

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 29.03.2024

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

### 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов питания животного происхождения  
(профиль):  
Кафедра: Технология консервирования и пищевая биотехнология  
Институт: Пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022  
Учебный год 2024-2025  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

#### Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский  
производственно-технологический  
организационно-управленческий  
проектный

#### СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП В.Г. Крымкова / Крымкова В.Г./  
начальник УМО В.Б. Новикова / Новикова В.Б./  
и.о. директора ИПП И.А. Чаплыгина / Чаплыгина И.А./  
председатель методической комиссии ИПП Д.А. Кох / Кох Д.А./  
директор ООО "Пищепром" Е.Н. Трандина / Трандина Е.Н./



# Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I	=	=	=	=			Э	Э	Э	К	К							К	*							*		*		Э	Э	Э																			К	К	К
II	К	К	К	К					Э	Э	К	К						К	*							*		*	Э	Э	У	У	У	У																	К	К	К
III	К	К	К	К						Э	Э	Э	Э	К	К			К	*							*		*		Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	У												К	К	К
IV	К	К	К	К							Э	Э	Э	К				К	*							*		*	П	П	П	Э	Э	Э	Э																К	К	К
V	К	К	К	К	П	П	Э	Э	Э	Э								К	*							*	Э	*	Э	П	К	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=

## Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	<b>34 4/6</b>	<b>30 5/6</b>	<b>28 3/6</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	138
Э Экзаменационные сессии	<b>6</b>	<b>5 4/6</b>	<b>7 2/6</b>	<b>7 1/6</b>	<b>6 5/6</b>	33
У Учебная практика		<b>4</b>	<b>4</b>			8
П Производственная практика				<b>4</b>	<b>4</b>	8
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					<b>6</b>	6
К Продолжительность каникул	<b>63 дн</b>	<b>65 дн</b>	<b>70 дн</b>	<b>60 дн</b>	<b>43 дн</b>	301 дн
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>14 дн</b>	<b>14 дн</b>	<b>14 дн</b>	<b>14 дн</b>	<b>14 дн</b>	70 дн
Продолжительность	365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	275 дн	
Високосный год	-	-	-	-	-	
Студентов			6			
Групп			1			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03\_2022.rlx', код направления 19.03.03, направленность (профиль) : Технология продуктов питания животного происхождения, год начала подгото

Семестр	Курс	Учебный план	Формы обучения				Специальные программы																																																																																															
			Формы	Эксп	СР	СР	История и философия													История философия													Философия																																																																					
							История	Философия	История	Философия	История	Философия	История	Философия	История	Философия	История	Философия	История	Философия	История	Философия	История	Философия																																																																														
<b>Сем 1 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
			2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	2048	2049	2050	2051	2052	2053	2054	2055	2056	2057	2058	2059	2060	2061	2062	2063	2064	2065	2066	2067	2068	2069	2070	2071	2072	2073	2074	2075	2076	2077	2078	2079	2080	2081	2082	2083	2084	2085	2086	2087	2088	2089	2090	2091	2092	2093	2094	2095	2096	2097	2098	2099	2100																					
–	–	История	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
<b>Сем 2 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 3 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 4 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 5 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 6 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 7 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 8 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 9 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 10 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 11 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 12 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 13 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 14 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 15 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 16 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 17 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 18 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 19 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 20 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 21 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 22 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 23 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 24 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 25 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 26 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 27 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 28 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 29 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 30 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 31 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 32 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 33 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 34 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 35 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 36 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 37 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 38 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 39 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 40 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 41 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 42 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 43 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 44 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 45 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 46 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 47 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 48 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 49 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 50 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 51 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 52 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 53 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 54 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 55 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 56 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 57 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 58 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 59 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 60 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 61 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 62 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 63 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 64 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 65 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 66 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 67 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 68 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 69 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 70 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 71 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 72 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 73 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 74 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 75 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 76 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 77 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 78 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 79 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 80 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 81 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 82 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 83 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 84 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 85 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 86 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 87 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 88 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 89 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 90 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 91 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 92 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 93 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 94 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 95 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 96 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 97 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 98 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 99 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						
<b>Сем 100 (Фундаментальная часть)</b>																																																																																																						

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.15	Философия	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.06	Основы проектной деятельности	
Б1.О.11	Правоведение	
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.23	Организационное поведение	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.08	Иностранный язык	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.10	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.15	Философия	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Технология приготовления пищи	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.29	Производственный экологический контроль	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.24	Общая и социальная психология	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.22	Экономика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.22	Экономика	
Б1.О.24	Общая и социальная психология	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен принимать понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.19	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.07	Химия	
Б1.О.12	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.14	Пищевая микробиология	
Б1.О.29	Производственный экологический контроль	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.17	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.22	Экономика	
Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-1	Способен проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.07	Химия	
Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	
Б1.В.05	Физиология питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.09	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции	ПК
Б1.О.17	Электротехника и электроника	
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии	
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника	
Б1.О.27	Автоматизированные системы управления	
Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	
Б1.В.02	Развитие рыбохозяйственного комплекса России	
Б1.В.04	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.09	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.10	Технология пищевых концентратов	
Б1.В.16	Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.17	Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.05.02	Рациональное использование отходов производства рыбной продукции и способы их переработки	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Технология сушки	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПК-3	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ПК
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.19	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения	
Б1.В.02	Развитие рыбохозяйственного комплекса России	
Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.06	Общая технология отрасли	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.08	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Подготовка основного, дополнительного сырья и материалов в производстве колбас и копченостей	
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Сырьевая база отрасли	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.02	Технология приготовления пищи	
ПК-4	Способен осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии	
Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов	
Б1.В.08	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	
Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса птицы	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологии производств продуктов специального назначения	
Б1.В.ДВ.04.02	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Технология сушки	
ПК-5	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	
Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.В.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-6	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и производить расчет производственных мощностей в пределах принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен рассчитывать нормы материальных затрат и графиков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.17	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.25	Тепло- и хладотехника	
Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов	
Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.13	Производство комбинированных пищевых продуктов	
Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.19	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.02	Рациональное использование отходов производства рыбной продукции и способы их переработки	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Способен определить экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.В.19	Экономика и организация производства продуктов животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-9	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
Б1.В.15	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.18	Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Способен реконструировать действующие предприятия с учетом современных технологий	ПК
Б1.В.16	Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.18	Проектирование и реконструкция предприятий переработки продукции животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	



№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс											Каф.	Курсы						
			Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										з.е.	Всего	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль									
ИТОГО (с факультативами)				900											20		1080											20		1980										55	40	3/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				792													972													1764										49			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																														42.5													
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																														200													
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				792	94	30	26	38							660	38			756	106	36	38	32				607	43			1548	200	66	64	70			1267	81	43	ТО: 30 5/6 Э: 5 2/3		
1	Б1.О.13	Инженерная и компьютерная графика	За	108	8	4		4						96	4														96	4	3			96	4	3			48	2			
2	Б1.О.14	Пищевая микробиология																За	108	16	6	10				88	4			88	4	3			88	4	3			44	2		
3	Б1.О.15	Философия	ЗаО	108	8	4		4						96	4			ЗаО	108	8	4					96	4			96	4	3			96	4	3			65	2		
4	Б1.О.16	Физико-химические и структурно-механические свойства сырья и продукции животного происхождения	Эк	108	22	4	10	8						77	9														77	9	3			77	9	3			39	2			
5	Б1.О.17	Электротехника и электроника	За	108	8	4		4						96	4													96	4	3			96	4	3			55	2				
6	Б1.О.18	Технологические ингредиенты в переработке продуктов животного происхождения																Эк	108	18	6		12			81	9			81	9	3			81	9	3			39	2		
7	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	За	72	12	4	8							56	4			ЗаО КП	108	14	6		8			90	4			146	8	5			146	8	5			42	2		
8	Б1.О.23	Организационное поведение																За	108	4	2		2			100	4			100	4	3			100	4	3			57	2		
9	Б1.О.24	Общая и социальная психология																За	72	4	2		2			64	4			64	4	2			64	4	2			36	2		
10	Б1.В.01	Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов	Эк	180	20	4	8	8						151	9														151	9	5			151	9	5			39	12			
11	Б1.В.02	Развитие рыбохозяйственного комплекса России	За	108	16	6		10						88	4														88	4	3			88	4	3			39	2			
12	Б1.В.03	Методы исследования мяса и мясных продуктов																Эк	108	24	8	16				75	9			75	9	3			75	9	3			39	2		
13	Б1.В.06	Общая технология отрасли																Эк	144	26	6	12	8			109	9			109	9	4			109	9	4			39	2		
14	ФТД.02	Технология приготовления пищи	За	108	12	2	10							92	4														92	4	3			92	4	3			38	2			
15	ФТД.03	Технология сушки																За	108	12	2		10			92	4			92	4	3			92	4	3			39	2		
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(2) За(5) ЗаО											Эк(3) За(4) ЗаО КП											Эк(5) За(9) ЗаО(2) КП																		
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																								
Б2.О.01.01(У)		Учебная практика (ознакомительная)																За	216	0.5			0.5			215.5			216	0.5			0.5		215.5		6	4					
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																								
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																											
																																								9 1/6			

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Дней	Летняя сессия										Дней	Итого за курс											Каф.	Курсы										
			Контроль	Академических часов										Контроль	Академических часов										Контроль	Академических часов												з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль	Всего												
<b>ИТОГО (с факультативами)</b>					<b>900</b>											25			<b>900</b>											25			<b>1800</b>											<b>50</b>	39 5/6		
<b>ИТОГО по ОП (без факультативов)</b>					<b>900</b>														<b>900</b>														<b>1800</b>											<b>50</b>			
<b>УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)</b>																																	<b>44.3</b>														
<b>КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)</b>																																	<b>200</b>														
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>					<b>900</b>	<b>104</b>	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>32</b>					<b>758</b>	<b>38</b>		<b>684</b>	<b>96</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>30</b>					<b>553</b>	<b>35</b>		<b>1584</b>	<b>200</b>	<b>56</b>	<b>82</b>	<b>62</b>				<b>1311</b>	<b>73</b>	<b>44</b>	ТО: 28 1/2 Э: 7 1/3							
1	Б1.О.19	Упаковка и маркировка продуктов животного происхождения														За	<b>108</b>	18	6		12					86	4		За	<b>108</b>	18	6		12			86	4	3			39	3				
2	Б1.О.21	Основы пищевой биотехнологии														Эк	<b>108</b>	18	6	12						81	9		Эк	<b>108</b>	18	6	12			81	9	3			39	3					
3	Б1.О.22	Экономика	За		<b>108</b>	6	2	4																				За	<b>108</b>	6	2	4				98	4	3			56	3					
4	Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности	За		<b>108</b>	6	2		4																		За	<b>108</b>	6	2		4			98	4	3			32	3						
5	Б1.В.04	Стартовые культуры в производстве продуктов питания животного происхождения	За		<b>108</b>	18	6	12																			За	<b>108</b>	18	6	12				86	4	3			39	3						
6	Б1.В.05	Физиология питания	Эк		<b>144</b>	16	6		10																		Эк	<b>144</b>	16	6		10			119	9	4			39	3						
7	Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем	Эк		<b>144</b>	18	4	10	4																		Эк	<b>144</b>	18	4	10	4			117	9	4			39	3						
8	Б1.В.08	Технохимический контроль производства мяса и мясорпродуктов														Эк	<b>144</b>	18	4	10	4						117	9	Эк	<b>144</b>	18	4	10	4			117	9	4			39	3				
9	Б1.В.11	Технология переработки рыбных ресурсов	ЗаО		<b>144</b>	18	4	8	6						Эк КП	<b>144</b>	18	4	8	6						117	9	Эк ЗаО КП	<b>288</b>	36	8	16	12			239	13	8			39	3					
10	Б1.В.12	Технология мяса и мясных продуктов	ЗаО		<b>144</b>	22	6	8	8						ЗаО	<b>180</b>	24	6	10	8						152	4	ЗаО(2)	<b>324</b>	46	12	18	16			270	8	9			39	34					
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(2) За(3) ЗаО(2)													Эк(3) За ЗаО КП													Эк(5) За(4) ЗаО(3) КП																		
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)														216	0.5			0.5				215.5			216	0.5				0.5			215.5	6	4									
	Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	(План)													За	216	0.5									За	216	0.5					0.5			215.5	6	4	39	3						
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																												
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																								9 5/6							



