

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им.Г.И.Носова"
Институт естествознания и стандартизации

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

План утвержден Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 29.03.2023

И.о. ректора _____ Терентьев Д. В.
" " _____ 20__ г.

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Химии

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2023
Учебный год _____ 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 936 от 11.08.2020

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности _____ / Абдулвелеев И. Р./
Проректор по экономическим и финансовым
вопросам _____ / Ведров М.Н./
Начальник УМУ _____ / Малахов О.С./
Директор института _____ / Мезин И.Ю./
Заведующий кафедрой _____ / Медяник Н.Л./
Внешний рецензент _____

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	18	19	37	19	14	33	18	11	29	135
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	2	3 2/6	2	1 2/6	3 2/6	1 2/6	1 2/6	2 1/6	2 1/6	1 2/6	4	13 2/6
У	Учебная практика		2 1/6	2 1/6										2 1/6
П	Производственная практика					2	2		6 1/6	6 1/6				8 1/6
Пд	Преддипломная практика											2	2	2
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2 2/6	5 2/6	7 1/6	1 1/6	5 1/6	7 2/6	1 2/6	6	7 2/6	1	7 1/6	8 1/6	31
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн.)	1 (6 дн.)	2 2/6 (14 дн.)	1 2/6 (8 дн.)	1 (6 дн.)	2 2/6 (14 дн.)	1 2/6 (8 дн.)	1 (6 дн.)	2 2/6 (14 дн.)	1 2/6 (8 дн.)	1 (6 дн.)	2 2/6 (14 дн.)	9 2/6 (36 дн.)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов														
Групп														

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖБ-23 66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	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.
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	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.	
Блок 1.Дисциплины (модули)									207	207	7452	7452	3844.35	3713	2929.35	678.3	8	28	27	26	26	26	24	35	15
Обязательная часть									124	124	4464	4464	2345.15	2267	1654.75	464.1		24	23	22	18	12	11	11	3
☐	+	Б1.О.01	История России		2	1			4	4	144	144	125.65	122	18.35			2	2						
☐	+	Б1.О.01.01	Отечественная история			1			2	2	72	72	55	54	17			2							
@	+	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны		2				2	2	72	72	70.65	68	1.35				2						
☐	+	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие		1				3	3	108	108	18.1	18	89.9			3							
☐	+	Б1.О.03	Культурология		1				2	2	72	72	18.1	18	53.9			2							
☐	+	Б1.О.04	Правоведение		2				3	3	108	108	37	36	71				3						
☐	+	Б1.О.05	Деловая коммуникация на русском языке		2				3	3	108	108	37	36	71				3						
☐	+	Б1.О.06	Социальное партнерство		2				2	2	72	72	37	36	35				2						
☐	+	Б1.О.07	Иностранный язык	3	12				7	7	252	252	110.5	108	105.8	35.7		2	2	3					
☐	+	Б1.О.08	Философия	3					3	3	108	108	57.2	54	15.1	35.7				3					
☐	+	Б1.О.09	Физическая культура и спорт		3				2	2	72	72	19	18	53					2					
☐	+	Б1.О.10	Экономика			3			3	3	108	108	55	54	53					3					
☐	+	Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	4					4	4	144	144	41.25	38	67.05	35.7					4				
☐	+	Б1.О.12	Продвижение научной продукции		4				3	3	108	108	19.1	19	88.9					3					
☐	+	Б1.О.13	Проектная деятельность		5678				4	4	144	144	51.3	51	92.7						1	1	2		
☐	+	Б1.О.14	Технологическое предпринимательство		6				3	3	108	108	28.1	28	79.9							3			
☐	+	Б1.О.15	Производственный менеджмент			7			3	3	108	108	37	36	71								3		
☐	+	Б1.О.16	Математика	2	1				7	7	252	252	168	162	48.3	35.7		3	4						
☐	+	Б1.О.17	Физика	2					4	4	144	144	76.1	72	32.2	35.7			4						
☐	+	Б1.О.18	Информатика	1					3	3	108	108	57.2	54	15.1	35.7		3							
☐	+	Б1.О.19	Неорганическая химия		1				4	4	144	144	109.9	108	34.1			4							
☐	+	Б1.О.20	Органическая химия			2			3	3	108	108	91.9	90	16.1				3						
☐	+	Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств		3				3	3	108	108	55.9	54	52.1					3					
☐	+	Б1.О.22	Пищевая химия	5					4	4	144	144	80.2	76	28.1	35.7					4				
☐	+	Б1.О.23	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		4				3	3	108	108	78	76	30					3					
☐	+	Б1.О.24	Биохимия	45					8	8	288	288	198.4	190	18.2	71.4					4	4			
☐	+	Б1.О.25	Оборудование предприятий мясной отрасли			6	6		3	3	108	108	45	42	63							3			
☐	+	Б1.О.26	Технохимический контроль и управление качеством			8			3	3	108	108	67.2	66	40.8									3	
☐	+	Б1.О.27	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7					3	3	108	108	39.2	36	33.1	35.7							3		
☐	+	Б1.О.28	Бизнес-планирование предприятий пищевой индустрии		7				3	3	108	108	55	54	53								3		
☐	+	Б1.О.29	Физиология питания			5			3	3	108	108	39.05	38	68.95						3				
☐	+	Б1.О.30	Общая микробиология	6					4	4	144	144	59.7	56	48.6	35.7						4			
☐	+	Б1.О.31	Коллоидная химия		4				4	4	144	144	135	133	9					4					
☐	+	Б1.О.32	Биология	1					5	5	180	180	94.1	90	50.2	35.7		5							
☐	+	Б1.О.33	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	4	144	144	94.1	90	14.2	35.7				4					
☐	+	Б1.О.34	Хладотехника			3			4	4	144	144	109.9	108	34.1					4					
☐	+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту																						
☐	-	Б1.О.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1234						328	328	146.4	146	181.6										

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
22	Всеобщей истории
22	Всеобщей истории
35	Педагогического образования и
38	Права и культурологии
38	Права и культурологии
49	Русского языка, общего языкознания
51	Социальной работы и психолого-
19	Иностранных языков по техническим
65	Философии
21	Физической культуры
69	Экономики
45	Промышленной экологии и
17	Научные сотрудники
66	Химии
69	Экономики
29	Менеджмента
9	Прикладной математики и
63	Физики
20	Информатики и информационной
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
21	Физической культуры

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	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.
	-	Б1.О.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		1234						328	328	146.4	146	181.6											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										83	83	2988	2988	1499.2	1446	1274.6	214.2	8	4	4	4	8	14	13	24	12
☐	+	Б1.В.01	Пищевые добавки		7				3	3	108	108	73.9	72	34.1									3		
☐	+	Б1.В.02	Экологические основы производства продуктов животного происхождения		8				3	3	108	108	56.2	55	51.8										3	
☐	+	Б1.В.03	Рациональное использование сырья животного происхождения		8				3	3	108	108	56.2	55	51.8										3	
☐	+	Б1.В.04	Физико-химические и биохимические основы производства мяса	6					4	4	144	144	73.7	70	34.6	35.7						4				
☐	+	Б1.В.05	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	7					3	3	108	108	39.2	36	33.1	35.7							3			
☐	+	Б1.В.06	Колбасное производство и полуфабрикаты	7				7	3	3	108	108	40.2	36	32.1	35.7							3			
☐	+	Б1.В.07	Методы исследования мяса и мясных продуктов			5			4	4	144	144	78	76	66					4						
☐	+	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов		8				3	3	108	108	56.2	55	51.8										3	
☐	+	Б1.В.09	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных			3			4	4	144	144	73.9	72	70.1				4							
☐	+	Б1.В.10	Основы биотехнологии			7			3	3	108	108	37	36	71								3			
☐	+	Б1.В.11	Микробиология мяса и мясных продуктов	7					3	3	108	108	57.2	54	15.1	35.7								3		
☐	+	Б1.В.12	Производственный учет и отчетность с основами документоведения		7				3	3	108	108	37	36	71		4						3			
☐	+	Б1.В.13	Метрология и стандартизация		5				3	3	108	108	59	57	49						3					
☐	+	Б1.В.14	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов			6			3	3	108	108	57.5	56	50.5		4					3				
☐	+	Б1.В.15	Основы проектирования предприятий	8			8		3	3	108	108	70.9	66	1.4	35.7									3	
☐	+	Б1.В.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		7				3	3	108	108	37	36	71								3			
☐	+	Б1.В.17	Основы реологии продуктов питания		6				3	3	108	108	57.5	56	50.5							3				
☐	+	Б1.В.18	Научные основы производства продуктов животного происхождения			6			3	3	108	108	57.5	56	50.5							3				
☐	+	Б1.В.19	Основы логистики в пищевой отрасли		5				3	3	108	108	59	57	49						3					
☐	+	Б1.В.20	Технология мяса и мясных продуктов			5		5	4	4	144	144	98	95	46						4					
☐	+	Б1.В.21	Основы предпринимательства в пищевой отрасли		4				4	4	144	144	78	76	66					4						
☐	+	Б1.В.22	Основы животноводства			4			4	4	144	144	78	76	66					4						
☐	+	Б1.В.23	Общая технология отрасли	2					4	4	144	144	94.1	90	14.2	35.7			4							
☐	+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1				4	4	144	144	37	36	107			4								
☐	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление		1				4	4	144	144	37	36	107			4								
☐	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность		1				4	4	144	144	37	36	107			4								
☐	+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		7				3	3	108	108	37	36	71									3		
☐	+	Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ		7				3	3	108	108	37	36	71									3		
☐	-	Б1.В.ДВ.02.02	Экспертиза пищевых продуктов		7				3	3	108	108	37	36	71									3		
Блок 2.Практика										24	24	864	864	13.3		850.7		864		4	4	3		10		3
Обязательная часть										17	17	612	612	10.3		601.7		612		4		3		10		
☐	+	Б2.О.01(У)	Учебная-ознакомительная практика			2			4	4	144	144	4.9		139.1		144		4							
☐	+	Б2.О.02(П)	Производственная- организационно- управленческая практика			4			3	3	108	108	1.3		106.7		108				3					

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖБ-23_66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

[illegible]

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии
66	Химии

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖБ-23_66.rlx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов							
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	ВНKR	CP	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)									207	207		7452	7452	3844.35	3713	131.35	2929.35	678.3	8
Обязательная часть									124	124		4464	4464	2345.15	2267	78.15	1654.75	464.1	
☐	+	Б1.О.01	История России		2	1			4	4		144	144	125.65	122	3.65	18.35		
☐	+	Б1.О.01.01	Отечественная история			1			2	2	36	72	72	55	54	1	17		
☒	+	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны		2				2	2	36	72	72	70.65	68	2.65	1.35		
☐	+	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие		1				3	3	36	108	108	18.1	18	0.1	89.9		
☐	+	Б1.О.03	Культурология		1				2	2	36	72	72	18.1	18	0.1	53.9		
☐	+	Б1.О.04	Правоведение		2				3	3	36	108	108	37	36	1	71		
☐	+	Б1.О.05	Деловая коммуникация на русском языке		2				3	3	36	108	108	37	36	1	71		
☐	+	Б1.О.06	Социальное партнерство		2				2	2	36	72	72	37	36	1	35		
☐	+	Б1.О.07	Иностранный язык	3	12				7	7	36	252	252	110.5	108	2.5	105.8	35.7	
☐	+	Б1.О.08	Философия	3					3	3	36	108	108	57.2	54	3.2	15.1	35.7	
☐	+	Б1.О.09	Физическая культура и спорт		3				2	2	36	72	72	19	18	1	53		
☐	+	Б1.О.10	Экономика			3			3	3	36	108	108	55	54	1	53		
☐	+	Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	4					4	4	36	144	144	41.25	38	3.25	67.05	35.7	
☐	+	Б1.О.12	Продвижение научной продукции		4				3	3	36	108	108	19.1	19	0.1	88.9		
☐	+	Б1.О.13	Проектная деятельность		5678				4	4	36	144	144	51.3	51	0.3	92.7		
☐	+	Б1.О.14	Технологическое предпринимательство		6				3	3	36	108	108	28.1	28	0.1	79.9		
☐	+	Б1.О.15	Производственный менеджмент			7			3	3	36	108	108	37	36	1	71		
☐	+	Б1.О.16	Математика	2	1				7	7	36	252	252	168	162	6	48.3	35.7	
☐	+	Б1.О.17	Физика	2					4	4	36	144	144	76.1	72	4.1	32.2	35.7	
☐	+	Б1.О.18	Информатика	1					3	3	36	108	108	57.2	54	3.2	15.1	35.7	
☐	+	Б1.О.19	Неорганическая химия		1				4	4	36	144	144	109.9	108	1.9	34.1		
☐	+	Б1.О.20	Органическая химия			2			3	3	36	108	108	91.9	90	1.9	16.1		
☐	+	Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств		3				3	3	36	108	108	55.9	54	1.9	52.1		
☐	+	Б1.О.22	Пищевая химия	5					4	4	36	144	144	80.2	76	4.2	28.1	35.7	
☐	+	Б1.О.23	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		4				3	3	36	108	108	78	76	2	30		
☐	+	Б1.О.24	Биохимия	45					8	8	36	288	288	198.4	190	8.4	18.2	71.4	
☐	+	Б1.О.25	Оборудование предприятий мясной отрасли			6	6		3	3	36	108	108	45	42	3	63		
☐	+	Б1.О.26	Технохимический контроль и управление качеством			8			3	3	36	108	108	67.2	66	1.2	40.8		
☐	+	Б1.О.27	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7					3	3	36	108	108	39.2	36	3.2	33.1	35.7	
☐	+	Б1.О.28	Бизнес-планирование предприятий пищевой индустрии		7				3	3	36	108	108	55	54	1	53		
☐	+	Б1.О.29	Физиология питания			5			3	3	36	108	108	39.05	38	1.05	68.95		
☐	+	Б1.О.30	Общая микробиология	6					4	4	36	144	144	59.7	56	3.7	48.6	35.7	
☐	+	Б1.О.31	Коллоидная химия		4				4	4	36	144	144	135	133	2	9		
☐	+	Б1.О.32	Биология	1					5	5	36	180	180	94.1	90	4.1	50.2	35.7	
☐	+	Б1.О.33	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	4	36	144	144	94.1	90	4.1	14.2	35.7	
☐	+	Б1.О.34	Хладотехника			3			4	4	36	144	144	109.9	108	1.9	34.1		
☐	+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту																
☐	-	Б1.О.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1234							328	328	146.4	146	0.4	181.6		

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ГПЖБ-23 66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖ6-23_66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

Курс 2																								
Семестр 3												Семестр 4												
з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	ВНKP пр. подгот	CP	CP пр. подгот	Конт роль	з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	ВНKP пр. подгот	CP	CP пр. подгот	Конт роль	
26	936	503.3	486	198	90	198	17.3		325.6		107.1	26	936	528.55	513	209	152	152	15.55		336.05		71.4	
22	792	429.4	414	162	90	162	15.4		255.5		107.1	18	648	372.55	361	133	152	76	11.55		204.05		71.4	
3	108	38.3	36			36	2.3		34		35.7													
3	108	57.2	54	18		36	3.2		15.1		35.7													
2	72	19	18	18			1		53															
3	108	55	54	18		36	1		53															
												4	144	41.25	38	19	19		3.25		67.05		35.7	
												3	108	19.1	19			19	0.1		88.9			
3	108	55.9	54	36		18	1.9		52.1															
												3	108	78	76	38	38		2		30			
												4	144	99.2	95	38	38	19	4.2		9.1		35.7	
												4	144	135	133	38	57	38	2		9			
4	144	94.1	90	36	54		4.1		14.2		35.7													
4	144	109.9	108	36	36	36	1.9		34.1															
	82	36.1	36			36	0.1		45.9				82	38.1	38			38	0.1		43.9			

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖ6-23_66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

[illegible]

Курс 4																							Закрепленная кафедра	
Семестр 7											Семестр 8													
з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ВНKP	CP	Конт роль	з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	ВНKP пр. подгот	CP	CP пр. подгот	Конт роль	Код	Наименование
35	1260	507.8	486	216	36	234	4	21.8	609.4	142.8	15	540	306.7	297	110		187	9.7		197.6		35.7		
11	396	149.3	144	54	18	72		5.3	211	35.7	3	108	67.2	66	22		44	1.2		40.8				
																							22	Всеобщей истории
																							22	Всеобщей истории
																							35	Педагогического образования и
																							38	Права и культурологии
																							38	Права и культурологии
																							49	Русского языка, общего языкознания
																							51	Социальной работы и психолого-
																							19	Иностранных языков по техническим
																							65	Философии
																							21	Физической культуры
																							69	Экономики
																							45	Промышленной экологии и
																							17	Научные сотрудники
2	72	18.1	18			18		0.1	53.9														66	Химии
																							69	Экономики
3	108	37	36	18		18		1	71														29	Менеджмента
																							9	Прикладной математики и
																							63	Физики
																							20	Информатики и информационной
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
											3	108	67.2	66	22		44	1.2		40.8			66	Химии
3	108	39.2	36	18	18			3.2	33.1	35.7													66	Химии
3	108	55	54	18		36		1	53														66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							66	Химии
																							21	Физической культуры

-
Компетенции
УК-5
УК-5
УК-5
УК-6
УК-5
УК-2; УК-11
УК-4
УК-2; УК-3; УК-9
УК-4
УК-1; УК-5
УК-7
УК-10
УК-8; УК-9
УК-1
УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2
УК-2; УК-3; УК-10; ПК-3
УК-10; ОПК-4
ОПК-2
ОПК-2
ОПК-1
ОПК-2
ОПК-2
ОПК-3
ОПК-2
ОПК-5
ОПК-2; ОПК-3
ОПК-3
ОПК-5
ОПК-5
ОПК-3; ОПК-4
ОПК-2
ОПК-2
ОПК-2
ОПК-3
ОПК-2
ОПК-3
УК-7

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖБ-23_66.rlx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов							
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	ВНКР	СР	Конт роль	Пр. подгот
	-	Б1.О.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		1234							328	328	146.4	146	0.4	181.6		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									83	83		2988	2988	1499.2	1446	53.2	1274.6	214.2	8
☐	+	Б1.В.01	Пищевые добавки		7				3	3	36	108	108	73.9	72	1.9	34.1		
☐	+	Б1.В.02	Экологические основы производства продуктов животного происхождения		8				3	3	36	108	108	56.2	55	1.2	51.8		
☐	+	Б1.В.03	Рациональное использование сырья животного происхождения		8				3	3	36	108	108	56.2	55	1.2	51.8		
☐	+	Б1.В.04	Физико-химические и биохимические основы производства мяса	6					4	4	36	144	144	73.7	70	3.7	34.6	35.7	
☐	+	Б1.В.05	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	7					3	3	36	108	108	39.2	36	3.2	33.1	35.7	
☐	+	Б1.В.06	Колбасное производство и полуфабрикаты	7				7	3	3	36	108	108	40.2	36	4.2	32.1	35.7	
☐	+	Б1.В.07	Методы исследования мяса и мясных продуктов			5			4	4	36	144	144	78	76	2	66		
☐	+	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов		8				3	3	36	108	108	56.2	55	1.2	51.8		
☐	+	Б1.В.09	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных			3			4	4	36	144	144	73.9	72	1.9	70.1		
☐	+	Б1.В.10	Основы биотехнологии			7			3	3	36	108	108	37	36	1	71		
☐	+	Б1.В.11	Микробиология мяса и мясных продуктов	7					3	3	36	108	108	57.2	54	3.2	15.1	35.7	
☐	+	Б1.В.12	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		7				3	3	36	108	108	37	36	1	71		4
☐	+	Б1.В.13	Метрология и стандартизация		5				3	3	36	108	108	59	57	2	49		
☐	+	Б1.В.14	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов			6			3	3	36	108	108	57.5	56	1.5	50.5		4
☐	+	Б1.В.15	Основы проектирования предприятий	8			8		3	3	36	108	108	70.9	66	4.9	1.4	35.7	
☐	+	Б1.В.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		7				3	3	36	108	108	37	36	1	71		
☐	+	Б1.В.17	Основы реологии продуктов питания		6				3	3	36	108	108	57.5	56	1.5	50.5		
☐	+	Б1.В.18	Научные основы производства продуктов животного происхождения			6			3	3	36	108	108	57.5	56	1.5	50.5		
☐	+	Б1.В.19	Основы логистики в пищевой отрасли		5				3	3	36	108	108	59	57	2	49		
☐	+	Б1.В.20	Технология мяса и мясных продуктов			5		5	4	4	36	144	144	98	95	3	46		
☐	+	Б1.В.21	Основы предпринимательства в пищевой отрасли		4				4	4	36	144	144	78	76	2	66		
☐	+	Б1.В.22	Основы животноводства			4			4	4	36	144	144	78	76	2	66		
☐	+	Б1.В.23	Общая технология отрасли	2					4	4	36	144	144	94.1	90	4.1	14.2	35.7	
☐	+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1				4	4		144	144	37	36	1	107		
☐	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление		1				4	4	36	144	144	37	36	1	107		
☐	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность		1				4	4	36	144	144	37	36	1	107		
☐	+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		7				3	3		108	108	37	36	1	71		
☐	+	Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ		7				3	3	36	108	108	37	36	1	71		
☐	-	Б1.В.ДВ.02.02	Экспертиза пищевых продуктов		7				3	3	36	108	108	37	36	1	71		
Блок 2.Практика									24	24		864	864	13.3		13.3	850.7		864
Обязательная часть									17	17		612	612	10.3		10.3	601.7		612
☐	+	Б2.О.01(У)	Учебная-ознакомительная практика			2			4	4	36	144	144	4.9		4.9	139.1		144
☐	+	Б2.О.02(П)	Производственная- организационно-управленческая практика			4			3	3	36	108	108	1.3		1.3	106.7		108

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖ6-23_66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖ6-23_66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖ6-23 66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

Семестр 7											Семестр 8													Закрепленная кафедра	
з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Код		
																								21	Физической культуры
24	864	358.5	342	162	18	162	4	16.5	398.4	107.1	12	432	239.5	231	88		143	8.5		156.8		35.7			
3	108	73.9	72	36		36		1.9	34.1															66	Химии
											3	108	56.2	55	22		33	1.2		51.8				66	Химии
											3	108	56.2	55	22		33	1.2		51.8				66	Химии
																								66	Химии
3	108	39.2	36	18		18		3.2	33.1	35.7														66	Химии
3	108	40.2	36	18		18		4.2	32.1	35.7														66	Химии
																								66	Химии
											3	108	56.2	55	22		33	1.2		51.8				66	Химии
																								66	Химии
3	108	37	36	18		18		1	71															66	Химии
3	108	57.2	54	18	18	18		3.2	15.1	35.7														66	Химии
3	108	37	36	18		18	4	1	71															66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
											3	108	70.9	66	22		44	4.9		1.4		35.7		66	Химии
3	108	37	36	18		18		1	71															66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
																								66	Химии
3	108	37	36	18		18		1	71															66	Химии
3	108	37	36	18		18		1	71															66	Химии
3	108	37	36	18		18		1	71															66	Химии
											3	108	1.3						1.3	1.3	106.7	106.7			
																								66	Химии
																								66	Химии

-
Компетенции
УК-7
ПК-2
ПК-3
ПК-3
ПК-1; ПК-2
ПК-2
ПК-1
ПК-1; ПК-2
ПК-1
ПК-1
ПК-1
ПК-2
ПК-1
ПК-2
ПК-2
ПК-2
ПК-2
ПК-2
ПК-1
ПК-2
ПК-1
ПК-1; ПК-3
ПК-3
ПК-1
ПК-2
ПК-1
ПК-1
ПК-1
ПК-2
ПК-2
ПК-2
УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2
УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов							
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	ВНKR	CP	Конт роль	Пр. подгот
☐	+	Б2.О.03(П)	Производственная-технологическая практика			6			10	10	36	360	360	4.1		4.1	355.9		<u>360</u>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									7	7		252	252	3		3	249		252
☐	+	Б2.В.01(П)	Производственная-научно-исследовательская работа			3			4	4	36	144	144	1.7		1.7	142.3		<u>144</u>
☐	+	Б2.В.02(Пд)	Производственная-преддипломная практика			8			3	3	36	108	108	1.3		1.3	106.7		<u>108</u>
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	22	6	16	302		
☐	+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	3	36	108	108	6.5	6	0.5	101.5		
☐	+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216	15.5		15.5	200.5		
ФТД.Факультативы									4	4		144	144	47.1	46	1.1	96.9		
☐	+	ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций		7				2	2	36	72	72	19	18	1	53		
☐	+	ФТД.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		6				2	2	36	72	72	28.1	28	0.1	43.9		

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ГПЖБ-23 66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

[illegible]

Курс 3																						
Семестр 5										Семестр 6												
з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль
										10	360	4.1						4.1	<u>4.1</u>	355.9	<u>355.9</u>	
										2	72	28.1	28		28			0.1		43.9		
										2	72	28.1	28		28			0.1		43.9		

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖ6-23 66.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2023

[illegible]

-
Компетенции
УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3
УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
УК-1; УК-2; ПК-3
УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
ПК-1
ПК-2

Индекс		Содержание	Тип
УК-1		Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1		Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	-
УК-1.2		Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов	-
УК-1.3		При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения	-
Б1.О.08		Философия	
Б1.О.12		Продвижение научной продукции	
Б2.О.01(У)		Учебная-ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)		Производственная- организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(П)		Производственная-технологическая практика	
Б2.В.01(П)		Производственная-научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(Пд)		Производственная-преддипломная практика	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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
УК-2.1		Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	-
УК-2.2		Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-
УК-2.3		Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	-
Б1.О.04		Правоведение	
Б1.О.06		Социальное партнерство	
Б1.О.13		Проектная деятельность	
Б1.О.14		Технологическое предпринимательство	
Б2.О.01(У)		Учебная-ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)		Производственная- организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(П)		Производственная-технологическая практика	
Б2.В.01(П)		Производственная-научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(Пд)		Производственная-преддипломная практика	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1		Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; строит продуктивное взаимодействие с учетом норм и установленных правил командной работы	-
УК-3.2		При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников, анализирует возможные последствия личных действий	-

Индекс		Содержание	Тип
УК-3.3		Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	-
Б1.О.06		Социальное партнерство	
Б1.О.13		Проектная деятельность	
Б1.О.14		Технологическое предпринимательство	
Б2.О.02(П)		Производственная- организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(П)		Производственная-технологическая практика	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1		Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь и стиль общения к ситуациям взаимодействия	-
УК-4.2		Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий	-
УК-4.3		Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный	-
УК-4.4		Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения	-
УК-4.5		Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения	-
Б1.О.05		Деловая коммуникация на русском языке	
Б1.О.07		Иностранный язык	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)		Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1		Анализирует современное состояние общества на основе знания исторической ретроспективы и основ социального анализа	-
УК-5.2		Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний	-
УК-5.3		Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных культур	-
Б1.О.01		История России	
Б1.О.01.01		Отечественная история	
Б1.О.01.02		История Великой Отечественной войны	
Б1.О.03		Культурология	
Б1.О.08		Философия	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1		Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-6.2	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста	-
УК-6.3	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста	-
Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	-
УК-7.2	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	-
УК-7.3	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	-
Б1.О.09	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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
УК-8.1	Анализирует и идентифицирует факторы опасного и вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	-
УК-8.2	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	-
УК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	-
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
УК-9.1	Обладает знаниями о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья	-
УК-9.2	Учитывает специфику нозологий при взаимодействии с лицами с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах	-
Б1.О.06	Социальное партнерство	
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	-
Б1.О.10	Экономика	
Б1.О.14	Технологическое предпринимательство	
Б1.О.15	Производственный менеджмент	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
УК-11.1	Определяет круг коррупционных рисков в рамках поставленной цели и предлагает способы их устранения, оценивает с позиции антикоррупционного законодательства	-
УК-11.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм антикоррупционного законодательства	-
Б1.О.04	Правоведение	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Осуществляет поиск, анализ и синтез информации с использованием информационных технологий	-
ОПК-1.2	Применяет технологии обработки данных, выбора данных по критериям; строит типичные модели решения предметных задач по изученным образцам	-
ОПК-1.3	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.13	Проектная деятельность	
Б1.О.18	Информатика	
Б2.О.01(У)	Учебная-ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная- организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(П)	Производственная-технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	-
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований	-
ОПК-2.3	Использует естественнонаучные знания для решения вопросов в профессиональной деятельности	-
Б1.О.13	Проектная деятельность	
Б1.О.16	Математика	
Б1.О.17	Физика	
Б1.О.19	Неорганическая химия	
Б1.О.20	Органическая химия	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.24	Биохимия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.29	Физиология питания	
Б1.О.30	Общая микробиология	
Б1.О.31	Коллоидная химия	
Б1.О.33	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б2.О.01(У)	Учебная-ознакомительная практика	
Б2.О.02(П)	Производственная- организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(П)	Производственная-технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	-
ОПК-3.2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	-
Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.24	Биохимия	
Б1.О.25	Оборудование предприятий мясной отрасли	
Б1.О.28	Бизнес-планирование предприятий пищевой индустрии	
Б1.О.32	Биология	
Б1.О.34	Хладотехника	
Б2.О.02(П)	Производственная- организационно-управленческая практика	
Б2.О.03(П)	Производственная-технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-4.2	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции	-
ОПК-4.3	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства	-
Б1.О.15	Производственный менеджмент	
Б1.О.28	Бизнес-планирование предприятий пищевой индустрии	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-5.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	-

Индекс		Содержание	Тип
ОПК-5.2		Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-5.3		Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	-
Б1.О.23		Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	
Б1.О.26		Технохимический контроль и управление качеством	
Б1.О.27		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)		Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		научно-исследовательский	
ПК-3		Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-3.1		Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-3.2		Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	-
ПК-3.3		Проводит расчеты для проектирования цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	-
Б1.О.14		Технологическое предпринимательство	
Б1.В.02		Экологические основы производства продуктов животного происхождения	
Б1.В.03		Рациональное использование сырья животного происхождения	
Б1.В.20		Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.21		Основы предпринимательства в пищевой отрасли	
Б2.О.03(П)		Производственная-технологическая практика	
Б2.В.01(П)		Производственная-научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(Пд)		Производственная-преддипломная практика	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)		Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		проектный	
ПК-1		Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-1.1		Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	-

Индекс		Содержание	Тип
ПК-1.2		Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	-
ПК-1.3		Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.04		Физико-химические и биохимические основы производства мяса	
Б1.В.06		Колбасное производство и полуфабрикаты	
Б1.В.07		Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.08		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	
Б1.В.09		Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.В.10		Основы биотехнологии	
Б1.В.12		Производственный учет и отчетность с основами документооборота	
Б1.В.17		Основы реологии продуктов питания	
Б1.В.19		Основы логистики в пищевой отрасли	
Б1.В.20		Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.22		Основы животноводства	
Б1.В.ДВ.01.01		Введение в направление	
Б1.В.ДВ.01.02		Введение в специальность	
Б2.О.03(П)		Производственная-технологическая практика	
Б2.В.01(П)		Производственная-научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)		Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01		Моделирование производственных ситуаций	
ПК-2		Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПК-2.1		Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	-
ПК-2.2		Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	-
ПК-2.3		Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.01		Пищевые добавки	
Б1.В.04		Физико-химические и биохимические основы производства мяса	
Б1.В.05		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.В.07		Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.11		Микробиология мяса и мясных продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.13	Метрология и стандартизация	
Б1.В.14	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов	
Б1.В.15	Основы проектирования предприятий	
Б1.В.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.18	Научные основы производства продуктов животного происхождения	
Б1.В.23	Общая технология отрасли	
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ	
Б1.В.ДВ.02.02	Экспертиза пищевых продуктов	
Б2.О.03(П)	Производственная-технологическая практика	
Б2.В.01(П)	Производственная-научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О		Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3
Б1.О.01		История России	УК-5
Б1.О.01.0	22	Отечественная история	УК-5
Б1.О.01.0	22	История Великой Отечественной войны	УК-5
Б1.О.02	35	Личностно-профессиональное саморазвитие	УК-6
Б1.О.03	38	Культурология	УК-5
Б1.О.04	38	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.05	49	Деловая коммуникация на русском языке	УК-4
Б1.О.06	51	Социальное партнерство	УК-2; УК-3; УК-9
Б1.О.07	19	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.08	65	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.09	21	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.10	69	Экономика	УК-10
Б1.О.11	45	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; УК-9
Б1.О.12	17	Продвижение научной продукции	УК-1
Б1.О.13	66	Проектная деятельность	УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2
Б1.О.14	69	Технологическое предпринимательство	УК-2; УК-3; УК-10; ПК-3
Б1.О.15	29	Производственный менеджмент	УК-10; ОПК-4
Б1.О.16	9	Математика	ОПК-2
Б1.О.17	63	Физика	ОПК-2
Б1.О.18	20	Информатика	ОПК-1
Б1.О.19	66	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.О.20	66	Органическая химия	ОПК-2
Б1.О.21	66	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3
Б1.О.22	66	Пищевая химия	ОПК-2
Б1.О.23	66	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	ОПК-5
Б1.О.24	66	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.25	66	Оборудование предприятий мясной отрасли	ОПК-3
Б1.О.26	66	Технохимический контроль и управление качеством	ОПК-5
Б1.О.27	66	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-5
Б1.О.28	66	Бизнес-планирование предприятий пищевой индустрии	ОПК-3; ОПК-4
Б1.О.29	66	Физиология питания	ОПК-2
Б1.О.30	66	Общая микробиология	ОПК-2
Б1.О.31	66	Коллоидная химия	ОПК-2

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.32	66	Биология	ОПК-3
Б1.О.33	66	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2
Б1.О.34	66	Хладотехника	ОПК-3
Б1.О.ДВ.01		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.	21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.О.ДВ.	21	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.01	66	Пищевые добавки	ПК-2
Б1.В.02	66	Экологические основы производства продуктов животного происхождения	ПК-3
Б1.В.03	66	Рациональное использование сырья животного происхождения	ПК-3
Б1.В.04	66	Физико-химические и биохимические основы производства мяса	ПК-1; ПК-2
Б1.В.05	66	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.06	66	Колбасное производство и полуфабрикаты	ПК-1
Б1.В.07	66	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ПК-1; ПК-2
Б1.В.08	66	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	ПК-1
Б1.В.09	66	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ПК-1
Б1.В.10	66	Основы биотехнологии	ПК-1
Б1.В.11	66	Микробиология мяса и мясных продуктов	ПК-2
Б1.В.12	66	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ПК-1
Б1.В.13	66	Метрология и стандартизация	ПК-2
Б1.В.14	66	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.15	66	Основы проектирования предприятий	ПК-2
Б1.В.16	66	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-2
Б1.В.17	66	Основы реологии продуктов питания	ПК-1
Б1.В.18	66	Научные основы производства продуктов животного происхождения	ПК-2
Б1.В.19	66	Основы логистики в пищевой отрасли	ПК-1
Б1.В.20	66	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-1; ПК-3
Б1.В.21	66	Основы предпринимательства в пищевой отрасли	ПК-3
Б1.В.22	66	Основы животноводства	ПК-1
Б1.В.23	66	Общая технология отрасли	ПК-2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖб-23_66.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2023

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-1
Б1.В.ДВ.0	66	Введение в направление	ПК-1
Б1.В.ДВ.0	66	Введение в специальность	ПК-1
Б1.В.ДВ.02		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-2
Б1.В.ДВ.0	66	Сенсорный анализ	ПК-2
Б1.В.ДВ.0	66	Экспертиза пищевых продуктов	ПК-2
Б2		Практика	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О		Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.01(У)	66	Учебная-ознакомительная практика	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2
Б2.О.02(П)	66	Производственная- организационно-управленческая практика	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3
Б2.О.03(П)	66	Производственная-технологическая практика	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.01(П)	66	Производственная-научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(Пд)	66	Производственная-преддипломная практика	УК-1; УК-2; ПК-3
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б3.01(Г)	66	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б3.02(Д)	66	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
ФТД		Факультативы	ПК-1; ПК-2
ФТД.01	66	Моделирование производственных ситуаций	ПК-1
ФТД.02	66	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ПК-2

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ПК-1; ПК-2; ПК-3	
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2; ПК-3	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3	

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
Тип задач проф. деятельности:	проектный
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										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	ВНКР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР				СР	Контро ль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					ВНКР	СР	Контро ль	Всего
ИТОГО (с факультативами)				1008								28	19 2/6		1116									31	22 4/6		2124							59	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008							28			1116										31			2124							59				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		52.1											48.1												50.1											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		53.6											53.6												53.6											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		27											30.8												28.9											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		27.8											31.9												29.9											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1008	499	162	90	234	13.4	437	71.4	28	ТО: 18 Э: 1 1/3		972	573.95	249	72	233	20	291	107.1	27	ТО: 18 Э: 2		1980	1073.4	411	162	467	33.4	728.2	178.5	55	ТО: 36 Э: 3 1/3			
1	Б1.О.01	История России	ЗаО	72	55	18		36	1	17		2		За	72	70.65	51		17	2.65	1.35		2		За ЗаО	144	125.65	69		53	3.65	18.35		4			12	
2	Б1.О.01.01	Отечественная история	ЗаО	72	55	18		36	1	17		2													ЗаО	72	55	18		36	1	17		2			22	1
3	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны												За	72	70.65	51		17	2.65	1.35		2		За	72	70.65	51		17	2.65	1.35		2			22	2
4	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	За	108	18.1			18	0.1	89.9		3													За	108	18.1			18	0.1	89.9		3			35	1
5	Б1.О.03	Культурология	За	72	18.1			18	0.1	53.9		2													За	72	18.1			18	0.1	53.9		2			38	1
6	Б1.О.04	Правоведение												За	108	37	18		18	1	71		3		За	108	37	18		18	1	71		3			38	2
7	Б1.О.05	Деловая коммуникация на русском языке												За	108	37	18		18	1	71		3		За	108	37	18		18	1	71		3			49	2
8	Б1.О.06	Социальное партнерство												За	72	37	18		18	1	35		2		За	72	37	18		18	1	35		2			51	2
9	Б1.О.07	Иностранный язык	За	72	36.1			36	0.1	35.9		2		За	72	36.1			36	0.1	35.9		2		За(2)	144	72.2			72	0.2	71.8		4			19	123
10	Б1.О.16	Математика	За	108	73.9	36		36	1.9	34.1		3		Эк	144	94.1	36		54	4.1	14.2	35.7	4		Эк За	252	168	72		90	6	48.3	35.7	7			9	12
11	Б1.О.17	Физика												Эк	144	76.1	36	18	18	4.1	32.2	35.7	4		Эк	144	76.1	36	18	18	4.1	32.2	35.7	4			63	2
12	Б1.О.18	Информатика	Эк	108	57.2	18		36	3.2	15.1	35.7	3													Эк	108	57.2	18		36	3.2	15.1	35.7	3			20	1
13	Б1.О.19	Неорганическая химия	За	144	109.9	36	72		1.9	34.1		4													За	144	109.9	36	72		1.9	34.1		4			66	1
14	Б1.О.20	Органическая химия												ЗаО	108	91.9	36	36	18	1.9	16.1		3		ЗаО	108	91.9	36	36	18	1.9	16.1		3			66	2
15	Б1.О.32	Биология	Эк	180	94.1	36	18	36	4.1	50.2	35.7	5													Эк	180	94.1	36	18	36	4.1	50.2	35.7	5			66	1
16	Б1.О.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	82	36.1			36	0.1	45.9				За	82	36.1			36	0.1	45.9				За(2)	164	72.2			72	0.2	91.8					21	1234
17	Б1.О.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	За	82	36.1			36	0.1	45.9				За	82	36.1			36	0.1	45.9				За(2)	164	72.2			72	0.2	91.8					21	1234
18	Б1.В.23	Общая технология отрасли												Эк	144	94.1	36	18	36	4.1	14.2	35.7	4		Эк	144	94.1	36	18	36	4.1	14.2	35.7	4			66	2
19	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	За	144	37	18		18	1	107		4													За	144	37	18		18	1	107		4			66	1
20	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность	За	144	37	18		18	1	107		4													За	144	37	18		18	1	107		4			66	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(6) ЗаО										Эк(3) За(5) ЗаО										Эк(5) За(11) ЗаО(2)															
ПРАКТИКИ			(План)												144	4.9				4.9	139.1		4	2 2/3		144	4.9				4.9	139.1		4	2 2/3			
Б2.О.01(У)			Учебная-ознакомительная практика										ЗаО	144	4.9					4.9	139.1		4	2 2/3	ЗаО	144	4.9				4.9	139.1		4	2 2/3	66	2	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																			
КАНИКУЛЫ													2 2/6											5 2/6											7 4/6			

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3										з.е.	Неделя	Контроль	Семестр 4										з.е.	Неделя	Контроль	Итого за курс										з.е.	Неделя	Каф.	Семестр
				Академических часов							Всего	Академических часов							Всего	Академических часов										Всего													
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР		Контроль	Всего				Кон такт.	Лек		Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контроль	Всего	Кон такт.					Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контроль							
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	20		1044								29	22 2/6		2124								59	42 2/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								30			1044								29			2124								59									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		54.1										45.6										49.9																			
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		53.6										53.6										53.6																			
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		27										27										27																			
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		28.1										27.9										28																			
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1080	505	198	90	198	19	468	107.1	30	ТО: 18 Э: 2		936	528.55	209	152	152	15.6	336.1	71.4	26	ТО: 19 Э: 1 1/3		2016	1033.55	407	242	350	34.6	804	178.5	56	ТО: 37 Э: 3 1/3								
1	Б1.О.07	Иностранный язык	Эк	108	38.3			36	2.3	34	35.7	3												Эк	108	38.3			36	2.3	34	35.7	3		19	123							
2	Б1.О.08	Философия	Эк	108	57.2	18		36	3.2	15.1	35.7	3												Эк	108	57.2	18		36	3.2	15.1	35.7	3		65	3							
3	Б1.О.09	Физическая культура и спорт	За	72	19	18			1	53		2												За	72	19	18			1	53		2		21	3							
4	Б1.О.10	Экономика	ЗаО	108	55	18		36	1	53		3												ЗаО	108	55	18		36	1	53		3		69	3							
5	Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности											Эк	144	41.25	19	19		3.25	67.05	35.7	4		Эк	144	41.25	19	19		3.25	67.05	35.7	4		45	4							
6	Б1.О.12	Продвижение научной продукции											За	108	19.1			19	0.1	88.9		3		За	108	19.1			19	0.1	88.9		3		17	4							
7	Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	За	108	55.9	36		18	1.9	52.1		3												За	108	55.9	36		18	1.9	52.1		3		66	3							
8	Б1.О.23	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания											За	108	78	38	38		2	30		3		За	108	78	38	38		2	30		3		66	4							
9	Б1.О.24	Биохимия											Эк	144	99.2	38	38	19	4.2	9.1	35.7	4		Эк	144	99.2	38	38	19	4.2	9.1	35.7	4		66	45							
10	Б1.О.31	Коллоидная химия											За	144	135	38	57	38	2	9		4		За	144	135	38	57	38	2	9		4		66	4							
11	Б1.О.33	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Эк	144	94.1	36	54		4.1	14.2	35.7	4												Эк	144	94.1	36	54		4.1	14.2	35.7	4		66	3							
12	Б1.О.34	Хладотехника	ЗаО	144	109.9	36	36	36	1.9	34.1		4												ЗаО	144	109.9	36	36	36	1.9	34.1		4		66	3							
13	Б1.О.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	82	36.1			36	0.1	45.9			За	82	38.1			38	0.1	43.9				За(2)	164	74.2			74	0.2	89.8				21	1234							
14	Б1.О.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	За	82	36.1			36	0.1	45.9			За	82	38.1			38	0.1	43.9				За(2)	164	74.2			74	0.2	89.8				21	1234							
15	Б1.В.09	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ЗаО	144	73.9	36		36	1.9	70.1		4												ЗаО	144	73.9	36		36	1.9	70.1		4		66	3							
16	Б1.В.21	Основы предпринимательства в пищевой отрасли											За	144	78	38		38	2	66		4		За	144	78	38		38	2	66		4		66	4							
17	Б1.В.22	Основы животноводства											ЗаО	144	78	38		38	2	66		4		ЗаО	144	78	38		38	2	66		4		66	4							
18	Б2.В.01(П)	Производственная-научно-исследовательская работа	ЗаО	144	1.7				1.7	142.3		4												ЗаО	144	1.7				1.7	142.3		4		66	3							
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(2) ЗаО(4)										Эк(2) За(4) ЗаО										Эк(5) За(6) ЗаО(5)																				
ПРАКТИКИ		(План)												108	1.3				1.3	106.7		3	2			108	1.3					1.3	106.7		3	2							
	Б2.О.02(П)	Производственная- организационно-управленческая практика											ЗаО	108	1.3				1.3	106.7		3	2	ЗаО	108	1.3				1.3	106.7		3	2	66	4							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																								
КАНИКУЛЫ													1 4/6											5 4/6											7 2/6								

№	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	ВНКР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					ВНКР	СР	Контро ль
ИТОГО (с факультативами)				936								26	20 2/6		1296								36	22		2232								62	42 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				936								26			1224								34			2160								60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			45.6										61.8										53.7													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			53.6										53.6										53.6													
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27										27										27													
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			28										28.1										28.1													
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				936	531.55	247	95	171	18.6	333.05	71.4	26	ТО: 19 Э: 1 1/3		936	421	168	98	140	15.2	443	71.4	26	ТО: 14 Э: 1 1/3		1872	952.75	415	193	311	33.8	776.45	142.8	52	ТО: 33 Э: 2 2/3		
1	Б1.О.13	Проектная деятельность	За	36	19.1			19	0.1	16.9		1		За	36	14.1			14	0.1	21.9		1		За(2)	72	33.2			33	0.2	38.8		2		66	567
2	Б1.О.14	Технологическое предпринимательство												За	108	28.1			28	0.1	79.9		3		За	108	28.1			28	0.1	79.9		3		69	6
3	Б1.О.22	Пищевая химия	Эк	144	80.2	38	19	19	4.2	28.1	35.7	4													Эк	144	80.2	38	19	19	4.2	28.1	35.7	4		66	5
4	Б1.О.24	Биохимия	Эк	144	99.2	38	38	19	4.2	9.1	35.7	4													Эк	144	99.2	38	38	19	4.2	9.1	35.7	4		66	45
5	Б1.О.25	Оборудование предприятий мясной отрасли												ЗаО КП	108	45	28		14	3	63		3		ЗаО КП	108	45	28		14	3	63		3		66	6
6	Б1.О.29	Физиология питания	ЗаО	108	39.05	19		19	1.05	68.95		3													ЗаО	108	39.05	19		19	1.05	68.95		3		66	5
7	Б1.О.30	Общая микробиология												Эк	144	59.7	28	28		3.7	48.6	35.7	4		Эк	144	59.7	28	28		3.7	48.6	35.7	4		66	6
8	Б1.В.04	Физико-химические и биохимические основы производства мяса												Эк	144	73.7	28	14	28	3.7	34.6	35.7	4		Эк	144	73.7	28	14	28	3.7	34.6	35.7	4		66	6
9	Б1.В.07	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ЗаО	144	78	38		38	2	66		4													ЗаО	144	78	38		38	2	66		4		66	5
10	Б1.В.13	Метрология и стандартизация	За	108	59	38		19	2	49		3													За	108	59	38		19	2	49		3		66	5
11	Б1.В.14	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов												ЗаО	108	57.5	28		28	1.5	50.5		3		ЗаО	108	57.5	28		28	1.5	50.5		3		66	6
12	Б1.В.17	Основы реологии продуктов питания												За	108	57.5	28		28	1.5	50.5		3		За	108	57.5	28		28	1.5	50.5		3		66	6
13	Б1.В.18	Научные основы производства продуктов животного происхождения												ЗаО	108	57.5	28	28		1.5	50.5		3		ЗаО	108	57.5	28	28		1.5	50.5		3		66	6
14	Б1.В.19	Основы логистики в пищевой отрасли	За	108	59	38		19	2	49		3													За	108	59	38		19	2	49		3		66	5
15	Б1.В.20	Технология мяса и мясных продуктов	ЗаО КР	144	98	38	38	19	3	46		4													ЗаО КР	144	98	38	38	19	3	46		4		66	5
16	ФТД.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов												За	72	28.1		28		0.1	43.9		2		За	72	28.1		28		0.1	43.9		2		66	6
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(3) ЗаО(3) КР										Эк(2) За(4) ЗаО(3) КП										Эк(4) За(7) ЗаО(6) КП КР														
ПРАКТИКИ		(План)												360	4.1				4.1	355.9		10	6 2/3		360	4.1				4.1	355.9		10	6 2/3			
	Б2.О.03(П)	Производственная-технологическая практика											ЗаО	360	4.1				4.1	355.9		10	6 2/3	ЗаО	360	4.1				4.1	355.9		10	6 2/3	66	6	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ			1 2/6										6										7 2/6														

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7								Неделя	Контроль	Семестр 8								Неделя	Контроль	Итого за курс											Неделя	Каф.	Семестр			
				Всего	Академических часов						з.е.			Всего	Академических часов						з.е.			Всего	Академических часов								з.е.							
					Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР					Контроль	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР					СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР		СР				Контроль		
ИТОГО (с факультативами)				1332									37	20 4/6	972									27	20 2/6	2304												64	41	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1260									35		972									27		2232												62		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			66.1										45.9										56																
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			53.6										26.8										40.2																
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27										27										27																
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			28.3										27.9										28.1																
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1332	527	234	36	234	22.8	662	142.8	37	ТО: 18 Э: 2 2/3	540	306.7	110		187	9.7	198	35.7	15	ТО: 11 Э: 1 1/3	1872	833.5	344	36	421	32.5	860	178.5	52	ТО: 29 Э: 4							
1	Б1.О.13	Проектная деятельность	За	72	18.1			18	0.1	53.9	2		За										За(2)	72	18.1			18	0.1	53.9		2		66	567					
2	Б1.О.15	Производственный менеджмент	ЗаО	108	37	18		18	1	71	3												ЗаО	108	37	18		18	1	71		3	29	7						
3	Б1.О.26	Технохимический контроль и управление качеством											ЗаО	108	67.2	22		44	1.2	40.8		3	ЗаО	108	67.2	22		44	1.2	40.8		3	66	8						
4	Б1.О.27	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Эк	108	39.2	18	18		3.2	33.1	35.7		3										Эк	108	39.2	18	18		3.2	33.1	35.7	3	66	7						
5	Б1.О.28	Бизнес-планирование предприятий пищевой индустрии	За	108	55	18		36	1	53	3												За	108	55	18		36	1	53		3	66	7						
6	Б1.В.01	Пищевые добавки	За	108	73.9	36		36	1.9	34.1	3												За	108	73.9	36		36	1.9	34.1		3	66	7						
7	Б1.В.02	Экологические основы производства продуктов животного происхождения											За	108	56.2	22		33	1.2	51.8		3	За	108	56.2	22		33	1.2	51.8		3	66	8						
8	Б1.В.03	Рациональное использование сырья животного происхождения											За	108	56.2	22		33	1.2	51.8		3	За	108	56.2	22		33	1.2	51.8		3	66	8						
9	Б1.В.05	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Эк	108	39.2	18		18	3.2	33.1	35.7		3										Эк	108	39.2	18		18	3.2	33.1	35.7	3	66	7						
10	Б1.В.06	Колбасное производство и полуфабрикаты	Эк КР	108	40.2	18		18	4.2	32.1	35.7		3										Эк КР	108	40.2	18		18	4.2	32.1	35.7	3	66	7						
11	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов											За	108	56.2	22		33	1.2	51.8		3	За	108	56.2	22		33	1.2	51.8		3	66	8						
12	Б1.В.10	Основы биотехнологии	ЗаО	108	37	18		18	1	71	3												ЗаО	108	37	18		18	1	71		3	66	7						
13	Б1.В.11	Микробиология мяса и мясных продуктов	Эк	108	57.2	18	18	18	3.2	15.1	35.7		3										Эк	108	57.2	18	18	18	3.2	15.1	35.7	3	66	7						
14	Б1.В.12	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	За	108	37	18		18	1	71	3												За	108	37	18		18	1	71		3	66	7						
15	Б1.В.15	Основы проектирования предприятий											Эк КП	108	70.9	22		44	4.9	1.4	35.7	3	Эк КП	108	70.9	22		44	4.9	1.4	35.7	3	66	8						
16	Б1.В.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	За	108	37	18		18	1	71	3												За	108	37	18		18	1	71		3	66	7						
17	Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ	За	108	37	18		18	1	71	3												За	108	37	18		18	1	71		3	66	7						
18	Б1.В.ДВ.02.02	Экспертиза пищевых продуктов	За	108	37	18		18	1	71	3												За	108	37	18		18	1	71		3	66	7						
19	ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций	За	72	19	18			1	53	2												За	72	19	18			1	53		2	66	7						
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) За(7) ЗаО(2) КР											Эк За(4) ЗаО КП											Эк(5) За(11) ЗаО(3) КП КР														
ПРАКТИКИ		(План)												108	1.3				1.3	106.7		3	2		108	1.3				1.3	106.7		3	2						
	Б2.В.02(Пд)	Производственная-преддипломная практика											ЗаО	108	1.3				1.3	106.7		3	2	ЗаО	108	1.3				1.3	106.7		3	2	66	8				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)										324	22	6			16	302		9	6		324	22	6			16	302		9	6						
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена											Эк	108	6.5	6			0.5	101.5		3		Эк	108	6.5	6			0.5	101.5		3		66	8				
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы												216	15.5				15.5	200.5		6	4		216	15.5				15.5	200.5		6	4	66	8				
КАНИКУЛЫ												1												7 4/6				8 4/6												

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНKR пр. подгот	CP пр. подгот	Контроль пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)												
+	Б1.О.01.01	Отечественная история	1	2	72							
+	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны	2	2	72							
+	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	1	3	108							
+	Б1.О.03	Культурология	1	2	72							
+	Б1.О.04	Правоведение	2	3	108							
+	Б1.О.05	Деловая коммуникация на русском языке	2	3	108							
+	Б1.О.06	Социальное партнерство	2	2	72							
+	Б1.О.07	Иностранный язык	1	2	72							
			2	2	72							
			3	3	108							
+	Б1.О.08	Философия	3	3	108							
+	Б1.О.09	Физическая культура и спорт	3	2	72							
+	Б1.О.10	Экономика	3	3	108							
+	Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности	4	4	144							
+	Б1.О.12	Продвижение научной продукции	4	3	108							
+	Б1.О.13	Проектная деятельность	5	1	36							
			6	1	36							
			7	2	72							
+	Б1.О.14	Технологическое предпринимательство	6	3	108							
+	Б1.О.15	Производственный менеджмент	7	3	108							
+	Б1.О.16	Математика	1	3	108							
			2	4	144							
+	Б1.О.17	Физика	2	4	144							
+	Б1.О.18	Информатика	1	3	108							
+	Б1.О.19	Неорганическая химия	1	4	144							
+	Б1.О.20	Органическая химия	2	3	108							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНKR пр. подгот	CP пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	3	3	108							
+	Б1.О.22	Пищевая химия	5	4	144							
+	Б1.О.23	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	4	3	108							
+	Б1.О.24	Биохимия	4	4	144							
			5	4	144							
+	Б1.О.25	Оборудование предприятий мясной отрасли	6	3	108							
+	Б1.О.26	Технохимический контроль и управление качеством	8	3	108							
+	Б1.О.27	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7	3	108							
+	Б1.О.28	Бизнес-планирование предприятий пищевой индустрии	7	3	108							
+	Б1.О.29	Физиология питания	5	3	108							
+	Б1.О.30	Общая микробиология	6	4	144							
+	Б1.О.31	Коллоидная химия	4	4	144							
+	Б1.О.32	Биология	1	5	180							
+	Б1.О.33	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	4	144							
+	Б1.О.34	Хладотехника	3	4	144							
-	Б1.О.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	1		82							
			2		82							
			3		82							
			4		82							
-	Б1.О.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	1		82							
			2		82							
			3		82							
			4		82							
+	Б1.В.01	Пищевые добавки	7	3	108							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНKR пр. подгот	CP пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б1.В.02	Экологические основы производства продуктов животного происхождения	8	3	108							
+	Б1.В.03	Рациональное использование сырья животного происхождения	8	3	108							
+	Б1.В.04	Физико-химические и биохимические основы производства мяса	6	4	144							
+	Б1.В.05	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	7	3	108							
+	Б1.В.06	Колбасное производство и полуфабрикаты	7	3	108							
+	Б1.В.07	Методы исследования мяса и мясных продуктов	5	4	144							
+	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	8	3	108							
+	Б1.В.09	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3	4	144							
+	Б1.В.10	Основы биотехнологии	7	3	108							
+	Б1.В.11	Микробиология мяса и мясных продуктов	7	3	108							
+	Б1.В.12	Производственный учет и отчетность с основами документоведения	7	3	108	4			4			
+	Б1.В.13	Метрология и стандартизация	5	3	108							
+	Б1.В.14	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов	6	3	108	4			4			
+	Б1.В.15	Основы проектирования предприятий	8	3	108							
+	Б1.В.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7	3	108							
+	Б1.В.17	Основы реологии продуктов питания	6	3	108							
+	Б1.В.18	Научные основы производства продуктов животного происхождения	6	3	108							
+	Б1.В.19	Основы логистики в пищевой отрасли	5	3	108							
+	Б1.В.20	Технология мяса и мясных продуктов	5	4	144							
+	Б1.В.21	Основы предпринимательства в пищевой отрасли	4	4	144							
+	Б1.В.22	Основы животноводства	4	4	144							
+	Б1.В.23	Общая технология отрасли	2	4	144							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНKR пр. подгот	CP пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	1	4	144							
-	<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>Введение в специальность</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>144</i>							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ	7	3	108							
-	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Экспертиза пищевых продуктов</i>	<i>7</i>	<i>3</i>	<i>108</i>							
Блок 2.Практика												
+	Б2.О.01(У)	Учебная-ознакомительная практика	2	4	144	144				4.9	139.1	
+	Б2.О.02(П)	Производственная- организационно-управленческая практика	4	3	108	108				1.3	106.7	
+	Б2.О.03(П)	Производственная-технологическая практика	6	10	360	360				4.1	355.9	
+	Б2.В.01(П)	Производственная-научно-исследовательская работа	3	4	144	144				1.7	142.3	
+	Б2.В.02(Пд)	Производственная-преддипломная практика	8	3	108	108				1.3	106.7	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8	3	108							
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	8	6	216							
ФТД.Факультативы												
+	ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций	7	2	72							
+	ФТД.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	6	2	72							

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											
Учебная-ознакомительная практика	1	2			2	2/3					
			66	+	2	2/3					
Вид практики: Производственная практика											
Производственная-научно-исследовательская работа	2	1			2	2/3					
			66	+	2	2/3					
Производственная- организационно-управленческая практика	2	2			2						
			66	+	2						
Производственная-технологическая практика	3	2			6	2/3					
			66	+	6	2/3					
Вид практики: Преддипломная практика											
Производственная-преддипломная практика	4	2			2						
			66	+	2						
Итого по факту					16						
Итого по плану					16						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Оборудование предприятий мясной отрасли					
КП	3	2	66		
Технология мяса и мясных продуктов					
КР	3	1	66		
Колбасное производство и полуфабрикаты					
КР	4	1	66		
Основы проектирования предприятий					
КП	4	2	66		

		Комиссия №1			
		Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость
Член комиссии					
1		79		0.50	
2		79		0.50	
3		66		0.50	
4		66		0.50	
Дежурство					
Примечания к комиссиям ГЭК					

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Автоматизированного электропривода и мехатроники
2		Автоматизированных систем управления
3		Резерв3
4		Резерв4
5		Архитектуры и изобразительного искусства
6		Бизнес-информатики и информационных технологий
7		Резерв7
8		Резерв 13
9		Прикладной математики и информатики
10		Резерв10
11		Вычислительной техники и программирования
12		Горных машин и транспортно-технологических комплексов
13		Государственного муниципального управления и управления персоналом
14		Дизайна
15		Резерв 24
16		Дошкольного и специального образования
17		Научные сотрудники
18		Языкознания и литературоведения
19		Иностранных языков по техническим направлениям
20		Информатики и информационной безопасности
21		Физической культуры
22		Всеобщей истории
23		Резерв 6
24		Литейных процессов и материаловедения
25		Резерв 14
26		Геологии, маркшейдерского дела и обогащения полезных ископаемых
27		Машины и технологии обработки давлением и машиностроения
28		Технологий обработки материалов
29		Менеджмента
30		Резерв 23
31		Резерв 12
32		Резерв 7
33		Резерв 8
34		Разработки месторождений полезных ископаемых
35		Педагогического образования и документоведения
36		Резерв 9
37		Резерв 15
38		Права и культурологии
39		Резерв39
40		Резерв 16
41		Резерв 17
42		Проектирования зданий и строительных конструкций
43		Проектирования и эксплуатации металлургических машин и оборудования
44		Логистика и управление транспортными системами

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
45		Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности
46		Психологии
47		Резерв 18
48		Лингвистики и перевода
49		Русского языка, общего языкознания и массовой коммуникации
50		Резерв 10
51		Социальной работы и психолого-педагогического образования
52		Резерв 52
53		Спортивного совершенствования
54		Резерв54
55		Строительного производства
56		Резерв 4
57		Резерв 19
58		Механики
59		Теплотехнических и энергетических систем
60		Резерв 20
61		Технологии, сертификации и сервиса автомобилей
62		Управления недвижимостью и инженерных систем
63		Физики
64		Металлургии и химических технологий
65		Философии
66		Химии
67		Художественной обработки материалов
68		Резерв 21
69		Экономики
70		Электроники и микроэлектроники
71		Электроснабжения промышленных предприятий
72		Резерв 72
73		Металлургии и стандартизации
74		Резерв 11
75		Резерв 3
76		Резерв
77		Резерв1
78		Резерв2
79		Почасовики
80		Аспирантура
81		Системной интеграции
82		Металлургии и энергетики
83		Технологии строительства
84		Многопрофильный колледж
85		Метизного производства и электроэнергетики
86		Управления
87		Технологий образовательной деятельности с детьми дошкольного возраста
88		Социальных технологий

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
89		Практической психологии
90		Горное дело
91		Резерв91
92		Резерв92
93		Кафедра 93
94		Кафедра 94
95		Кафедра 95
96		Кафедра 96
97		Кафедра 97
98		Кафедра 98
99		Кафедра 99
100		Кафедра 100
101		Digital экономика бизнеса и управление
102		Учетные системы и бизнес аналитика
103		Иностранные языки и межкультурная коммуникация в сфере бизнеса и менеджмента
104		Кафедра 104
105		Кафедра 105
106		Кафедра 106

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.												
18	Неорганическая химия [За] ОПК-2	4	Б1.О.17 Физика [Эк] ОПК-2	4	ОПК-2				Б1.В.13 Метрология и стандартизация [За] ПК-2	3	[ЗаО] ПК-2	Б1.В.06 Колбасное производство и полуфабрикаты [Эк, КР] ПК-1	3	Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена [Эк] УК-1; УК-2; ПК-3														
19																												
20	Б1.О.32 Биология [Эк] ОПК-3	5			Б1.О.20 Органическая химия [ЗаО] ОПК-2	3	Б1.О.34 Хладотехника [ЗаО] ОПК-3	4	Б1.В.21 Основы предпринимательства в пищевой отрасли [За] ПК-3	4	Б1.В.19 Основы логистики в пищевой отрасли [За] ПК-1			3	Б1.В.17 Основы реологии продуктов питания [За] ПК-1	3	Б1.В.10 Основы биотехнологии [ЗаО] ПК-1	3	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3									
21																												
22																												
23																												
24	Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: Введение в направление [За] (/ Введение в специальность) ПК-1	4	Б1.В.23 Общая технология отрасли [Эк] ПК-2	4	Б1.В.09 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных [ЗаО] ПК-1	4	Б1.В.22 Основы животноводства [ЗаО] ПК-1	4	Б1.В.20 Технология мяса и мясных продуктов [ЗаО, КР] ПК-1; ПК-3	4	Б1.В.18 Научные основы производства продуктов животного происхождения [ЗаО] ПК-2	3	Б1.В.11 Микробиология мяса и мясных продуктов [Эк] ПК-2	3	Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3													
25																												
26																												
27																												
28	Б2.О.01(У) Учебная-ознакомительная практика [ЗаО] УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2	4	Б2.О.01(У) Производственная научно-исследовательская работа [ЗаО] УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3	4	Б2.В.01(П) Производственная научно-исследовательская работа [ЗаО] УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3	4	Б2.О.02(Г) Производственная организационно-управленческая практика [ЗаО] УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3	3	Б2.О.03(П) Производственная технологическая практика [ЗаО] УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3	10	Б2.В.12 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [За] ПК-1	3	Б1.В.16 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [За] ПК-2	3	Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Сенсорный анализ [За] (/ Экспертиза пищевых													
29																												
30																												
31																												
32																												
33																												
34																												
												ФТД.02																

Примечание Учебный план бакалавриата '19.03.03-ТПЖб-23_66.rlx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2023