	э																					
Б1.О.06	Правоведение	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																														
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	18.2	8		10	0.2	81	8.8																														
Б1.О.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК		12			6	6	36	216	216	32.2	14		18	0.2	183.8																															
Б1.О.09	Информатика	1				4	4	36	144	144	10.2			10	0.2	125	8.8																														
Б1.О.10	Цифровые технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		2			3	3	36	108	108	18.1	8		10	0.1	89.9																															
Б1.О.11	Физика	1				3	3	36	108	108	18.2	8	10		0.2	81	8.8																														
Б1.О.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		1			3	3	36	108	108	12.1	4	8		0.1	95.9																															
Б1.О.13	Физиология растений		1			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																															
Б1.О.14	<b>История</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>18.3</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0.3</b>	<b>188.9</b>	<b>8.8</b>																																
Б1.О.14.01	Всеобщая история		1			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																															
Б1.О.14.02	История России		1			3	3	36	108	108	8.2	2		6	0.2	91	8.8																														
Б1.О.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	8.1	2		6	0.1	99.9																															
Б1.О.17	<b>Химия</b>	<b>3</b>	<b>122</b>			<b>12</b>	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>92.5</b>	<b>40</b>	<b>52</b>		<b>0.5</b>	<b>330.7</b>	<b>8.8</b>																															
Б1.О.17.01	неорганическая и аналитическая химия		1			3	3	36	108	108	14.1	6	8		0.1	93.9																															
Б1.О.17.02	Органическая химия		2			3	3	36	108	108	28.1	12	16		0.1	79.9																															
Б1.О.17.03	Физическая и коллоидная химия		2			3	3	36	108	108	28.1	12	16		0.1	79.9																															
Б1.О.17.04	Биохимия		3			3	3	36	108	108	22.2	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																															
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																															
Б1.О.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	2	1			10	10	36	360	360	40.3	14	24	2	0.3	310.9	8.8																														
Б1.О.22	Тепло- и холодильная техника		4			2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9		2	72	6	8		0.1	57.9		э																					
Б1.О.23	Охрана труда		5			2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9									2	72	6		8	0.1	57.9		э														
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		э														
Б1.О.25	Микробиология		4			2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9		2	72	6	8		0.1	57.9		э																					
Б1.О.26	Электротехника		3			2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9																															
Б1.О.27	Реология		3			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																															
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		э														
Б1.О.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	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	э																					
Б1.О.30	Технология производства продукции животноводства	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																														
Б1.О.31	Технология производства продукции растениеводства	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																														
Б1.О.32	Патентование		5			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9									2	72	4		4	0.1	63.9		э														
Б1.О.33	Математическое моделирование технологических процессов		5			3	3	36	108	108	18.1	8		10	0.1	89.9									3	108	8		10	0.1	89.9		э														
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров		4			2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9		2	72	4	6		0.1	61.9		э																					
Б1.О.35	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		э														
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																		75	75		3028	3028	384.7	160	154	68	2.7	2564.1	79.2	26	1018	54	72	2	0.9	862.7	26.4		20	720	50	44	30	1	559.8	35.2	
Б1.В.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли		3			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																															
Б1.В.02	Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки насадных культур. Технология хранения и переработки плодово-ягодной продукции.		34			12	12	36	432	432	56.4	24	28	4	0.4	358	17.6	4	144	10	14		0.2	111	8.8	э																					
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 продуктов.		3			8	8	36	288	288	32.2	14	14	4	0.2	247	8.8																														
Б1.В.04	Модуль. Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зер																																														



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; 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
Б1.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-11; ПК-12
Б1.О.01	Философия	УК-5
Б1.О.02	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.03	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.05	Экономика	УК-9; ОПК-6
Б1.О.06	Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.О.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-1
Б1.О.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	ОПК-1
Б1.О.09	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.О.10	Цифровые технологии 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	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О.14	История	УК-5
Б1.О.14.01	Всеобщая история	УК-5
Б1.О.14.02	История России	УК-5
Б1.О.15	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.16	Экология	УК-8; ОПК-1
Б1.О.17	Химия	ОПК-1
Б1.О.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-1
Б1.О.17.02	Органическая химия	ОПК-1
Б1.О.17.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1
Б1.О.17.04	Биохимия	ОПК-1
Б1.О.18	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.О.19	Менеджмент	УК-2; ПК-9
Б1.О.20	Социология	УК-1; УК-3
Б1.О.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	ОПК-1; ПК-7
Б1.О.22	Тепло-и холодильная техника	ОПК-1; ПК-5
Б1.О.23	Охрана труда	ОПК-3; ПК-11
Б1.О.24	Основы автоматизации технологических процессов	ОПК-4; ПК-7
Б1.О.25	Микробиология	ОПК-1; ПК-8
Б1.О.26	Электротехника	ОПК-3
Б1.О.27	Реология	ОПК-5; ПК-1
Б1.О.28	Деловой этикет	УК-3; УК-6
Б1.О.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4; ПК-7
Б1.О.30	Технология производства продукции животноводства	ОПК-4; ПК-4
Б1.О.31	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-12
Б1.О.32	Патентование	УК-1; ПК-2
Б1.О.33	Математическое моделирование технологических процессов	ОПК-5; ПК-1
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-8
Б1.О.35	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	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	ПК-10; ПК-13; ПК-14

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.02	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 плодовоошной продукции.	ПК-5; ПК-7; ПК-12
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 продуктов	ПК-5; ПК-7
Б1.В.04	Модуль.Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодовоошных культур.	ПК-7
Б1.В.05	Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий	ПК-7
Б1.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности	ПК-10; ПК-14
Б1.В.07	Модуль. Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств.	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	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-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
Б2	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(Н)	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
Б3	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	ПК-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					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				227	242	48	48	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	48	48	48	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	8%	183	198	48	39	39	38	34
Б1.О	Обязательная часть					123	48	34	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	43.3	41.7	41.7	41.9	42.5
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				199.3	198.4	199.7	199.3	199.6	199.6
		необязательная				20.1				20.1	20.1
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				996.6	198.4	199.7	199.3	199.6	199.6
		Блок Б2				0.5		0.1	0.1	0.1	0.2
		Блок Б3				16.5					16.5
		Блок ФТД				40.2				20.1	20.1
		Итого по всем блокам				1053.8	198.4	199.8	199.4	219.8	236.4
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	5	3	5	4
		ЗАЧЕТ (За)					8	7	7	6	9
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.48%				
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						51.2%				
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						13.37%				