

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе
Дата подписания: 13.09.2024 13:17:14
Уникальный программный ключ:
6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de901838ae7917ebf36522d03d5b1b68f1

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

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности и молодежной
политике

С.Л. Воробьева



План одобрен Методическим советом

Протокол № 2 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Форма обучения: Очно-заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 ± 7 м.

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

организационно-управленческий

проектный

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления учебно-методической работы и качества
образовательной деятельности

О.В. Котлячков

Декан зооинженерного факультета

Е.В. Хардина

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

Проректор по
образовательной
деятельности и
молодежной
политике

" " 20__ г. Воробьева С.Л.

План одобрен методическим советом вуза

Протокол № 1 от 31.08.2021

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология молока и молочных продуктов

Факультет: Зооинженерный

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2024

Учебный год _____

2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 936 от 11.08.2020

Форма обучения: Очно-заочная

Срок получения образования: 4 г. 7 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
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления учебно-методической
работы и качества образовательной
деятельности

_____/ Котлячков О.В./

Декан зооинженерного факультета

_____/ Хардина Е.В./

-	-	-	Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
Считать в плане	Индекс	Наименование							189	189	7132	7132	772	5973	387		37	41	45	56	10	
Блок 1.Дисциплины (модули)									189	189	7132	7132	772	5973	387		37	41	45	56	10	
Обязательная часть									96	96	3456	3456	430	430	2816	210	35	34	10	13	4	
+	Б1.О.01	История России		1	1		1		4	4	144	144	58	58	78	8	4					
+	Б1.О.02	Философия	2						3	3	108	108	10	10	89	9		3				
+	Б1.О.03	Иностранный язык		11	1		112		6	6	216	216	20	20	184	12	5	1				
+	Б1.О.04	Экономика молокоперерабатывающих производств		2			2		3	3	108	108	10	10	94	4		3				
+	Б1.О.05	Управление бережливым производством в молочной отрасли		4			4		3	3	108	108	10	10	94	4				3		
+	Б1.О.06	Правоведение		2			2		2	2	72	72	6	6	62	4		2				
+	Б1.О.07	Психология		2			2		2	2	72	72	8	8	60	4	1	1				
+	Б1.О.08	Физическая культура и спорт		4			4		2	2	72	72	6	6	62	4			1	1		
+	Б1.О.09	Математика	1	1			11		5	5	180	180	24	24	143	13	5					
+	Б1.О.10	Информатика и цифровые технологии	1				1		3	3	108	108	14	14	85	9	3					
+	Б1.О.11	Физика	2				2		4	4	144	144	18	18	117	9	3	1				
+	Б1.О.12	Неорганическая и аналитическая химия			1		1		3	3	108	108	18	18	86	4	3					
+	Б1.О.13	Органическая химия	2				2		4	4	144	144	18	18	117	9	3	1				
+	Б1.О.14	Физика и химия молока			2		2		4	4	144	144	18	18	122	4		4				
+	Б1.О.15	Управленческий анализ статистических данных производственных процессов	2				2		3	3	108	108	10	10	89	9		3				
+	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия			3		3		3	3	108	108	12	12	92	4		2	1			
+	Б1.О.17	Основы российской государственности		1			1		2	2	72	72	10	10	58	4	2					
+	Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика	1				1		4	4	144	144	14	14	121	9	4					
+	Б1.О.19	Пищевая микробиология молока и молочных продуктов	2				2		4	4	144	144	14	14	121	9		4				
+	Б1.О.20	Общая технология молочной отрасли	2				2		3	3	108	108	16	16	83	9		3				
+	Б1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	3				3		3	3	108	108	10	10	89	9		2	1			
+	Б1.О.22	Тепло-холодоснабжение предприятий	5	4			45		5	5	180	180	24	24	143	13				4	1	
+	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	3	3			33		6	6	216	216	26	26	177	13		2	4			
+	Б1.О.24	Экология		2			2		3	3	108	108	10	10	94	4	2	1				
+	Б1.О.25	Электротехника и электроника		3			3		2	2	72	72	10	10	58	4		1	1			
+	Б1.О.26	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности		5			5		2	2	72	72	6	6	62	4				1	1	
+	Б1.О.27	Технохимический и микробиологический контроль молока и молочных продуктов	5	45			45		5	5	180	180	20	20	147	13				3	2	
+	Б1.О.28	Управление проектами в молочной отрасли	4				4		3	3	108	108	10	10	89	9			2	1		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									93	93	3676	3676	342	342	3157	177	2	7	35	43	6	
+	Б1.В.01	Биохимия молока и молочных продуктов			3		3		4	4	144	144	14	14	126	4			4			
+	Б1.В.02	Биологическая безопасность пищевых систем	4				4		3	3	108	108	14	14	85	9				3		
+	Б1.В.03	Технологическое оборудование молочной промышленности	4	4			44		8	8	288	288	30	30	245	13			3	5		
+	Б1.В.04	Упаковка и маркировка продуктов питания		5			5		3	3	108	108	12	12	92	4				2	1	
+	Б1.В.05	Технология переработки вторичных продуктов переработки молока		4			4		3	3	108	108	10	10	94	4				3		
+	Б1.В.06	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях			5		5		4	4	144	144	14	14	126	4				3	1	
+	Б1.В.07	Основы реологии молока и молочных продуктов		4			4		3	3	108	108	12	12	92	4			2	1		

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
18	Кафедра социально-гуманитарных
18	Кафедра социально-гуманитарных
9	Кафедра иностранных языков
31	Кафедра экономики АПК
35	Кафедра менеджмента и права
35	Кафедра менеджмента и права
18	Кафедра социально-гуманитарных
6	Кафедра физической культуры
14	Кафедра математики и физики
32	Кафедра экономической кибернетики
14	Кафедра математики и физики
2	Кафедра агрохимии, почвоведения и
2	Кафедра агрохимии, почвоведения и
14	Кафедра математики и физики
34	Кафедра организации производства и экономического анализа
2	Кафедра агрохимии, почвоведения и
18	Кафедра социально-гуманитарных
12	Кафедра теоретической механики и
28	Кафедра эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
11	Кафедра технологии переработки
17	Кафедра пищевой инженерии
17	Кафедра пищевой инженерии
17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности
25	Кафедра лесостроительства и экологии
22	Кафедра электротехники,
17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
35	Кафедра менеджмента и права
11	Кафедра технологии переработки
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности
11	Кафедра технологии переработки
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
26	Кафедра анатомии и физиологии
12	Кафедра теоретической механики и сопротивления материалов

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'b19.03.03-Очно-заочно_2024.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
+	Б1.В.08	Биотехнологии молочных продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения	3				3		4	4	144	144	14	14	121	9		3	1			
+	Б1.В.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		4			4		3	3	108	108	12	12	92	4				3		
+	Б1.В.10	Технология производства молочных продуктов	3	2		3	2		6	6	216	216	32	32	171	13		4	2			
+	Б1.В.11	Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	5			4	5		6	6	216	216	24	24	183	9				5	1	
+	Б1.В.12	Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности	3				3		6	6	216	216	16	16	191	9			6			
+	Б1.В.13	Производственный контроль молочной продукции		5			5		4	4	144	144	10	10	130	4				3	1	
+	Б1.В.14	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1			1				328	328	4	4	320	4						
+	Б1.В.15	Введение в технологии пищевых производств		1			1		2	2	72	72	10	10	58	4		2				
+	Б1.В.16	Технология производства масла и сыра	4	4			44		6	6	216	216	24	24	179	13			3	3		
+	Б1.В.17	Пищевые биологически активные добавки и наполнители в производстве молочных продуктов	3				3		4	4	144	144	16	16	119	9			4			
+	Б1.В.18	Технология производства молочных консервов			4		4		3	3	108	108	10	10	94	4			2	1		
+	Б1.В.19	Учет затрат, калькулирование и бюджетирование молочного производства	4				4		3	3	108	108	10	10	80	18			2	1		
+	Б1.В.20	Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства	5			5			3	3	108	108	14	14	85	9				2	1	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	4	3			34		7	7	252	252	20	20	219	13			6	1		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства заквасок и кисломолочных продуктов	4	3			34		7	7	252	252	20	20	219	13			6	1		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства молочных продуктов детского питания	4	3			34		7	7	252	252	20	20	219	13			6	1		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	5	4			45		8	8	288	288	20	20	255	13				7	1	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Химия пищи	5	4			45		8	8	288	288	20	20	255	13				7	1	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевая химия	5	4			45		8	8	288	288	20	20	255	13				7	1	
Блок 2.Практика									42	42	1512	1512	1512	1512			9	9	9	12	3	
Обязательная часть									18	18	648	648	648	648			9	9				
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		1					9	9	324	324	324	324				9				
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		2					9	9	324	324	324	324					9			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									24	24	864	864	864	864					9	12	3	
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			3				9	9	324	324	324	324					9			
+	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика			4				12	12	432	432	432	432						12		
+	Б2.В.03(П)	Проектная практика		5					3	3	108	108	108	108							3	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324			396						9	
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5						3	3	108	108			180						3	
+	Б3.01.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена							2	2	72	72			144						2	
+	Б3.01.02(Г)	Государственный экзамен	5						1	1	36	36			36						1	
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5						6	6	216	216			216						6	
ФТД.Факультативные дисциплины									9	9	324	324	20	20	292	12		6	3			

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
28	Кафедра эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
6	Кафедра физической культуры
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
11	Кафедра технологии переработки
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
33	Кафедра бухгалтерского учета, финансов и аудита
17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства
11	Кафедра технологии переработки
11	Кафедра технологии переработки
11	Кафедра технологии переработки
11	Кафедра технологии переработки
11	Кафедра технологии переработки
37	Председатели ГЭК и члены ГЭК (приглашенные)
37	Председатели ГЭК и члены ГЭК
11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'b19.03.03-Очно-заочно_2024.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
+	ФТД.01	Основы проектной деятельности		2					2	2	72	72	4	4	64	4		2				
+	ФТД.02	Курс социально-профессиональной адаптации		1					2	2	72	72	4	4	64	4		2				
+	ФТД.03	Основы животноводства		2					3	3	108	108	8	8	96	4		2	1			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									2	2	72	72	4	4	68			2				
+	ФТД.В.01	Обучение служением						1	2	2	72	72	4	4	68			2				

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
21	Кафедра энергетики и электротехнологии
11	Кафедра технологии переработки

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Элект часы	
Считать в плане	Индекс	Наименование							189	189		7132	7132	772	5973	387	32		
Блок 1.Дисциплины (модули)																			
Обязательная часть											96	96		3456	3456	430	2816	210	32
+	Б1.О.01	История России		1	1		1		4	4	36	144	144	58	78	8	32		
+	Б1.О.02	Философия	2						3	3	36	108	108	10	89	9			
+	Б1.О.03	Иностранный язык		11	1		112		6	6	36	216	216	20	184	12			
+	Б1.О.04	Экономика молокоперерабатывающих производств		2			2		3	3	36	108	108	10	94	4			
+	Б1.О.05	Управление бережливым производством в молочной отрасли		4			4		3	3	36	108	108	10	94	4			
+	Б1.О.06	Правоведение		2			2		2	2	36	72	72	6	62	4			
+	Б1.О.07	Психология		2			2		2	2	36	72	72	8	60	4			
+	Б1.О.08	Физическая культура и спорт		4			4		2	2	36	72	72	6	62	4			
+	Б1.О.09	Математика	1	1			11		5	5	36	180	180	24	143	13			
+	Б1.О.10	Информатика и цифровые технологии	1				1		3	3	36	108	108	14	85	9			
+	Б1.О.11	Физика	2				2		4	4	36	144	144	18	117	9			
+	Б1.О.12	Неорганическая и аналитическая химия			1		1		3	3	36	108	108	18	86	4			
+	Б1.О.13	Органическая химия	2				2		4	4	36	144	144	18	117	9			
+	Б1.О.14	Физика и химия молока			2		2		4	4	36	144	144	18	122	4			
+	Б1.О.15	Управленческий анализ статистических данных производственных процессов	2				2		3	3	36	108	108	10	89	9			
+	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия			3		3		3	3	36	108	108	12	92	4			
+	Б1.О.17	Основы российской государственности		1			1		2	2	36	72	72	10	58	4			
+	Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика	1				1		4	4	36	144	144	14	121	9			
+	Б1.О.19	Пищевая микробиология молока и молочных продуктов	2				2		4	4	36	144	144	14	121	9			
+	Б1.О.20	Общая технология молочной отрасли	2				2		3	3	36	108	108	16	83	9			
+	Б1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	3				3		3	3	36	108	108	10	89	9			
+	Б1.О.22	Тепло-холодоснабжение предприятий	5	4			45		5	5	36	180	180	24	143	13			
+	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	3	3			33		6	6	36	216	216	26	177	13			
+	Б1.О.24	Экология		2			2		3	3	36	108	108	10	94	4			
+	Б1.О.25	Электротехника и электроника		3			3		2	2	36	72	72	10	58	4			
+	Б1.О.26	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности		5			5		2	2	36	72	72	6	62	4			
+	Б1.О.27	Технохимический и микробиологический контроль молока и молочных продуктов	5	45			45		5	5	36	180	180	20	147	13			
+	Б1.О.28	Управление проектами в молочной отрасли	4				4		3	3	36	108	108	10	89	9			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											93	93		3676	3676	342	3157	177	
+	Б1.В.01	Биохимия молока и молочных продуктов			3		3		4	4	36	144	144	14	126	4			
+	Б1.В.02	Биологическая безопасность пищевых систем	4				4		3	3	36	108	108	14	85	9			
+	Б1.В.03	Технологическое оборудование молочной промышленности	4	4			44		8	8	36	288	288	30	245	13			
+	Б1.В.04	Упаковка и маркировка продуктов питания		5			5		3	3	36	108	108	12	92	4			
+	Б1.В.05	Технология переработки вторичных продуктов переработки молока		4			4		3	3	36	108	108	10	94	4			
+	Б1.В.06	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях			5		5		4	4	36	144	144	14	126	4			
+	Б1.В.07	Основы реологии молока и молочных продуктов		4			4		3	3	36	108	108	12	92	4			

Курс 1																Курс 2																	
Зимняя сессия																Летняя сессия																	
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.
37	840	52	22	52		694	20		820	44	12	42		675	47		41	756	36	32	30		632	26		720	24	44	8		592	52	
35	576	44	22	46		444	20		684	44	12	42		547	39		34	720	30	26	30		608	26		504	12	24	6		414	48	
4	72	20		10		38	4	з	72	20		8		40	4	ок																	
																	3	72	4		6		62			36					27	9	э
5	108			10		90	8	эк	72			8		60	4	зок	1	36			2	34		к									
																	3	72	4		6		62			36					32	4	эк
																	2	36	2		4		30			36					32	4	эк
1									36	4		4		28			1	36					32	4	эк								
5	72	8		8		52	4	эк	108	4		4		91	9	эк																	
3	72	4	6	4		58			36					27	9	эк																	
3									108	6	6	6		90			1	36					27	9	эк								
3	108	6	6	6		86	4	ок																									
3									108	6	6	6		90			1	36					27	9	эк								
																	4	108	6	6	6		90			36				32	4	ок	
																	3	72	4		6		62			36				27	9	эк	
																	2									72	4	6	2	60			
2	36	2		8		26			36					32	4	эк																	
4	108	4	10			94			36					27	9	эк																	
																	4	108	4	10			94			36				27	9	эк	
																	3	72	6	10			56			36				27	9	эк	
																	2									72	4	6		62			
																	2									72	2	6	2	62			
2									72	4		6		62			1	36					32	4	эк								
																	1									36	2	6	2	26			
2	264	8		6		250			136					128	8		7	36	6	6		24			216	12	20	2	178	4			

Курс 5																Закрепленная кафедра		-	
-	Зимняя сессия								Летняя сессия										
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
10	360					299	61												
4	144					122	22												
																	18	Кафедра социально-гуманитарных	УК-5
																	18	Кафедра социально-гуманитарных	УК-1; УК-4; УК-5
																	9	Кафедра иностранных языков	УК-4
																	31	Кафедра экономики АПК	УК-10
																	35	Кафедра менеджмента и права	УК-10
																	35	Кафедра менеджмента и права	УК-2; УК-11
																	18	Кафедра социально-гуманитарных	УК-6; УК-9
																	6	Кафедра физической культуры	УК-7
																	14	Кафедра математики и физики	УК-1; ОПК-2
																	32	Кафедра экономической кибернетики	УК-1; ОПК-1
																	14	Кафедра математики и физики	УК-1; ОПК-2
																	2	Кафедра агрохимии, почвоведения и	УК-1; ОПК-2
																	2	Кафедра агрохимии, почвоведения и	УК-1; ОПК-2
																	14	Кафедра математики и физики	УК-1; ОПК-2
																	34	Кафедра организации производства и экономического анализа	УК-1; УК-10
																	2	Кафедра агрохимии, почвоведения и	УК-1; ОПК-2
																	18	Кафедра социально-гуманитарных	УК-5
																	12	Кафедра теоретической механики и	УК-1; ОПК-1
																	28	Кафедра эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-4
																	11	Кафедра технологии переработки	ОПК-4; ОПК-5
																	17	Кафедра пищевой инженерии	УК-8
1	36					27	9	эк									17	Кафедра пищевой инженерии	ОПК-3
																	17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности	ОПК-3
																	25	Кафедра лесостроительства и экологии	УК-8
																	22	Кафедра электротехники,	УК-1; ОПК-2
1	36					32	4	эк									17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности	УК-8
2	72					63	9	ээк									11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ОПК-5
																	35	Кафедра менеджмента и права	УК-2; УК-10; ПК-9
6	216					177	39												
																	11	Кафедра технологии переработки	ПК-4
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-3; ПК-4
																	17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности	ПК-12; ПК-13; ПК-1; ПК-6
1	36					32	4	эк									11	Кафедра технологии переработки	ПК-13
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8
1	36					32	4	ок									26	Кафедра анатомии и физиологии	ПК-3; ПК-4; ПК-6
																	12	Кафедра теоретической механики и сопротивления материалов	ПК-4

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	Б1.В.08	Биотехнологии молочных продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения	3				3		4	4	36	144	144	14	121	9	
+	Б1.В.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		4			4		3	3	36	108	108	12	92	4	
+	Б1.В.10	Технология производства молочных продуктов	3	2		3	2		6	6	36	216	216	32	171	13	
+	Б1.В.11	Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	5			4	5		6	6	36	216	216	24	183	9	
+	Б1.В.12	Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности	3				3		6	6	36	216	216	16	191	9	
+	Б1.В.13	Производственный контроль молочной продукции		5			5		4	4	36	144	144	10	130	4	
+	Б1.В.14	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1			1					328	328	4	320	4	
+	Б1.В.15	Введение в технологии пищевых производств		1			1		2	2	36	72	72	10	58	4	
+	Б1.В.16	Технология производства масла и сыра	4	4			44		6	6	36	216	216	24	179	13	
+	Б1.В.17	Пищевые биологически активные добавки и наполнители в производстве молочных продуктов	3				3		4	4	36	144	144	16	119	9	
+	Б1.В.18	Технология производства молочных консервов			4		4		3	3	36	108	108	10	94	4	
+	Б1.В.19	Учет затрат, калькулирование и бюджетирование молочного производства	4				4		3	3	36	108	108	10	80	18	
+	Б1.В.20	Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстройательства	5			5			3	3	36	108	108	14	85	9	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	4	3			34		7	7		252	252	20	219	13	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства заквасок и кисломолочных продуктов	4	3			34		7	7	36	252	252	20	219	13	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства молочных продуктов детского питания	4	3			34		7	7	36	252	252	20	219	13	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	5	4			45		8	8		288	288	20	255	13	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Химия пищи	5	4			45		8	8	36	288	288	20	255	13	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевая химия	5	4			45		8	8	36	288	288	20	255	13	
Блок 2.Практика									42	42		1512	1512	1512			
Обязательная часть									18	18		648	648	648			
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		1					9	9	36	324	324	324			
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		2					9	9	36	324	324	324			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									24	24		864	864	864			
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			3				9	9	36	324	324	324			
+	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика			4				12	12	36	432	432	432			
+	Б2.В.03(П)	Проектная практика		5					3	3	36	108	108	108			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324		396		
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5						3	3		108	108		180		
+	Б3.01.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена							2	2	36	72	72		144		

Курс 5																	Закрепленная кафедра		-
-	Зимняя сессия								Летняя сессия										
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ПКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-4
																	28	Кафедра эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-3; ПК-4; ПК-7
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8
1	36					27	9	эк									11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-9; ПК-3; ПК-6
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-3
1	36					32	4	эк									11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-7
																	6	Кафедра физической культуры	УК-7
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-7
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-7
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-1; ПК-7; ПК-8
																	33	Кафедра бухгалтерского учета, финансов и аудита	ПК-10; ПК-11; ПК-5
1	36					27	9	эр									17	Кафедра пищевой инженерии биотехносферной безопасности	ПК-12; ПК-13
																			ПК-1; ПК-5; ПК-7
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-1; ПК-5; ПК-7
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-1; ПК-5; ПК-7
1	36					27	9	эк											ПК-4
1	36					27	9	эк									11	Кафедра технологии переработки	ПК-4
1	36					27	9	эк									11	Кафедра технологии переработки	ПК-4
3	108					108													
																	11	Кафедра технологии переработки	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-10; УК-11; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
3	108					108													
																	11	Кафедра технологии переработки продукции животноводства	ПК-10; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
																	11	Кафедра технологии переработки	ПК-11; ПК-9; ПК-10
3	108					108		з									11	Кафедра технологии переработки	ПК-11; ПК-10; ПК-13; ПК-12
9									324										
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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
2									72								37	Председатели ГЭК и члены ГЭК (приглашенные)	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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8

План Учебный план бакалавриата 'b19.03.03-Очно-заочно_2024.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Элект часы
+	Б3.01.02(Г)	Государственный экзамен	5						1	1	36	36	36			36		
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5						6	6	36	216	216			216		
ФТД. Факультативные дисциплины									9	9		324	324	20	292	12		
+	ФТД.01	Основы проектной деятельности		2					2	2	36	72	72	4	64	4		
+	ФТД.02	Курс социально-профессиональной адаптации		1					2	2	36	72	72	4	64	4		
+	ФТД.03	Основы животноводства		2					3	3	36	108	108	8	96	4		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									2	2		72	72	4	68			
+	ФТД.В.01	Обучение служением						1	2	2	36	72	72	4	68			

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.03-Очно-заочно_2024.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; 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-10; ПК-12; ПК-11; ПК-13; ПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; 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-9
Б1.О.01	История России	УК-5
Б1.О.02	Философия	УК-1; УК-4; УК-5
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.04	Экономика молокоперерабатывающих производств	УК-10
Б1.О.05	Управление бережливым производством в молочной отрасли	УК-10
Б1.О.06	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.07	Психология	УК-6; УК-9
Б1.О.08	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.09	Математика	УК-1; ОПК-2
Б1.О.10	Информатика и цифровые технологии	УК-1; ОПК-1
Б1.О.11	Физика	УК-1; ОПК-2
Б1.О.12	Неорганическая и аналитическая химия	УК-1; ОПК-2
Б1.О.13	Органическая химия	УК-1; ОПК-2
Б1.О.14	Физика и химия молока	УК-1; ОПК-2
Б1.О.15	Управленческий анализ статистических данных производственных процессов	УК-1; УК-10
Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	УК-1; ОПК-2
Б1.О.17	Основы российской государственности	УК-5
Б1.О.18	Инженерная и компьютерная графика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.19	Пищевая микробиология молока и молочных продуктов	ОПК-4
Б1.О.20	Общая технология молочной отрасли	ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.22	Тепло-холодоснабжение предприятий	ОПК-3
Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3
Б1.О.24	Экология	УК-8
Б1.О.25	Электротехника и электроника	УК-1; ОПК-2
Б1.О.26	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	УК-8
Б1.О.27	Технохимический и микробиологический контроль молока и молочных продуктов	ОПК-5
Б1.О.28	Управление проектами в молочной отрасли	УК-2; УК-10; ПК-9
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-12; ПК-11; ПК-9; ПК-10; ПК-13; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Биохимия молока и молочных продуктов	ПК-4
Б1.В.02	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК-3; ПК-4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.03-Очно-заочно_2024.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.03	Технологическое оборудование молочной промышленности	ПК-12; ПК-13; ПК-1; ПК-6
Б1.В.04	Упаковка и маркировка продуктов питания	ПК-13
Б1.В.05	Технология переработки вторичных продуктов переработки молока	ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.06	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.07	Основы реологии молока и молочных продуктов	ПК-4
Б1.В.08	Биотехнологии молочных продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения	ПК-4
Б1.В.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.В.10	Технология производства молочных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.11	Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	ПК-9; ПК-3; ПК-6
Б1.В.12	Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности	ПК-3
Б1.В.13	Производственный контроль молочной продукции	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.В.14	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.15	Введение в технологии пищевых производств	ПК-7
Б1.В.16	Технология производства масла и сыра	ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.17	Пищевые биологически активные добавки и наполнители в производстве молочных продуктов	ПК-7
Б1.В.18	Технология производства молочных консервов	ПК-1; ПК-7; ПК-8
Б1.В.19	Учет затрат, калькулирование и бюджетирование молочного производства	ПК-10; ПК-11; ПК-5
Б1.В.20	Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства	ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Технология производства заквасок и кисломолочных продуктов	ПК-1; ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства молочных продуктов детского питания	ПК-1; ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Химия пищи	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевая химия	ПК-4
Б2	Практика	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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.0	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
Б2.0.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2
Б2.0.02(У)	Технологическая практика	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-10; УК-11; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.03-Очно-заочно_2024.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-10; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	ПК-10; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-12; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-11; ПК-9; ПК-10
Б2.В.03(П)	Проектная практика	ПК-11; ПК-10; ПК-13; ПК-12
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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01	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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01.01(Г)	Подготовка к сдаче 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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01.02(Г)	Государственный экзамен	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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	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-9; ПК-13; ПК-10; ПК-12; ПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-1; УК-3
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-3
ФТД.В.01	Обучение служением	УК-1; УК-3