

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Курганский государственный университет"
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева - филиал ФГБОУ ВО "Курганский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Дубив Н.В.

"__" _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции
Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Институт: Биотехнологии

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 669 от 17.07.2017

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ / Змызгова Т.Р./

Врио директора филиала _____ / Сажина С. В./

Начальник учебно-методического отдела _____ / Есембекова А.У./

Руководитель института _____ / Сажина С. В./

Заведующий кафедрой _____ / Морозова Л.А./

ПланСвод Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПИСП_2024_очная форма.plx', код направления 35.03.07, профиль : Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Блок 1.Дисциплины (модули)									183	183	6916	6916	2500	3122	1294	28	26	28	24	24	22	20	21	18			
Обязательная часть									104	104	3744	3744	1360	1360	1645	739		24	28	19	18	7	8				
+	Б1.О.01	Иностранный язык	4	123			10	10	360	360	112	112	167	81	3	3	2	2					67	Зарубежная филология, лингвистика			
+	Б1.О.02	История России	2	1			4	4	144	144	116	116		28	2	2							10	История и документоведение			
+	Б1.О.03	Экономика		3			2	2	72	72	24	24	30	18			2						79	Экология, растениеводство и защита			
+	Б1.О.04	Правоведение		4			2	2	72	72	24	24	30	18				2					60	Частное и публичное право			
+	Б1.О.05	Математика		1			3	3	108	108	36	36	54	18	3								4	Фундаментальная математика			
+	Б1.О.06	Информатика	1				4	4	144	144	38	38	79	27	4								78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.07	Биофизика		2			3	3	108	108	36	36	54	18		3							78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.08	Химия в сельском хозяйстве	2				5	5	180	180	60	60	93	27		5							78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.09	Философия		4			3	3	108	108	32	32	58	18				3					32	Социология, социальная работа и			
+	Б1.О.10	Русский язык делового общения		2			2	2	72	72	24	24	30	18			2						67	Зарубежная филология, лингвистика			
+	Б1.О.11	Зоология		2			2	2	72	72	36	36	18	18			2						78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	6				4	4	144	144	40	40	77	27						4			81	Строительство и пожарная			
+	Б1.О.13	Генетика и биометрия	2				4	4	144	144	48	48	69	27		4							78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.14	Микробиология и иммунология		3			2	2	72	72	40	40	5	27			2						79	Экология, растениеводство и защита			
+	Б1.О.15	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	1				6	6	216	216	72	72	117	27	6								78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.16	Биохимия сельскохозяйственной продукции	6				4	4	144	144	48	48	69	27					4				77	Технологии хранения и переработки			
+	Б1.О.17	Основы ветеринарии		4			3	3	108	108	36	36	54	18				3					78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.18	Технологии искусственного интеллекта в АПК	4				4	4	144	144	48	48	69	27				4					78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.19	Физическая культура и спорт		4			2	2	72	72	16	16	38	18				2					21	Физическая культура и спорт			
+	Б1.О.20	Маркетинг		5			2	2	72	72	24	24	30	18					2				79	Экология, растениеводство и защита			
+	Б1.О.21	Основы научных исследований		3			3	3	108	108	36	36	54	18			3						78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.22	Биология	1				4	4	144	144	48	48	69	27	4								78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.23	Психология делового общения		3			2	2	72	72	24	24	30	18			2						29	Психология			
+	Б1.О.24	Основы деятельности фермерского хозяйства		5			3	3	108	108	36	36	54	18					3				77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства			
+	Б1.О.25	Физиология питания	2				3	3	108	108	36	36	45	27			3						77	Технологии хранения и переработки			
+	Б1.О.26	Практикум по биометрии		3			3	3	108	108	36	36	54	18				3					77	Технологии хранения и переработки			
+	Б1.О.27	Физико-химические методы анализа		2			2	2	72	72	36	36	18	18			2						78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.28	Пищевые и биологически активные добавки		5			2	2	72	72	24	24	30	18					2				77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства			
+	Б1.О.29	Экология		3			3	3	108	108	36	36	54	18				3					78	Ветеринария и зоотехния			
+	Б1.О.30	Персональный менеджмент		2			2	2	72	72	24	24	30	18			2						83	Экономическая безопасность,			
+	Б1.О.31	Межкультурное взаимодействие		4			2	2	72	72	24	24	30	18				2					23	Культурология			
+	Б1.О.32	Основы российской государственности			1		2.0	2	72.0	72	54	54	18		2.0												
+	Б1.О.32.01	Что такое Россия					0.3	0.3	10.8	10.8	8	8	2.8		0.3								11	География, фундаментальная			
+	Б1.О.32.02	Российское государство - цивилизация					0.3	0.3	10.8	10.8	8	8	2.8		0.3								32	Социология, социальная работа и			
+	Б1.О.32.03	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации					0.5	0.5	18	18	14	14	4		0.5								32	Социология, социальная работа и организация работы с молодежью			
+	Б1.О.32.04	Политическое устройство России					0.4	0.4	14.4	14.4	10	10	4.4		0.4								63	Уголовное право			
+	Б1.О.32.05	Вызовы будущего и развитие страны					0.5	0.5	18	18	14	14	4		0.5								83	Экономическая безопасность,			
+	Б1.О.32.06(К)	<i>Зачет с оценкой по модулю "Основы российской государственности"</i>				<i>1</i>																					
+	Б1.О.33	Обучение служением		3			2	2	72	72	36	36	18	18				2					78	Ветеринария и зоотехния			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									79	79	3172	3172	1140	1140	1477	555	28	2		5	6	15	12	21	18		

ПланСвод Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПИПСП_2024_очная форма.plx', код направления 35.03.07, профиль : Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов								Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование																									
+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8				9	9	324	324	20	20	268	36										9	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
ФТД.Факультативы							5	5	180	180	72	72	90	18							2		3				
+	ФТД.01	Концепции современного естествознания		5			2	2	72	72	36	36	36										2			78	Ветеринария и зоотехния
+	ФТД.02	Биохимия молока и мяса		7			3	3	108	108	36	36	54	18										3		77	Технологии хранения и переработки

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3						Семестр 4									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль
26	996	144	40	212		449	151	28	1068	164	76	180		439	209	24	924	128	24	196		392	184	24	924	130	48	130		441	175
24	864	136	40	164		395	129	28	1008	164	76	148		415	205	19	684	100	24	132		275	153	18	648	100	48	56		300	144
3	108			32		58	18	3	108			32		58	18	2	72			24		30	18	2	72			24		21	27
2	72	32		28			12	2	72	24		32			16																
																2	72	16		8		30	18								
																								2	72	16		8		30	18
3	108	16		20		54	18																								
4	144	18		20		79	27																								
								3	108	16	20			54	18																
								5	180	24	36			93	27																
																								3	108	16		16		58	18
								2	72	16		8		30	18																
								2	72	16		20		18	18																
								4	144	20		28		69	27																
																2	72	16	24			5	27								
6	216	32	40			117	27																								
																								3	108	16	20			54	18
																								4	144	20	28			69	27
																								2	72	16				38	18
																3	108	16		20		54	18								
4	144	20		28		69	27									2	72	16		8		30	18								
								3	108	16		20		45	27																
																3	108	16		20		54	18								
								2	72	16	20			18	18																
																3	108	16		20		54	18								
								2	72	16		8		30	18																
																								2	72	16		8		30	18
2.0	72	18		36		18																									
0.3	10.8	2		6		2.8																									
0.3	10.8	4		4		2.8																									
0.5	18	4		10		4																									
0.4	14.4	4		6		4.4																									
0.5	18	4		10		4																									
																2	72	4		32		18	18								
2	132	8		48		54	22		60			32		24	4	5	240	28		64		117	31	6	276	30		74		141	31

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль
22	836	108	28	160		383	157	20	764	104	28	132		361	139	21	756	106	70	70	6	360	144	18	648	88	44	80	4	297	135
7	252	32		52		114	54	8	288	44	28	16		146	54																

План Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.rlx', код направления 35.03.07, профиль : Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, го

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
67	Зарубежная филология, лингвистика	УК-4
10	История и документоведение	УК-5
79	Экология, растениеводство и защита	УК-2
60	Частное и публичное право	УК-2; УК-10; ОПК-2
4	Фундаментальная математика	ОПК-1
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
32	Социология, социальная работа и	УК-1; УК-5
67	Зарубежная филология, лингвистика	УК-4
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
81	Строительство и пожарная	УК-8; ОПК-3
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
79	Экология, растениеводство и защита	ОПК-1
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
77	Технологии хранения и переработки	ОПК-1
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-4
78	Ветеринария и зоотехния	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
21	Физическая культура и спорт	УК-7
79	Экология, растениеводство и защита	УК-2
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-5
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
29	Психология	УК-3
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	УК-9; ОПК-6
77	Технологии хранения и переработки	ОПК-1
77	Технологии хранения и переработки	УК-1
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ОПК-1
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
83	Экономическая безопасность,	УК-6
23	Культурология	УК-5
		УК-5
11	География, фундаментальная	УК-5
32	Социология, социальная работа и	УК-5
32	Социология, социальная работа и организация работы с молодежью	УК-5
63	Уголовное право	УК-5
83	Экономическая безопасность,	УК-5
		УК-5
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-7

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов					
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	КП	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Считать в плане	Индекс	Наименование													
+	Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	7	6		7	5	5	36	180	180	60	75	45	
+	Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства	8	7		8	6	6	36	216	216	72	99	45	
+	Б1.В.03	Производство продукции животноводства	34				11	11	36	396	396	132	210	54	
+	Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства	5				4	4	36	144	144	48	69	27	
+	Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий	8	7		8	7	7	36	252	252	84	123	45	
+	Б1.В.06	Технология переработки мяса	7	6		7	7	7	36	252	252	84	123	45	
+	Б1.В.07	Технология переработки молока	7	6		7	7	7	36	252	252	84	123	45	
+	Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	7				4	4	36	144	144	48	69	27	
+	Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции	8				4	4	36	144	144	48	69	27	
+	Б1.В.10	Технология переработки рыбы и гидробионтов		8			2	2	36	72	72	24	30	18	
+	Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания	5				4	4	36	144	144	48	69	27	
+	Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре		123456						328	328	192	112	24	
+	Б1.В.13	Введение в профессиональную деятельность		1			2	2	36	72	72	24	30	18	
+	Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности		8			3	3	36	108	108	36	54	18	
+	Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в АПК		8			2	2	36	72	72	24	30	18	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	6				4	4		144	144	48	69	27	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Санитария и гигиена пищевых производств	6				4	4	36	144	144	48	69	27	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов	6				4	4	36	144	144	48	69	27	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		5			3	3		108	108	36	54	18	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации		5			3	3	36	108	108	36	54	18	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Системы качества		5			3	3	36	108	108	36	54	18	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	5				4	4		144	144	48	69	27	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	5				4	4	36	144	144	48	69	27	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Токсикология	5				4	4	36	144	144	48	69	27	
Блок 2.Практика							48	48		1728	1728	664	1064		
Обязательная часть							18	18		648	648	648			
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2	4		18	18	36	648	648	648			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							30	30		1080	1080	16	1064		
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			56		18	18	36	648	648	8	640		
+	Б2.В.02(П)	Технологическая практика			7		7	7	36	252	252	4	248		
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8		5	5	36	180	180	4	176		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	20	268	36	

Курс 1														Курс 2																	
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль
								2	72	8		16		30	18	3	108	14		20	2	45	27								
																2	72	8	16			30	18	4	144	20	26		2	69	27
4	144	20		28		69	27																								
																4	144	22	26			78	18	3	108	16	18		2	45	27
								3	108	16		20		54	18	4	144	20		26	2	69	27								
								3	108	16		20		54	18	4	144	22		24	2	69	27								
																4	144	20	28			69	27								
																								4	144	20		28		69	27
																								2	72	8		16		30	18
4	144	20		28		69	27																								
	44			32		8	4		44			32		8	4																
																								3	108	16		20		54	18
																								2	72	8		16		30	18
								4	144	20		28		69	27																
								4	144	20		28		69	27																
								4	144	20		28		69	27																
3	108	16		20		54	18																								
3	108	16		20		54	18																								
3	108	16		20		54	18																								
4	144	20	28			69	27																								
4	144	20	28			69	27																								
4	144	20	28			69	27																								
6	216	2		2		212		12	432	2		2		428		7	252	2		2		248		5	180	2		2		176	
6	216	2		2		212		12	432	2		2		428		7	252	2		2		248		5	180	2		2		176	
6	216	2		2		212		12	432	2		2		428																	
																7	252	2		2		248									
																								5	180	2		2		176	
																								9	324			20		268	36

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-4
79	Экология, растениеводство и защита растений	ПК-2; ПК-6
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-1; ПК-6
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-2
77	Технологии хранения и переработки	ПК-1
77	Технологии хранения и переработки	ПК-1
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-3; ПК-7
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1; ПК-2
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-5
77	Технологии хранения и переработки	ПК-3
21	Физическая культура и спорт	УК-7
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-6
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1; ПК-2
79	Экология, растениеводство и защита растений	УК-2; ПК-6
		ПК-3
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-3
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-3
		ПК-3
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-3
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-3
		ПК-3
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-3
78	Ветеринария и зоотехния	ПК-3
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	УК-8; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-6
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
77	Технологии хранения и переработки	УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
77	Технологии хранения и переработки	УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6

План Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.rlx', код направления 35.03.07, профиль : Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, го

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	БЗ.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8				9	9	36	324	324	20	268	36
ФТД.Факультативы							5	5		180	180	72	90	18
+	ФТД.01	Концепции современного естествознания		5			2	2	36	72	72	36	36	
+	ФТД.02	Биохимия молока и мяса		7			3	3	36	108	108	36	54	18

План Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.rlx', код направления 35.03.07, профиль : Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, го

Курс 1														Курс 2																									
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4																		
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль								

План Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.rlx', код направления 35.03.07, профиль : Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, го

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Конт роль
																								9	324			20		268	36
2	72	12		24		36										3	108	16	20			54	18								
2	72	12		24		36										3	108	16	20			54	18								

План Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.rlx', код направления 35.03.07, профиль : Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, го

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	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
78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-1
77	Технологии хранения и переработки	ОПК-1

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.09	Философия	
Б1.О.18	Технологии искусственного интеллекта в АПК	
Б1.О.26	Практикум по биометрии	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.03	Экономика	
Б1.О.04	Правоведение	
Б1.О.20	Маркетинг	
Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в АПК	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.23	Психология делового общения	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.01	Иностранный язык	
Б1.О.10	Русский язык делового общения	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.02	История России	
Б1.О.09	Философия	
Б1.О.31	Межкультурное взаимодействие	
Б1.О.32	Основы российской государственности	
Б1.О.32.01	Что такое Россия	
Б1.О.32.02	Российское государство - цивилизация	
Б1.О.32.03	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	
Б1.О.32.04	Политическое устройство России	
Б1.О.32.05	Вызовы будущего и развитие страны	
Б1.О.32.06(К)	Зачет с оценкой по модулю "Основы российской государственности"	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.30	Персональный менеджмент	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.19	Физическая культура и спорт	
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.24	Основы деятельности фермерского хозяйства	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.04	Правоведение	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК
Б1.О.05	Математика	
Б1.О.06	Информатика	
Б1.О.07	Биофизика	
Б1.О.08	Химия в сельском хозяйстве	
Б1.О.11	Зоология	
Б1.О.13	Генетика и биометрия	
Б1.О.14	Микробиология и иммунология	
Б1.О.15	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.16	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.18	Технологии искусственного интеллекта в АПК	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.22	Биология	
Б1.О.25	Физиология питания	
Б1.О.27	Физико-химические методы анализа	
Б1.О.28	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.О.29	Экология	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Концепции современного естествознания	
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.04	Правоведение	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.17	Основы ветеринарии	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
Б1.О.21	Основы научных исследований	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК
Б1.О.24	Основы деятельности фермерского хозяйства	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
Б1.О.18	Технологии искусственного интеллекта в АПК	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	ПК
Б1.В.03	Производство продукции животноводства	
Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства	
Б1.В.06	Технология переработки мяса	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.07	Технология переработки молока	
Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	ПК
Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства	
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК
Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	
Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Санитария и гигиена пищевых производств	
Б1.В.ДВ.01.02	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации	
Б1.В.ДВ.02.02	Системы качества	
Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Б1.В.ДВ.03.02	Токсикология	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ПК
Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен реализовать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ПК
Б1.В.10	Технология переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-6	Способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК
Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства	
Б1.В.03	Производство продукции животноводства	
Б1.В.13	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в АПК	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-7	Способен применять современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ПК
Б1.О.33	Обучение служением	
Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

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
Б1.0	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-7
Б1.0.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.02	История России	УК-5
Б1.0.03	Экономика	УК-2
Б1.0.04	Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.0.05	Математика	ОПК-1
Б1.0.06	Информатика	ОПК-1
Б1.0.07	Биофизика	ОПК-1
Б1.0.08	Химия в сельском хозяйстве	ОПК-1
Б1.0.09	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.10	Русский язык делового общения	УК-4
Б1.0.11	Зоология	ОПК-1
Б1.0.12	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3
Б1.0.13	Генетика и биометрия	ОПК-1
Б1.0.14	Микробиология и иммунология	ОПК-1
Б1.0.15	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1
Б1.0.16	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-1
Б1.0.17	Основы ветеринарии	ОПК-4
Б1.0.18	Технологии искусственного интеллекта в АПК	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.0.19	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.20	Маркетинг	УК-2
Б1.0.21	Основы научных исследований	ОПК-5
Б1.0.22	Биология	ОПК-1
Б1.0.23	Психология делового общения	УК-3
Б1.0.24	Основы деятельности фермерского хозяйства	УК-9; ОПК-6
Б1.0.25	Физиология питания	ОПК-1
Б1.0.26	Практикум по биометрии	УК-1
Б1.0.27	Физико-химические методы анализа	ОПК-1
Б1.0.28	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-1
Б1.0.29	Экология	ОПК-1
Б1.0.30	Персональный менеджмент	УК-6
Б1.0.31	Межкультурное взаимодействие	УК-5
Б1.0.32	Основы российской государственности	УК-5
Б1.0.32.01	Что такое Россия	УК-5
Б1.0.32.02	Российское государство - цивилизация	УК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.32.03	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	УК-5
Б1.О.32.04	Политическое устройство России	УК-5
Б1.О.32.05	Вызовы будущего и развитие страны	УК-5
Б1.О.32.06(К)	Зачет с оценкой по модулю "Основы российской государственности"	УК-5
Б1.О.33	Обучение служением	ПК-7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ПК-4
Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства	ПК-2; ПК-6
Б1.В.03	Производство продукции животноводства	ПК-1; ПК-6
Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства	ПК-1
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий	ПК-2
Б1.В.06	Технология переработки мяса	ПК-1
Б1.В.07	Технология переработки молока	ПК-1
Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ПК-3; ПК-7
Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции	ПК-1; ПК-2
Б1.В.10	Технология переработки рыбы и гидробионтов	ПК-5
Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания	ПК-3
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре	УК-7
Б1.В.13	Введение в профессиональную деятельность	ПК-6
Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности	ПК-1; ПК-2
Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в АПК	УК-2; ПК-6
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Санитария и гигиена пищевых производств	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов	ПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Системы качества	ПК-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Токсикология	ПК-3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	Практика	УК-8; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.О	Обязательная часть	УК-8; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-6
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-8; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-6
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
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
Б3.01(Д)	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
ФТД	Факультативы	ОПК-1
ФТД.01	Концепции современного естествознания	ОПК-1
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	ОПК-1

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
--------	--------------	-------------	--------------------------

Индекс	Содержание
--------	------------

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестр					
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	Контр оль					Всего	Неделя			
ИТОГО (с факультативами)				1124									30		19 4/6		1196									32		23 2/6		2320									62		43	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1052									28				1196									32				2248								60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56.4													46.9												51.7													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			67.3													69.5												68.4													
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			19.8													17.4												18.6													
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			19.8													17.4												18.6													
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2.4													2.4												2.4													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				908	332	120	28	184			419	157	24		ТО: 13 1/3 Э: 2 1/3		764	264	104	28	132			361	139	20		ТО: 13 1/3 Э: 2		1672	596	224	56	316			780	296	44		ТО: 26 2/3 Э: 4 1/3	
1	Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности														Эк	144	40	24		16			77	27	4			Эк	144	40	24		16			77	27	4		81	6
2	Б1.О.16	Биохимия сельскохозяйственной продукции														Эк	144	48	20	28				69	27	4			Эк	144	48	20	28				69	27	4		77	6
3	Б1.О.20	Маркетинг	За	72	24	8		16			30	18	2															За	72	24	8		16			30	18	2		79	5	
4	Б1.О.24	Основы деятельности фермерского хозяйства	За	108	36	16		20			54	18	3															За	108	36	16		20			54	18	3		77	5	
5	Б1.О.28	Пищевые и биологически активные добавки	За	72	24	8		16			30	18	2															За	72	24	8		16			30	18	2		77	5	
6	Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья														За	72	24	8		16			30	18	2			За	72	24	8		16			30	18	2		77	67
7	Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства	Эк	144	48	20		28			69	27	4															Эк	144	48	20		28			69	27	4		77	5	
8	Б1.В.06	Технология переработки мяса														За	108	36	16		20			54	18	3			За	108	36	16		20			54	18	3		77	67
9	Б1.В.07	Технология переработки молока														За	108	36	16		20			54	18	3			За	108	36	16		20			54	18	3		77	67
10	Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания	Эк	144	48	20		28			69	27	4															Эк	144	48	20		28			69	27	4		77	5	
11	Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре	За	44	32			32			8	4				За	44	32			32			8	4				За(2)	88	64			64			16	8			21	123456
12	Б1.В.ДВ.01.01	Санитария и гигиена пищевых производств														Эк	144	48	20		28			69	27	4			Эк	144	48	20		28			69	27	4		78	6
13	Б1.В.ДВ.01.02	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов														Эк	144	48	20		28			69	27	4			Эк	144	48	20		28			69	27	4		78	6
14	Б1.В.ДВ.02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации	За	108	36	16		20			54	18	3															За	108	36	16		20			54	18	3		78	5	
15	Б1.В.ДВ.02.02	Системы качества	За	108	36	16		20			54	18	3															За	108	36	16		20			54	18	3		78	5	
16	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Эк	144	48	20	28				69	27	4															Эк	144	48	20	28				69	27	4		78	5	
17	Б1.В.ДВ.03.02	Токсикология	Эк	144	48	20	28				69	27	4															Эк	144	48	20	28				69	27	4		78	5	
18	ФТД.01	Концепции современного естествознания	За	72	36	12		24			36		2			За	72	36	12		24			36		2			За	72	36	12		24			36		2		78	5
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(6)											Эк(3) За(4)											Эк(6) За(10)																	
ПРАКТИКИ			(План)		216	4	2		2		212		6	4				432	4	2		2		428		12	8				648	8	4		4		640		18	12		
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ЗаО	216	4	2		2		212		6	4			ЗаО	432	4	2		2		428		12	8			ЗаО(2)	648	8	4		4		640		18	12	77	56	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																							
КАНИКУЛЫ															2													5												7		

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот	
Блок 1. Дисциплины (модули)													
+	Б1.О.01	Иностранный язык	1	3	108								
			2	3	108								
			3	2	72								
			4	2	72								
+	Б1.О.02	История России	1	2	72								
			2	2	72								
+	Б1.О.03	Экономика	3	2	72								
+	Б1.О.04	Правоведение	4	2	72								
+	Б1.О.05	Математика	1	3	108								
+	Б1.О.06	Информатика	1	4	144								
+	Б1.О.07	Биофизика	2	3	108								
+	Б1.О.08	Химия в сельском хозяйстве	2	5	180								
+	Б1.О.09	Философия	4	3	108								
+	Б1.О.10	Русский язык делового общения	2	2	72								
+	Б1.О.11	Зоология	2	2	72								
+	Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	6	4	144								
+	Б1.О.13	Генетика и биометрия	2	4	144								
+	Б1.О.14	Микробиология и иммунология	3	2	72								
+	Б1.О.15	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	1	6	216								
+	Б1.О.16	Биохимия сельскохозяйственной продукции	6	4	144								
+	Б1.О.17	Основы ветеринарии	4	3	108								
+	Б1.О.18	Технологии искусственного интеллекта в АПК	4	4	144								
+	Б1.О.19	Физическая культура и спорт	4	2	72								
+	Б1.О.20	Маркетинг	5	2	72								
+	Б1.О.21	Основы научных исследований	3	3	108								
+	Б1.О.22	Биология	1	4	144								
+	Б1.О.23	Психология делового общения	3	2	72								
+	Б1.О.24	Основы деятельности фермерского хозяйства	5	3	108								

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов							
+	Б1.О.25	Физиология питания	2	3	108							
+	Б1.О.26	Практикум по биометрии	3	3	108							
+	Б1.О.27	Физико-химические методы анализа	2	2	72							
+	Б1.О.28	Пищевые и биологически активные добавки	5	2	72							
+	Б1.О.29	Экология	3	3	108							
+	Б1.О.30	Персональный менеджмент	2	2	72							
+	Б1.О.31	Межкультурное взаимодействие	4	2	72							
+	Б1.О.32.01	Что такое Россия	1	0.3	11							
+	Б1.О.32.02	Российское государство - цивилизация	1	0.3	11							
+	Б1.О.32.03	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	1	0.5	18							
+	Б1.О.32.04	Политическое устройство России	1	0.4	14							
+	Б1.О.32.05	Вызовы будущего и развитие страны	1	0.5	18							
+	Б1.О.33	Обучение служением	3	2	72							
+	Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	6	2	72							
			7	3	108							
+	Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства	7	2	72							
			8	4	144							
+	Б1.В.03	Производство продукции животноводства	3	5	180							
			4	6	216							
+	Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства	5	4	144							
+	Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий	7	4	144							
			8	3	108							
+	Б1.В.06	Технология переработки мяса	6	3	108							
			7	4	144							
+	Б1.В.07	Технология переработки молока	6	3	108							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б1.В.07	Технология переработки молока	7	4	144	28	2				26	
+	Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	7	4	144							
+	Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции	8	4	144							
+	Б1.В.10	Технология переработки рыбы и гидробионтов	8	2	72							
+	Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания	5	4	144							
+	Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре	1		60							
			2		60							
			3		60							
			4		60							
			5		44							
			6		44							
+	Б1.В.13	Введение в профессиональную деятельность	1	2	72							
+	Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности	8	3	108							
+	Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в АПК	8	2	72							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Санитария и гигиена пищевых производств	6	4	144							
-	<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов</i>	<i>6</i>	<i>4</i>	<i>144</i>							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации	5	3	108							
-	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Системы качества</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>108</i>							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	5	4	144							
-	<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Токсикология</i>	<i>5</i>	<i>4</i>	<i>144</i>							
Блок 2.Практика												
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2	6	216	216				216		
			4	12	432	432			432			

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	5	6	216	212					212	
			6	12	432	428					428	
+	Б2.В.02(П)	Технологическая практика	7	7	252	248					248	
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	8	5	180	104					104	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324							
ФТД.Факультативы												
+	ФТД.01	Концепции современного естествознания	5	2	72							
+	ФТД.02	Биохимия молока и мяса	7	3	108							
Итого						1668	2		648		1018	

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов			
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика										
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	1	2			4					
			9	+	4					
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2	2			8					
			9	+	8					
Вид практики: Производственная практика										
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	1			4					
			9	+	4					
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			8					
			9	+	8					
Технологическая практика	4	1			4	2/3				
			9	+	4	2/3				
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	4	2			3	1/3				
			9	+	3	1/3				
Итого по факту					32					
Итого по плану					32					

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья					
КП	4	1	77		
Технология переработки молока					
КП	4	1	77		
Технология переработки мяса					
КП	4	1			
Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий					
КП	4	2	77		
Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства					
КП	4	2	77		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПИПСП_2024_очная форма.plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2024

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				227	250	245	60	26	34	60	24	36	62	30	32	63	31	32	
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	240	60	26	34	60	24	36	60	28	32	60	28	32	
B1	Дисциплины (модули)	57%	43%	13.9%	183	183	183	54	26	28	48	24	24	42	22	20	39	21	18	
B1.O	Обязательная часть				36	108	104	52	24	28	37	19	18	15	7	8				
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				50	100	79	2	2		11	5	6	27	15	12	39	21	18	
B2	Практика	38%	62%	0%	36	48	48	6		6	12		12	18	6	12	12	7	5	
B2.O	Обязательная часть					18	18	6		6	12		12							
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	30							18	6	12	12	7	5	
B3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	10	5							2	2		3	3		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.2	-	53.4	52.1	-	51.1	55.5	-	56.4	46.9	-	55.5	56	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					61.5	-	56.7	54.6	-	58.2	61.8	-	67.3	69.5	-	60.8	73.7	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					21.3	-	23	23.6	-	21.8	20.5	-	19.8	17.4	-	19.9	23.6	
		элективные дисциплины по физ.к.					1.8	-	2.1	2	-	2.3	2.4	-	2.4	2.4	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					2500	-	396	420	-	348	308	-	296	264	-	252	216	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					192	-	32	32	-	32	32	-	32	32	-			
		Блок Б2					664	-		216	-		432	-	4	4	-	4	4	
		Блок Б3					20	-			-			-			-		20	
		Блок ФТД					72	-			-			-	36		-	36		
		Итого по всем блокам					3256	-	396	636	-	348	740	-	336	268	-	292	240	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4		4	1	3	6	3	3	8	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)					11	4	7		13	8	5	7	4	3	5	2	3	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	1			1		1	2	1	1	2	1	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)															5	3	2	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					42.12%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						50.8%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						36.15%													

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Консультации по				
Комиссия №1				
Член комиссии				
Примечания к комиссиям ГЭК				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

НОРМЫ Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2024

Нормы часов (акад.)	
Академических часов в одной зачетной единице трудоемкости (з.е.)	36
Максимальная учебная нагрузка в неделю в период ТО (акад.час/нед)	54
Максимальная учебная нагрузка в неделю в период экз. сессий (акад.час/нед)	54
Минимальный объем контактной работы в неделю (акад.час/нед)	0
Максимальный объем контактной работы в неделю (акад.час/нед)	27

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Автоматизация производственных процессов
4		Фундаментальная математика
6		Анатомия и физиология человека
8		Безопасность информационных и автоматизированных систем
9		Биология
10		История и документоведение
11		География, фундаментальная экология и природопользование
14		Гусеничные машины и прикладная механика
15		Журналистика и массовые коммуникации
21		Физическая культура и спорт
22		Дефектология
23		Культурология
29		Психология
32		Социология, социальная работа и организация работы с молодёжью
34		Педагогика и методика обучения гуманитарным дисциплинам
36		Программное обеспечение автоматизированных систем
37		Профессиональное обучение, технология и дизайн
44		Физика
49		Физическая и прикладная химия
53		Экология и безопасность жизнедеятельности
56		Цифровая энергетика
58		Управление образовательной деятельности
59		Методика обучения естественным наукам и математике
60		Частное и публичное право
63		Уголовное право
66		Русский язык и литература
67		Зарубежная филология, лингвистика и преподавание иностранных языков
68		Автомобили и автомобильный транспорт
69		Машиностроение
70		СМ9 МГТУ
71		СМ10 МГТУ
72		ИУ7 МГТУ
73		Э10 МГТУ
74		МТ8 МГТУ
75		Э6 МГТУ
76		ФН7 МГТУ
77		Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
78		Ветеринария и зоотехния
79		Экология, растениеводство и защита растений
80		Землеустройство, земледелие, агрохимия и почвоведение
81		Строительство и пожарная безопасность
82		Механизация и электрификация сельского хозяйства
83		Экономическая безопасность, финансы и учёт
84		Государственное и муниципальное управление, внешнеэкономическая деятельность и менеджмент

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
85		Учебно-методический отдел (Лесниково)

з.е.	Распределение з.е. по курсам и периодам обучения															
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Сем. 1		Сем. 2		Сем. 3		Сем. 4		Сем. 5		Сем. 6		Сем. 7		Сем. 8	
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
Итого	60				60				62				63			
Всего	26		34		24		36		30		32		31		32	
1	Б1.О.01 Иностранный язык [За] УК-4	3	Б1.О.01 Иностранный язык [За] УК-4	3	Б1.О.01 Иностранный язык [За] УК-4	2	Б1.О.01 Иностранный язык [Эк] УК-4	2	Б1.О.20 Маркетинг [За] УК-2	2	Б1.О.12 Безопасность жизнедеятельности [Эк] УК-8; ОПК-3	4	Б1.В.01 Оборудование для переработки сельскохозяйствен ного сырья [Эк, КП] ПК-4	3	Б1.В.02 Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства [Эк, КП] ПК-2; ПК-6	4
2																
3	Б1.О.02 История России [За] УК-5	2	Б1.О.02 История России [Эк] УК-5	2	Б1.О.14 Микробиология и иммунология [За] ОПК-1	2	Б1.О.09 Философия [За] УК-1; УК-5	3	Б1.О.28 Пищевые и биологически активные добавки [За] ОПК-1	2	Б1.О.16 Биохимия сельскохозяйствен ной продукции [Эк] ОПК-1	4	Б1.В.05 Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий [За] ПК-2	4	Б1.В.09 Технология хранения, транспортировани я и стандартизации сельскохозяйствен ной продукции [Эк] ПК-1; ПК-2	4
4																
5	Б1.О.05 Математика [За] ОПК-1	3	Б1.О.07 Биофизика [За] ОПК-1	3	Б1.О.23 Психология делового общения [За] УК-3	2	Б1.О.18 Технологии искусственного интеллекта в АПК [Эк] УК-1; ОПК-1; ОПК-7	4	Б1.В.11 Безопасность сырья и продуктов питания [Эк] ПК-3	4	Б1.В.06 Технология переработки мяса [За] ПК-1	3	Б1.В.07 Технология переработки молока	3	Б1.В.14 Современные подходы создания продуктов функциональной	3
6																
7	Б1.О.15 Морфология и Фонетика		Б1.О.10 Русский язык делового общения [За] УК-4	2	Б1.О.26 Практикум по биометрии [За] УК-1	3	Б1.О.19 Физическая									
8																
9	Б1.О.15 Морфология и Фонетика		Б1.О.10 Русский язык делового общения [За] УК-4	2	Б1.О.26 Практикум по биометрии [За] УК-1	3	Б1.О.19 Физическая									
10																
11	Б1.О.15 Морфология и Фонетика		Б1.О.10 Русский язык делового общения [За] УК-4	2	Б1.О.26 Практикум по биометрии [За] УК-1	3	Б1.О.19 Физическая									
12																
13	Б1.О.15 Морфология и Фонетика		Б1.О.10 Русский язык делового общения [За] УК-4	2	Б1.О.26 Практикум по биометрии [За] УК-1	3	Б1.О.19 Физическая									
14																
15	Б1.О.15 Морфология и Фонетика		Б1.О.10 Русский язык делового общения [За] УК-4	2	Б1.О.26 Практикум по биометрии [За] УК-1	3	Б1.О.19 Физическая									
15																

Примечание Учебный план бакалавриата '35.03.07 Технология ПиПСП_2024_очная форма.rlx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2024
Изменен график - рождественская неделя в учебную