

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 28.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства
Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет: Биотехнологический факультет

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

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
+	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом _____ / Тунина Н. А./

Декан биотехнологического факультета _____ / Скрипкин В. С./

Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции _____ / Сычева О.В./

Руководитель ОП _____ / Шлыков С.Н./



УТВЕРЖДАЮ

профессор кафедры технологии учебной, воспитательной работе и кадровой политике

Атанов И. В.

мая 2023 г.

План Учебный план бакалавриата '35.03.07-ТППСХП_ТПППЖ.rlx', код направления 35.03.07, профиль: ТППСХП, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.						Итого акад. часов										Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4				
			Экзам	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				
Блок 1. Дисциплины (модули)						195	195	7348	3300	3220	828	622	2878	51	376	118	506	946	108	51	338	42	476	838	252	60	356	218	380	954	252	33	182				308	482	216			
Обязательная часть						107	107	4180	1928	1856	396	362	142	49	358	118	488	910	108	32	198	24	328	532	180	20	122	92	110	324	72	6	34				56	90	36			
+	Б1.О.01	История России			23		4	4	144	116	28		56		2	22		36	14		2	22																				
+	Б1.О.02	Философия		4			2	2	72	36	36		8							2	18		18	36																		
+	Б1.О.03	Основы российской государственности		1			2	2	72	54	18		12		2	18		36	18																							
+	Б1.О.04	Иностранный язык	2	1			4	4	144	54	54	36	8		4		54	54	36																							
+	Б1.О.05	Культура речи и деловое общение		1			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.06	Правоведение и гражданская позиция		6			2	2	72	36	36		8											2	18		18	36														
+	Б1.О.07	Финансовая грамотность		1			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.08	Экономика		1			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.09	Сельскохозяйственная экология		1			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.10	Менеджмент		2			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.11	Психология профессионально-личностного развития		2			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка		12			4	4	144	72	72		16		4	36		36	72																							
+	Б1.О.12.01	Безопасность жизнедеятельности		1			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.12.02	Основы военной подготовки		2			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.13	Цифровая технология в профессиональной деятельности		18			5	5	180	90	90		18	108	2	18		18	36										3	20				34	54							
+	Б1.О.13.01	Информационные технологии		1			2	2	72	36	36		8		2	18		18	36																							
+	Б1.О.13.02	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции		8			3	3	108	54	54		10	108															3	20				34	54							
+	Б1.О.14	Проектная работа	7	5	3	7	7	7	252	108	108	36	22	34																												
+	Б1.О.14.01	Проектная деятельность			3		2	2	72	36	36		8																													
+	Б1.О.14.02	Технологическое предпринимательство		5			2	2	72	36	36		8																													
+	Б1.О.14.03	Инновации в проектировании пищевых предприятий	7			7	3	3	108	36	36	36	6	34																												
+	Б1.О.15	Введение в профессиональную деятельность		1			2	2	72	36	36		6		2	18		18	36																							
+	Б1.О.16	Основы математического моделирования технологических процессов		1	2		4	4	144	72	72		6		4	36		36	72																							
+	Б1.О.17	Физика	2	1			4	4	144	54	54	36	10		4	20	34		54	36																						
+	Б1.О.18	Химия	134	22			14	14	504	198	198	108	34	22	7	42	66		108	36	7	32	22	36	90	72																
+	Б1.О.18.01	Неорганическая химия	1				3	3	108	36	36	36	6		3	14	22		36	36																						
+	Б1.О.18.02	Аналитическая химия		2			2	2	72	36	36		6		2	14	22		36																							
+	Б1.О.18.03	Органическая химия		2			2	2	72	36	36		6		2	14	22		36																							
+	Б1.О.18.04	Биологическая химия	3				3	3	108	36	36	36	6																													
+	Б1.О.18.05	Пищевая химия	4				4	4	144	54	54	36	10																													
+	Б1.О.19	Зоология			2		2	2	72	36	36		10		2	18	18		36																							
+	Б1.О.20	Теория эволюции		2			3	3	108	54	54		10		3	18		36	54																							
+	Б1.О.21	Микробиология		3			2	2	72	36	36		6																													
+	Б1.О.22	Генетика растений и животных	3				4	4	144	54	54	36	10																													
+	Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции		6			3	3	108	54	54		10																													
+	Б1.О.24	Зоогиена	6			6	4	4	144	54	54	36	4																													
+	Б1.О.25	Пищевые добавки	3				4	4	144	54	54	36	10																													
+	Б1.О.26	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	4				3	3	108	36	36	36	8																													
+	Б1.О.27	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		4			3	3	108	54	54		10																													
+	Б1.О.28	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов			5	5	4	4	144	72	72		4																													
+	Б1.О.29	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий		6			2	2	72	36	36		10																													
+	Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	6				3	3	108	36	36	36	6																													
+	Б1.О.31	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		3			2	2	72	36	36		8																													
+	Б1.О.32	Физическая культура и спорт		13			2	2	72	12	60		4		1	4		2	30																							
+	Б1.О.33	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		124					328	162	166																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						88	88	3168	1372	1364	432	260	2736	2	18		18	36																								

План Учебный план бакалавриата '35.03.07-ТППСХП_ТПППЖ.rlx', код направления 35.03.07, профиль: ТППСХП, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов										Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4									
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль					
+	БЗ.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8				3	3	108	2	70	36																									3	2			70	36	
+	БЗ.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	20	196																													196			
ФТД. Факультативные дисциплины							6	6	216	108	108		24	216							2	18		18	36		2	18		18	36		2	18		18	36		2	18		18	36
+	ФТД.01	Товароведение продовольственных товаров		3			2	2	72	36	36		8	72						2	18		18	36																			
+	ФТД.02	Санитария и гигиена пищевых производств		7			2	2	72	36	36		8	72																													
+	ФТД.03	Переработка вторичного сырья		5			2	2	72	36	36		8	72													2	18		18	36												

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07-ТПиПСХП_ТПиППЖ.plx', код направления 35.03.07, профиль: ТППСХП, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.О.01	История России	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
Б1.О.02	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-5.3; УК-5.4
Б1.О.03	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
Б1.О.04	Иностранный язык	УК-4.2
Б1.О.05	Культура речи и деловое общение	УК-4.1
Б1.О.06	Правоведение и гражданская позиция	УК-2.2; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.07	Финансовая грамотность	УК-9.2
Б1.О.08	Экономика	УК-9.1
Б1.О.09	Сельскохозяйственная экология	УК-8.1; УК-8.2; ОПК-5.1
Б1.О.10	Менеджмент	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.11	Психология профессионально-личностного развития	УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка	УК-8.2; УК-8.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.12.01	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.2; УК-8.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.12.02	Основы военной подготовки	УК-8.3
Б1.О.13	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	УК-3.2; ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.2
Б1.О.13.01	Информационные технологии	УК-3.2; ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.13.02	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	ПК-1.2
Б1.О.14	Проектная работа	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; ОПК-7.3; ПК-1.1
Б1.О.14.01	Проектная деятельность	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1
Б1.О.14.02	Технологическое предпринимательство	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2
Б1.О.14.03	Инновации в проектировании пищевых предприятий	ОПК-7.3; ПК-1.1
Б1.О.15	Введение в профессиональную деятельность	ОПК-2.2; ОПК-4.2
Б1.О.16	Основы математического моделирования технологических процессов	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-5.2
Б1.О.17	Физика	УК-1.3; ОПК-1.1
Б1.О.18	Химия	ОПК-1.1; ОПК-5.1
Б1.О.18.01	Неорганическая химия	ОПК-1.1
Б1.О.18.02	Аналитическая химия	ОПК-1.1
Б1.О.18.03	Органическая химия	ОПК-1.1
Б1.О.18.04	Биологическая химия	ОПК-1.1; ОПК-5.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07-ТПиПСХП_ТПиППЖ.plx', код направления 35.03.07, профиль: ТППСХП, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.18.05	Пищевая химия	ОПК-1.1
Б1.О.19	Зоология	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.20	Теория эволюции	УК-2.2
Б1.О.21	Микробиология	ОПК-5.1
Б1.О.22	Генетика растений и животных	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-5.1
Б1.О.24	Зоогигиена	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.25	Пищевые добавки	ОПК-4.1
Б1.О.26	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-7.3
Б1.О.27	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.28	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.29	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	УК-9.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	ОПК-4.1
Б1.О.31	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ОПК-4.1
Б1.О.32	Физическая культура и спорт	УК-7.2
Б1.О.33	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.01	Современные технологии обработки пищевого сырья	ПК-1.3
Б1.В.02	Производство, товароведение и сертификация сыров	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.03	Разведение и селекция животных	ПК-1.1
Б1.В.04	Производство продукции животноводства	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.05	Производство, товароведение и сертификация колб	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.06	Производство органической пищи	ПК-1.1
Б1.В.07	Технология производства функциональных продуктов питания	ПК-1.2
Б1.В.08	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов	ПК-1.2
Б1.В.09	Технология производства и переработки продукции пчеловодства	ПК-1.3
Б1.В.10	Технология переработки продукции птицеводства	ПК-1.3
Б1.В.11	Организация производства органического сырья	ПК-1.2
Б1.В.12	Основы рационального питания	ПК-1.1
Б1.В.13	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	ПК-1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07-ТППКСХП_ТПППЖ.рпх', код направления 35.03.07, профиль: ТППКСХП, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.14	Технология хранения и переработки продукции животноводства	ПК-1.3
Б1.В.15	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1.1
Б1.В.16	Технология производства пищевых концентратов	ПК-1.3
Б1.В.17	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ПК-1.2
Б1.В.18	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	ПК-1.2
Б1.В.19	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1.2
Б1.В.20	Управление качеством продукции животноводства	ПК-1.2
Б1.В.21	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции	ПК-1.3
Б1.В.22	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов	ПК-1.2
Б1.В.23	Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья	ПК-1.1
Б1.В.24	Производство комбинированных пищевых продуктов	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.01.01	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.01.02	Технология кожи и меха	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.02.01	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.02.02	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.03.01	Технология производства мясных полуфабрикатов	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.03.02	Отраслевые особенности развития инновационных технологий	ПК-1.1
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.0.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-8.1; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б2.0.02(У)	Технологическая практика	УК-1.1; УК-2.1; УК-5.3; УК-6.1; УК-8.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ПК-1.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07-ТПиПСХП_ТПиППЖ.plx', код направления 35.03.07, профиль: ТППСХП, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.О.03(П)	Технологическая практика	УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-6.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	УК-1.3; УК-2.2; УК-2.3; УК-8.1; УК-8.3; УК-9.2; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ОПК-6.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.3
ФТД.01	Товароведение продовольственных товаров	ПК-1.3
ФТД.02	Санитария и гигиена пищевых производств	ПК-1.3
ФТД.03	Переработка вторичного сырья	ПК-1.3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '35.03.07-ТПИПСХП_ТПИППЖ.ppt', код направления 35.03.07, профиль: ТППСХП, год начала подготовки 2023

	Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
				Не менее	Факт												
Итого (с факультативами)				227	246	60	24	36	62	28	34	62	29	33	62	30	32
Итого по ОП (без факультативов)				225	240	60	24	36	60	26	34	60	27	33	60	28	32
Дисциплины (модули)	55%	45%	7.9%	183	195	51	24	27	51	26	25	60	27	33	33	13	20
Обязательная часть					107	49	24	25	32	20	12	20	6	14	6	3	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					88	2		2	19	6	13	40	21	19	27	10	17
Практика	100%	0%	0%	36	36	9		9	9		9				18	15	3
Обязательная часть					36	9		9	9		9				18	15	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
Факультативные дисциплины				2	6				2	2		2	2		2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				56	-	59.2	56.2	-	57.9	52.4	-	56.8	53.6	-	57.6	54.9
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				26.1	-	27.1	25.8	-	25.7	24.4	-	26.2	26.8	-	24.6	27.5
	элективные дисциплины по физ.к.				1.4	-	3.5	3	-	1.6	1.9	-			-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3300	-	482	518	-	450	406	-	432	522	-	184	306
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.				162	-	54	54	-	26	28	-			-		
	Блок Б2				8	-		2	-		2	-			-	2	2
	Блок Б3				22	-			-			-			-		22
	Блок ФТД				108	-			-	36		-	36		-	36	
Итого по всем блокам				3438	-	482	520	-	486	408	-	468	522	-	222	330	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					3	1	2	7	3	4	7	3	4	7	3	4
	ЗАЧЕТ (За)					20	12	8	9	4	5	11	4	7	3	1	2
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3		3	4	3	1	2	2		3	1	2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1	4	2	2	4	2	2
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				39.9%												
	в интерактивной форме				19.8%												
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				59.6%													

