

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: Заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

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



_____ / Атанов И. В. /
Утверждаю, ректор ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"

Атанов И. В.

2023 г.

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1								
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	=	=	=	=						*								К	*					Э	Э	Э		Э	У	У	У	У	У			У	У													К	К				
II	К	К	К	К	К						*							К	*				Э	Э	Э	Э		У	У	У	У																		К	К	К	К			
III	К	К	К	К	К					*								К	*				Э	Э	Э		Э		У	У	У	У																		К	К	К	К		
IV	К	К	К	К	К					*								К	*					Э	Э	Э		Э	Э	Э	Э		Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К
V	К	К	К	К	К					*								Пд	*			Г	Г	Д	Д	Д	Д		К	К	К	К		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	30 5/6	29	33 5/6	23 5/6	11 1/6	128 4/6
Э	Экзаменационные сессии	5 5/6	5 4/6	6 5/6	6 5/6		25 1/6
У	Учебная практика	6	6				12
П	Производственная практика				10		10
Пд	Преддипломная практика					2	2
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2
К	Каникулы	7	9	9	9	5	39
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 5/6 (11 дн)	11 1/6 (67 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		52	52	52	52	26	234

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07-30_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-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-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
Б1.О.02	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.03	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
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

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 '35.03.07-30_ТППСХП_ТПППЖ.plx', код направления 35.03.07, профиль: ТППСХП, 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.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-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.О.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.О.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-ЗО_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

	Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
				Не менее	Факт					
Итого (с факультативами)				227	246	59	63	59	53	12
Итого по ОП (без факультативов)				225	240	59	61	57	51	12
Дисциплины (модули)	55%	45%	7.9%	183	195	50	52	57	36	
Обязательная часть					107	48	33	20	6	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					88	2	19	37	30	
Практика	100%	0%	0%	36	36	9	9		15	3
Обязательная часть					36	9	9		15	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Государственная итоговая аттестация				6	9					9
Факультативные дисциплины				2	6		2	2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			49.2		58.1	56.1	52.3	44.7	
	в период гос. экзаменов									54
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			190.5		200	190	190	182	
	необязательная			10		10				
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			746		210	182	182	172	
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.			10		10				
	Блок Б2			8		2	2		2	2
	Блок Б3			22						22
	Блок ФТД			26			8	8	10	
Итого по всем блокам			802		212	192	190	184	24	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					3	7	6	7	1
	ЗАЧЕТ (За)					16	9	11	3	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	4	2	2	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1	4	4	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				42.94%					
	в интерактивной форме				37.7%					
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					59.6%					
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					10.15%					