

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 17.02.2022

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



19.04.05

## 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Кафедра: Технология хранения и переработки продуктов животноводства

Факультет: Биотехнологии

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 964 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

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

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Арсланова М.А. / Арсланова М.А./

Начальник УМУ

Палий Д.В. / Палий Д.В./

Декан

Морозова Л.А. / Морозова Л.А./

Рук. магист. программой

Миколайчик И.Н. / Миколайчик И.Н./



-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	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. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование		
Считать в плане	Индекс	Наименование																				
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>								81	81	2916	2916	320	320	2446	150	34	26	42	13			
<b>Обязательная часть</b>								26	26	936	936	104	104	785	47		16	10				
+	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1					4	4	144	144	18	18	117	9		4			67	Зарубежная филология, лингвистика и преподавание иностранных языков	
+	Б1.О.02	История и философия науки и техники	1					4	4	144	144	12	12	123	9		4			10	История и документоведение	
+	Б1.О.03	Современный стратегический анализ		1				3	3	108	108	12	12	92	4		3			77	Технологии хранения и переработки	
+	Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств		2				3	3	108	108	12	12	92	4			3		78	Ветеринария и зоотехния	
+	Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности		2				3	3	108	108	12	12	92	4			3		78	Ветеринария и зоотехния	
+	Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности		1				3	3	108	108	12	12	92	4		3			29	Психология	
+	Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	2					4	4	144	144	16	16	119	9			4		78	Ветеринария и зоотехния	
+	Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения		1				2	2	72	72	10	10	58	4		2			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								55	55	1980	1980	216	216	1661	103	34	10	32	13			
+	Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	2					4	4	144	144	12	12	123	9			4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.02	Молекулярная биология	2					4	4	144	144	16	16	119	9			4		78	Ветеринария и зоотехния	
+	Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	2					4	4	144	144	16	16	119	9			4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения		2				3	3	108	108	12	12	92	4			3		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	2					4	4	144	144	16	16	119	9			4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности		3				3	3	108	108	12	12	92	4				3	78	Ветеринария и зоотехния	
+	Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	3					4	4	144	144	16	16	119	9				4	78	Ветеринария и зоотехния	
+	Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ		1				3	3	108	108	12	12	92	4		3			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов		2				3	3	108	108	12	12	92	4			3		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность		1				2	2	72	72	10	10	58	4		2			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.11	Физиология питания		1				3	3	108	108	12	12	92	4		3			77	Технологии хранения и переработки	
+	Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки		2				2	2	72	72	8	8	60	4			2		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ		1				2	2	72	72	10	10	58	4		2			77	Технологии хранения и переработки	
+	Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств		2				3	3	108	108	12	12	92	4			3		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	3				3	4	4	144	144	14	14	121	9	4		1	3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	2				2	4	4	144	144	14	14	121	9	30		4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>3</b>				3	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>92</b>	<b>4</b>				3			

ПланСвод Учебный план магистратуры 'z19.04.05\_2022.plx', код направления 19.04.05, программа магистратуры : Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального назначения

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Высотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения		3			3	3	108	108	12	12	92	4			3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания		3			3	3	108	108	12	12	92	4			3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства		
<b>Блок 2.Практика</b>							30	30	1080	1080	44	44	1008	28	652	18	9	3			
<b>Обязательная часть</b>							12	12	432	432	24	24	396	12	20	12					
+	Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1		3	3	108	108	8	8	96	4	4	3		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства		
+	Б2.О.02(У)	Педагогическая практика			1		3	3	108	108	8	8	96	4	8	3		77	Технологии хранения и переработки		
+	Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			1		6	6	216	216	8	8	204	4	8	6		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							18	18	648	648	20	20	612	16	632	6	9	3			
+	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1		6	6	216	216	4	4	208	4	212	6		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства		
+	Б2.В.02(П)	Педагогическая практика			2		3	3	108	108	4	4	100	4	104		3	77	Технологии хранения и переработки		
+	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа			2		6	6	216	216	4	4	208	4	212		6	77	Технологии хранения и переработки		
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			3		3	3	108	108	8	8	96	4	104			3	77	Технологии хранения и переработки	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>							9	9	324	324	30	30	258	36				9			
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3				9	9	324	324	30	30	258	36				9	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
<b>ФТД.Факультативы</b>							6	6	216	216	18	18	190	8		6					
+	ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции		1			3	3	108	108	12	12	92	4		3		77	Технологии хранения и переработки		
+	ФТД.02	Биохимия молока и мяса		1			3	3	108	108	6	6	98	4		3		77	Технологии хранения и переработки		



Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ОПК
Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	
Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК
Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	
Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПК -1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности	ПК
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ПК
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-5	способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества	ПК
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-7	Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства	ПК
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	
Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-8	Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ПК
Б1.В.02	Молекулярная биология	
Б1.В.11	Физиология питания	
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	
Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	



Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.02	История и философия науки и техники	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	УК-3; ОПК-1
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	УК-2; ОПК-3
Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	ОПК-5
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	УК-3; УК-6; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	ОПК-4
Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	ОПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК -1
Б1.В.02	Молекулярная биология	ПК-8
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-3
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-2
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-5
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	ПК-6
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	ПК-6
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	ПК-7
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	ПК-4
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	ПК -1
Б1.В.11	Физиология питания	ПК-8
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-8
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	ПК-8
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	ПК -1
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	ПК -1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры 'z19.04.05\_2022.plx', код направления 19.04.05, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	ПК -1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	ПК-8
Б2	Практика	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ОПК-2
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	ПК-7
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-8
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; 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
ФТД	Факультативы	ПК-8
ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ПК-8
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	ПК-8

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

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия								Летняя сессия								Итого за курс										Каф.	Курсы									
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е			СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					Курс. пр-е	СР	Контроль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				<b>828</b>								11		<b>972</b>											12		<b>1800</b>								<b>50</b>	42 3/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>720</b>										<b>864</b>													<b>1584</b>							<b>44</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																											<b>37.8</b>												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											<b>108</b>												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>396</b>	<b>46</b>	<b>16</b>		<b>30</b>			<b>334</b>	<b>16</b>		<b>756</b>	<b>80</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>54</b>			<b>638</b>	<b>38</b>				<b>1152</b>	<b>126</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>84</b>		<b>972</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	ТО: 27 1/2 Э: 3				
1	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности												Эк	<b>144</b>	18			18		117	9			Эк	<b>144</b>	18			18		117	9	4			67	1	
2	Б1.О.02	История и философия науки и техники												Эк	<b>144</b>	12	4		8		123	9			Эк	<b>144</b>	12	4		8		123	9	4		10	1		
3	Б1.О.03	Современный стратегический анализ	За	<b>108</b>	12	4		8		92	4														За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1		
4	Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	За	<b>108</b>	12	4		8		92	4														За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		29	1		
5	Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения												За	<b>72</b>	10	4		6		58	4			За	<b>72</b>	10	4		6		58	4	2		77	1		
6	Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ												За	<b>108</b>	12	4		8		92	4			За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1		
7	Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	За	<b>72</b>	10	4		6		58	4													За	<b>72</b>	10	4		6		58	4	2		77	1			
8	Б1.В.11	Физиология питания												За	<b>108</b>	12	4		8		92	4			За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1		
9	Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ												За	<b>72</b>	10	4		6		58	4			За	<b>72</b>	10	4		6		58	4	2		77	1		
10	ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	За	<b>108</b>	12	4		8		92	4													За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1			
11	ФТД.02	Биохимия молока и мяса												За	<b>108</b>	6	2	4			98	4			За	<b>108</b>	6	2	4		98	4	3		77	1			
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			За(4)								Эк(2) За(5)								Эк(2) За(9)																				
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)	432	24			24		396	12				216	4	2		2		208	4					648	28	2		26		604	16	18	12			
	Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ЗаО	108	8			8		96	4														ЗаО	108	8			8		96	4	3	2				
	Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	ЗаО	108	8			8		96	4														ЗаО	108	8			8		96	4	3	2				
	Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ЗаО	216	8			8		204	4														ЗаО	216	8			8		204	4	6	4				
	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика												ЗаО	216	4	2		2		208	4			ЗаО	216	4	2		2		208	4	6	4				
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																				
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																					7 4/6		



