

7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe7ad014e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВETERИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ - МВА ИМЕНИ К.И. СКРЯБИНА»

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 11 от 24.12.2025

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

### Продукты питания животного происхождения

Профиль: Пищевая инженерия и производство продуктов здорового питания  
Кафедра: Технологии и управления качеством продукции АПК имени С.А.Каспарьянца  
Факультет: Биотехнологии и экологии

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану)	2025
Учебный год	2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРиМП

Начальник УМУ

Декан ФБЭ

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор  
С. В. Позыбин  
24 апреля 2025 г.

 / П.Н. Абрамов/

 / Т.В. Лепёхина/

М.В. Новиков/

## Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25								
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26								
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27								
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28								
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29								
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30								
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	53							
Пн																		*	Э	Э	К				*		*																							К										
Вт										*									*	Э	Э	К																																						
Ср																		*	*	Э	Э	К																																						
Чт																		*	*	Э	Э	К																																						
Пт																		*		Э	Э	К													*																									
Сб																		*		Э	Э	К														*																								

## Календарный учебный график 2026-2027 г.

[illegible]

## Календарный учебный график 2027-2028 г.

[illegible]

[illegible]

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27							
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28							
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29							
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30							
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25								
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26								
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	53							
Пн																		*	*	Э	К					П	Н	Н					Э		Пд	Пд		Пд		Д					Д				К											
Вт																		*	*	Э	К					П	Н	Н					Э		*	Пд		Пд		Д					Д				К											
Ср																		*	Э	Э	К					П	Н					Э		Э	Пд	*		К		Д		Д		Д		Д		К												
Чт																		*	Э	Э	П					П	Н		*			Э		Э	Пд	Пд		Д		Д		Д		Д		К		К												
Пт																		*	Э	Э	П					П	*					Э		Э	Пд	Пд		Д		Д		К				К		К												
Сб										*								*	Э	Э	П					Н	Н					Э		Э	Пд	Пд		Д		*				К					К											

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
Н	Теоретическое обучение и практики	17 3/6	18 5/6	36 2/6	17 2/6	17 1/6	34 3/6	17 1/6	17 1/6	34 2/6	17 1/6	6 3/6	23 4/6	128 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2 4/6	4 4/6	2 1/6	2	4 1/6	2 1/6	1 2/6	3 3/6	1 4/6	1	2 4/6	15
У	Учебная практика		1 2/6	1 2/6		3 2/6	3 2/6							4 4/6
Н	Научно-исслед. работа								1 2/6	1 2/6		1 2/6	1 2/6	2 4/6
П	Производственная практика								2	2		3 2/6	3 2/6	5 2/6
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1	6 3/6	7 3/6	1 5/6	6	7 5/6	1 5/6	7	8 5/6	3/6	8 2/6	8 5/6	33
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6□ (9 дн)	5/6□ (5 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1 3/6□ (9 дн)	5/6□ (5 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1 3/6□ (9 дн)	5/6□ (5 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1 3/6□ (9 дн)	5/6□ (5 дн)	2 2/6□ (14 дн)	9 2/6□ (56 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30 1/6	<b>52 1/6</b>	22 5/6	29 2/6	<b>52 1/6</b>	22 4/6	29 4/6	<b>52 2/6</b>	20 5/6	31 2/6	<b>52 1/6</b>	208 5/6

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.01	Введение в профессию	
Б1.О.02	История России	
Б1.О.03	Информатика	
Б1.О.08	Зоология	
Б1.О.11	Высшая математика	
Б1.О.12	Компьютерная и инженерная графика	
Б1.О.13	Статистика (математическая)	
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.02	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.16.03	Органическая химия	
Б1.О.20	Биофизика	
Б1.О.25	Экология (промышленная)	
Б1.В.01	Анатомия и основы гистологии	
Б1.В.02	Основы научных исследований и патентоведение	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.04	Правоведение	
Б1.О.05	Философия	
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.03	Органическая химия	
Б1.О.24	Принятие решений в профессиональной деятельности	
Б1.В.10	Менеджмент и маркетинг АПК	
Б1.В.23	Основы промстроительства	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.04	Правоведение	
Б1.О.05	Философия	
Б1.О.24	Принятие решений в профессиональной деятельности	
Б1.В.02	Основы научных исследований и патентоведение	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.06	Иностранный язык	
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.02	История России	
Б1.О.06	Иностранный язык	
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.26	Физическая культура и спорт	
Б1.О.26.01	Физическая культура и спорт	
Б1.О.26.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	
Б1.О.26.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.17	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.17.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.17.02	Основы военной подготовки	
Б1.О.22	Биотехнология в производстве продуктов питания	
Б1.В.23	Основы промстроительства	
Б1.В.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	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.04	Правоведение	
Б1.О.05	Философия	
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	
Б1.О.14	Электротехника и электроника	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.09	Экономика АПК	
Б1.В.05	Рынок продовольственных товаров	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.В.02	Основы научных исследований и патентование	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.01	Введение в профессию	
Б1.О.03	Информатика	
Б1.О.15	Физика	
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.01	Общая, неорганическая и аналитическая химия	
Б1.О.23	Государственные информационные системы в АПК	
Б1.В.01	Анатомия и основы гистологии	
Б1.В.15	Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	



Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.08	Зоология	
Б1.О.13	Статистика (математическая)	
Б1.О.14	Электротехника и электроника	
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.02	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.16.03	Органическая химия	
Б1.О.16.04	Биохимия	
Б1.О.18	Микробиология	
Б1.О.25	Экология (промышленная)	
Б1.В.02	Основы научных исследований и патентоведение	
Б1.В.07	Средства и методы контроля качества	
Б1.В.19	Процессы и аппараты	
Б1.В.27	Материалы. Тара и упаковка	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы скотоводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Основы продуктивного коневодства	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы свиноводства	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы овцеводства	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.01	Молекулярная биология и генная инженерия	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.10	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.12	Компьютерная и инженерная графика	
Б1.О.14	Электротехника и электроника	
Б1.О.21	Реология	
Б1.В.06	Теплотехника	
Б1.В.09	Холодильная техника	
Б1.В.11	Технологическое оборудование пищевой отрасли	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы скотоводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Основы продуктивного коневодства	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы пчеловодства	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы птицеводства	
Б1.В.ДВ.03.02	Экология животноводства	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
Б1.О.22	Биотехнология в производстве продуктов питания	
Б1.В.04	Общая технология продуктов животного происхождения	
Б1.В.11	Технологическое оборудование пищевой отрасли	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.16	Основы технологии хранения продукции животного происхождения	
Б1.В.17	Основы технологии утилизации отходов животного происхождения	
Б1.В.18	Основы технологии и товароведения дополнительной продукции убоя	
Б1.В.21	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.02	Основы пчеловодства	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы птицеводства	
Б1.В.ДВ.03.02	Экология животноводства	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы свиноводства	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы овцеводства	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
Б1.О.09	Экономика АПК	
Б1.О.10	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.04	Биохимия	
Б1.О.19	Основы международного законодательства в пищевой промышленности	
Б1.О.22	Биотехнология в производстве продуктов питания	
Б1.В.03	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
Б1.В.05	Рынок продовольственных товаров	
Б1.В.10	Менеджмент и маркетинг АПК	
Б1.В.17	Основы технологии утилизации отходов животного происхождения	
Б1.В.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	
Б1.В.22	Производственный контроль пищевых производств	
Б1.В.26	Управление качеством	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Организация и управление коммерческой деятельностью	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-1	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.10	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.04	Биохимия	
Б1.В.06	Теплотехника	
Б1.В.23	Основы промстроительства	
Б1.В.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы свиноводства	
Б1.В.ДВ.04.02	Основы овцеводства	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.04	Биохимия	
Б1.В.06	Теплотехника	
Б1.В.09	Холодильная техника	
Б1.В.11	Технологическое оборудование пищевой отрасли	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.21	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.24	Технология жиров с основами товароведения готовой продукции	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.14	Электротехника и электроника	
Б1.О.21	Реология	
Б1.О.22	Биотехнология в производстве продуктов питания	
Б1.В.04	Общая технология продуктов животного происхождения	
Б1.В.08	Санитарная микробиология	
Б1.В.12	Биологическая безопасность продукции животного происхождения	
Б1.В.18	Основы технологии и товароведения дополнительной продукции убоя	
Б1.В.19	Процессы и аппараты	
Б1.В.23	Основы промстроительства	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы пчеловодства	
Б1.В.ДВ.03.01	Основы птицеводства	
Б1.В.ДВ.03.02	Экология животноводства	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ПК
Б1.О.14	Электротехника и электроника	
Б1.В.08	Санитарная микробиология	
Б1.В.11	Технологическое оборудование пищевой отрасли	
Б1.В.19	Процессы и аппараты	
Б2.О.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Организация и управление коммерческой деятельностью	
ПК-5	Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.09	Экономика АПК	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры	ПК
Б1.В.11	Технологическое оборудование пищевой отрасли	
Б1.В.16	Основы технологии хранения продукции животного происхождения	
Б1.В.23	Основы промстроительства	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы скотоводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Основы продуктивного коневодства	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.12	Компьютерная и инженерная графика	
Б1.О.16	Химия	
Б1.О.16.03	Органическая химия	
Б1.В.15	Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПК-8	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения и из биоресурсов, а также объектов аквакультуры для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПК
Б1.О.18	Микробиология	
Б1.В.04	Общая технология продуктов животного происхождения	
Б1.В.07	Средства и методы контроля качества	
Б1.В.12	Биологическая безопасность продукции животного происхождения	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.14	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	
Б1.В.21	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.24	Технология жиров с основами товароведения готовой продукции	
Б1.В.26	Управление качеством	
Б1.В.27	Материалы. Тара и упаковка	
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Сенсорный анализ	
Б2.О.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	
ПК-9	Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
Б1.О.18	Микробиология	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.21	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Сенсорный анализ	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК
Б1.В.04	Общая технология продуктов животного происхождения	
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.14	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.18	Основы технологии и товароведения дополнительной продукции убоя	
Б1.В.21	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.22	Производственный контроль пищевых производств	
Б1.В.24	Технология жиров с основами товароведения готовой продукции	
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Сенсорный анализ	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	



Индекс	Содержание	Тип
ФТД.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	
ПК-11	Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК
Б1.О.19	Основы международного законодательства в пищевой промышленности	
Б1.В.08	Санитарная микробиология	
Б1.В.26	Управление качеством	
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.05.02	Сенсорный анализ	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-12	Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.18	Основы технологии и товароведения дополнительной продукции убоя	
Б1.В.21	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.24	Технология жиров с основами товароведения готовой продукции	
Б1.В.26	Управление качеством	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-13	Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.В.22	Производственный контроль пищевых производств	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-14	Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ПК
Б1.В.12	Биологическая безопасность продукции животного происхождения	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.22	Производственный контроль пищевых производств	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-15	Способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	ПК
Б1.В.03	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
Б1.В.05	Рынок продовольственных товаров	
Б1.В.10	Менеджмент и маркетинг АПК	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Организация и управление коммерческой деятельностью	ПК
ПК-16	Способен подготовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ПК
ПК-17	Способен осуществлять математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.О.13	Статистика (математическая)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ПК
ПК-18	Способен проводить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	
Б1.В.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	
Б2.О.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-19	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК
Б1.В.23	Основы промстроительства	
Б1.В.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-20	Способен организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.В.11	Технологическое оборудование пищевой отрасли	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-17
Б1.О.01	Введение в профессию	УК-1; ОПК-1
Б1.О.02	История России	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.04	Правоведение	УК-2; УК-3; УК-9
Б1.О.05	Философия	УК-2; УК-3; УК-9
Б1.О.06	Иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.О.07	Русский язык и культура речи	УК-4; УК-5; УК-9
Б1.О.08	Зоология	УК-1; ОПК-2
Б1.О.09	Экономика АПК	УК-10; ОПК-5; ПК-5
Б1.О.10	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.11	Высшая математика	УК-1
Б1.О.12	Компьютерная и инженерная графика	УК-1; ОПК-3; ПК-7
Б1.О.13	Статистика (математическая)	УК-1; ОПК-2; ПК-17
Б1.О.14	Электротехника и электроника	УК-9; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
Б1.О.15	Физика	ОПК-1
Б1.О.16	Химия	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-7
Б1.О.16.01	Общая, неорганическая и аналитическая химия	ОПК-1
Б1.О.16.02	Физическая и коллоидная химия	УК-1; ОПК-2
Б1.О.16.03	Органическая химия	УК-1; УК-2; ОПК-2; ПК-7
Б1.О.16.04	Биохимия	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.17.01	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.17.02	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.О.18	Микробиология	ОПК-2; ПК-8; ПК-9
Б1.О.19	Основы международного законодательства в пищевой промышленности	ОПК-5; ПК-11
Б1.О.20	Биофизика	УК-1
Б1.О.21	Реология	ОПК-3; ПК-3
Б1.О.22	Биотехнология в производстве продуктов питания	УК-8; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3
Б1.О.23	Государственные информационные системы в АПК	ОПК-1
Б1.О.24	Принятие решений в профессиональной деятельности	УК-2; УК-3
Б1.О.25	Экология (промышленная)	УК-1; ОПК-2
Б1.О.26	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.26.01	Физическая культура и спорт	УК-7

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.О.26.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7
	Б1.О.26.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
	Б1.О.26.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-8; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20
	Б1.В.01	Анатомия и основы гистологии	УК-1; ОПК-1
	Б1.В.02	Основы научных исследований и патентование	УК-1; УК-3; УК-11; ОПК-2
	Б1.В.03	Теоретические основы товароведения и экспертизы	ОПК-5; ПК-15
	Б1.В.04	Общая технология продуктов животного происхождения	ОПК-4; ПК-3; ПК-8; ПК-10
	Б1.В.05	Рынок продовольственных товаров	УК-10; ОПК-5; ПК-15
	Б1.В.06	Теплотехника	ОПК-3; ПК-1; ПК-2
	Б1.В.07	Средства и методы контроля качества	ОПК-2; ПК-8
	Б1.В.08	Санитарная микробиология	ПК-3; ПК-4; ПК-11
	Б1.В.09	Холодильная техника	ОПК-3; ПК-2
	Б1.В.10	Менеджмент и маркетинг АПК	УК-2; ОПК-5; ПК-15
	Б1.В.11	Технологическое оборудование пищевой отрасли	ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-20
	Б1.В.12	Биологическая безопасность продукции животного происхождения	ПК-3; ПК-8; ПК-14
	Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-4; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12
	Б1.В.14	Технология молока и молочных продуктов	ПК-8; ПК-10
	Б1.В.15	Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения	ОПК-1; ПК-7
	Б1.В.16	Основы технологии хранения продукции животного происхождения	ОПК-4; ПК-6
	Б1.В.17	Основы технологии утилизации отходов животного происхождения	ОПК-4; ОПК-5
	Б1.В.18	Основы технологии и товароведения дополнительной продукции убоя	ОПК-4; ПК-3; ПК-10; ПК-12
	Б1.В.19	Процессы и аппараты	ОПК-2; ПК-3; ПК-4
	Б1.В.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	ОПК-5; ПК-8
	Б1.В.21	Технология рыбы и рыбных продуктов	ОПК-4; ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12
	Б1.В.22	Производственный контроль пищевых производств	ОПК-5; ПК-10; ПК-13; ПК-14
	Б1.В.23	Основы промстроительства	УК-2; УК-8; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-19
	Б1.В.24	Технология жиров с основами товароведения готовой продукции	ПК-2; ПК-8; ПК-10; ПК-12
	Б1.В.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	УК-2; УК-8; ПК-1; ПК-18; ПК-19
	Б1.В.26	Управление качеством	ОПК-5; ПК-8; ПК-11; ПК-12
	Б1.В.27	Материалы. Тара и упаковка	ОПК-2; ПК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Основы скотоводства	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Основы продуктивного коневодства	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Основы пчеловодства	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Основы птицеводства	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Экология животноводства	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Основы свиноводства	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.04.02	Основы овцеводства	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.05.01	Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б1.В.ДВ.05.02	Сенсорный анализ	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.О	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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.О.01	Учебная практика	УК-1; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика	УК-1; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Б2.О.02	Производственная 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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа-дискретная	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-15
Б2.О.02.02(Н)	Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-15
Б2.О.02.03(П)	Технологическая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-19
Б2.О.02.04(Пд)	Преддипломная 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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ФТД	БЗ.01(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-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
		Факультативные дисциплины	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-8; ПК-10; ПК-15
	ФТД.01	Молекулярная биология и геномная инженерия	ОПК-2
	ФТД.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	ОПК-4; ПК-8; ПК-10
	ФТД.03	Организация и управление коммерческой деятельностью	ОПК-5; ПК-4; ПК-15

		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		
					Мин.	Макс.	Факт														
	Итого (с факультативами)				196	291	246	60	27	33	62	28	34	62	30	32	62	27	35		
	Итого по ОП (без факультативов)				195	285	240	60	27	33	60	28	32	60	28	32	60	27	33		
B1	Дисциплины (модули)	49%	51%	10.5%	162	246	205	58	27	31	55	28	27	54	28	26	38	27	11		
B1.O	Обязательная часть				66	108	101	54	23	31	30	23	7	11	5	6	6	2	4		
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				96	138	104	4	4		25	5	20	43	23	20	32	25	7		
B2	Практика	100%	0%	0%	24	30	26	2		2	5		5	6		6	13		13		
B2.O	Обязательная часть				24	30	26	2		2	5		5	6		6	13		13		
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																				
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9		
ФТД	Факультативные дисциплины				1	6	6				2		2	2	2		2		2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53	-	51.5	53.6	-	53.5	52.5	-	53.5	53.5	-	52.5	54		
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					39.6	-	36	40.5	-	37.4	36	-	41.6	40.5	-	43.2	45		
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-				
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					34.6	-	33.9	36.2	-	34.9	34	-	36.3	34.1	-	34.2	31.5		
		элективные дисциплины по физ.к.					2.6	-		3.9	-	4.2	4.2	-	3.3	3.3	-				
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4764.4	-	592.1	753.05	-	676.45	654.1	-	677.45	620.15	-	586.8	204.3		
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-		72	-	72	72	-	56	56	-				
		Блок Б2					920.3	-		72	-		180	-		200.3	-		468		
		Блок Б3					18	-			-			-			-		18		
		Блок ФТД					60.9	-			-		20.3	-	20.3		-		20.3		
		Итого по всем блокам					5763.6	-	592.1	825.05	-	676.45	854.4	-	697.75	820.45	-	586.8	710.6		
		Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	4	5	9	5	4	8	5	3	6	4	2	
	ЗАЧЕТ (За)						11	5	6	9	4	5	9	4	5	5	4	1			
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)															1	1				
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)															1		1			
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												3	1	2	4	2	2		
		Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.12%													
		Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					52.9%														
		Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					61.81%														