

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"
Биотехнологический факультет

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 28.05.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Технология производства и переработки продукции животноводства

Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 4г 6м

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

Тромов Е.И./

Декан

Скрипкин В.С./

Зав. кафедрой

Сычева О.В./

Руководитель ОП

Шлыков С. Н./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Атанов И. В.

2021 г.

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-1.3
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4.2
Б1.О.02	Философия	УК-1.2; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.03	История (История России, Всеобщая история)	УК-1.2; УК-5.1; УК-5.3
Б1.О.04	Культура речи и деловое общение	УК-4.1
Б1.О.05	Психология профессионально-личностного развития	УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.06	Правоведение	УК-2.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-2.1
Б1.О.07	Математика и математическая статистика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-5.2; ОПК-7.3
Б1.О.08	Информатика	УК-3.2; ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.09	Физика	УК-1.3; ОПК-1.1
Б1.О.10	Химия	ОПК-1.1; ОПК-5.1
Б1.О.10.01	Неорганическая химия	ОПК-1.1
Б1.О.10.02	Аналитическая химия	ОПК-1.1
Б1.О.10.03	Органическая химия	ОПК-1.1
Б1.О.10.04	Биологическая химия	ОПК-1.1; ОПК-5.1
Б1.О.10.05	Пищевая химия	ОПК-1.1
Б1.О.11	Микробиология	ОПК-5.1
Б1.О.12	Сельскохозяйственная экология	УК-8.1; УК-8.2; ОПК-5.1
Б1.О.13	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.2; УК-8.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.14	Введение в специальность	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.15	Генетика растений и животных	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.16	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.17	Зоогигиена	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.18	Пищевые добавки	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.19	Инновации в проектировании пищевых предприятий	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-7.1; ОПК-7.3; ПК-1.1
Б1.О.20	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-7.3; ПК-1.3
Б1.О.21	Зоология	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.22	Теория эволюции	УК-2.2; УК-2.3
Б1.О.23	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.24	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	ОПК-4.1; ОПК-4.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.25	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.26	Проектная деятельность	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.27	Финансовая грамотность	УК-9.2
Б1.О.28	Экономическая теория	УК-9.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.29	Физическая культура и спорт	УК-7.2
Б1.О.30	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.01	Современные технологии обработки пищевого сырья	ПК-1.1; ПК-1.2; 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-1.1; 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	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.14	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	ПК-1.3
Б1.В.15	Технология хранения и переработки продукции животноводства	ПК-1.3
Б1.В.16	Оборудование перерабатывающих производств	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1.1
Б1.В.18	Технология производства пищевых концентратов	ПК-1.3
Б1.В.19	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.20	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	УК-8.2; ПК-1.1
Б1.В.21	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	ПК-1.2
Б1.В.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07-30_ТППСХП.plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.23	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	ПК-1.1
Б1.В.24	Управление качеством продукции животноводства	ПК-1.2
Б1.В.25	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции	ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.26	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов	ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.27	Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.28	Производство комбинированных пищевых продуктов	ПК-1.1; ПК-1.2
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	Отраслевые особенности развития инновационных технологий	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продукции растениеводства и животноводства	ПК-1.1
Б2	Практика	УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-4.2; УК-5.3; УК-8.1; УК-9.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-4.2; УК-5.3; УК-8.1; УК-9.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-6.1; 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-4.2; УК-8.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	УК-5.3; УК-8.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-6.1
Б2.О.03(П)	Технологическая практика	УК-2.1; УК-2.3; УК-8.1; УК-9.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	УК-2.2; УК-8.1; ОПК-7.3; ПК-1.1
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	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	Подготовка к процедуре защиты 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-1.1; ПК-1.3
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '35.03.07-30_ТППСХП.plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.01	Товароведение продовольственных товаров	ПК-1.1; ПК-1.3
ФТД.В.02	Санитария и гигиена пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.3
ФТД.В.03	Переработка вторичного сырья	ПК-1.1; 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	57	60	57	60	12
Итого по ОП (без факультативов)				225	240	57	60	55	56	12
Дисциплины (модули)	51%	49%	5.2%	183	195	48	51	55	41	
Обязательная часть					99	46	28	22	3	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					96	2	23	33	38	
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	4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					6			2	4	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			49.2	56.1	53	50.5	52.9		
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			175	182	182	188	148		
	необязательная			11.3	10		8	16		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			710	192	182	188	148		
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.			10	10					
	Блок Б2			8	2	2		2	2	
	Блок Б3			22					22	
	Блок ФТД			24			8	16		
Итого по всем блокам			764	194	184	196	166	24		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)				5	7	8	6	1	
	ЗАЧЕТ (За)				11	11	6	4		
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				2	1	3	2	1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1	4	4		
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)				16	17	13	7		
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			37.15%						
	в интерактивной форме			52.5%						
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				56.2%						
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				9.66%						