

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Берил С.И.

"29" 04 2022 г.



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 29.04.2022 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

Направление подготовки 4.35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

Профиль: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

Кафедра: Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Аграрно-технологический факультет

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.017	АГРОНОМ

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

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОП и МКО

/ Еремеева О.В./

Начальник УАП и СКО

/ Топор А.В./

И.о. декана

/ Димогло А.В./

Зав. выпускающей кафедрой

/ Пазьева Т.В./

Разработчик

/ Сярова Л.Н./

Разработчик

/ Пазьева Т.В./







Индекс	Блок/ часть	Наименование
Б1		Дисциплины (модули)
Б1.0		Обязательная часть
Б1.0.01	Б1.0	История
Б1.0.02	Б1.0	Философия
Б1.0.03	Б1.0	Иностранный язык
Б1.0.04	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности
Б1.0.05	Б1.0	Физическая культура
Б1.0.06	Б1.0	Элективный курс по физической культуре
Б1.0.07	Б1.0	Введение в профессиональную деятельность
Б1.0.08	Б1.0	Экономика и основы финансовой грамотности
Б1.0.09	Б1.0	Родной язык и культура речи
Б1.0.10	Б1.0	Правоведение
Б1.0.11	Б1.0	Физика
Б1.0.12	Б1.0	Химия неорганическая и аналитическая
Б1.0.13	Б1.0	Химия органическая, физическая и коллоидная
Б1.0.14	Б1.0	Микробиология
Б1.0.15	Б1.0	Агрометеорология
Б1.0.16	Б1.0	Экология
Б1.0.17	Б1.0	Биотехнология в АПК
Б1.0.18	Б1.0	Основы научных исследований
Б1.0.19	Б1.0	Экономика, организация и управление сельскохозяйственным производством
Б1.0.20	Б1.0	Бухгалтерский учет и финансы в АПК
Б1.0.21	Б1.0	Генетика растений и животных
Б1.0.22	Б1.0	Психология производственных отношений
Б1.0.23	Б1.0	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
Б1.0.24	Б1.0	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
Б1.0.25	Б1.0	Технология хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства
Б1.0.26	Б1.0	Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства
Б1.0.27	Б1.0	Технология производства мясных продуктов
Б1.0.28	Б1.0	Оборудование перерабатывающих производств
Б1.0.29	Б1.0	Технология производства продукции растениеводства
Б1.0.29.01	Б1.0	Ботаника
Б1.0.29.02	Б1.0	Физиология и биохимия растений
Б1.0.29.03	Б1.0	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
Б1.0.29.04	Б1.0	Производство продукции растениеводства
Б1.0.29.05	Б1.0	Кормопроизводство

Б1.О.29.06	Б1.О	Фитопатология, энтомология и защита растений
Б1.О.30	Б1.О	Технология производства продукции животноводства
Б1.О.30.01	Б1.О	Зоология
Б1.О.30.02	Б1.О	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
Б1.О.30.03	Б1.О	Производство продукции животноводства
Б1.О.30.04	Б1.О	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
Б1.О.31	Б1.О	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
Б1.О.32	Б1.О	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Б1.О.33	Б1.О	Плодоводство и овощеводство
Б1.О.34	Б1.О	Математика
Б1.О.35	Б1.О	Информационно-коммуникационные технологии
Б1.О.36	Б1.О	Культурология
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.01	Б1.В	История ПМР
Б1.В.02	Б1.В	Основы политической власти ПМР
Б1.В.03	Б1.В	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Б1.В.04	Б1.В	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства
Б1.В.05	Б1.В	Стандартизация и сертификация продукции животноводства
Б1.В.06	Б1.В	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
Б1.В.07	Б1.В	Консервирование сельскохозяйственной продукции
Б1.В.08	Б1.В	Технология производства муки, круп и макаронных изделий
Б1.В.09	Б1.В	Технологии переработки продукции животноводства
Б1.В.10	Б1.В	Технология переработки рыбы
Б1.В.11	Б1.В	Технология производства растительных масел
Б1.В.12	Б1.В	Технологические добавки в пищевой промышленности
Б1.В.13	Б1.В	Инновационные технологии хранения и переработки продукции сельского хозяйства
Б1.В.14	Б1.В	Технологические процессы в мясо-молочной отрасли
Б1.В.15	Б1.В	Производственный контроль на предприятиях по переработке растительного сырья
Б1.В.16	Б1.В	Производственный контроль в на предприятиях по переработке животного сырья
Б1.В.17	Б1.В	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности
Б1.В.18	Б1.В	Технология производства вина и пива
Б1.В.19	Б1.В	Технология полуфабрикатов из сырья животного происхождения
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Официальный язык (украинский)

Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Официальный язык (молдавский)
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Виноградарство и переработка винограда
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Переработка винограда
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Мелиоративное обеспечение технологий
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Мелиорация
Б2		Практика
Б2.О		Обязательная часть
Б2.О.01	Б2.О	Ознакомительная практика
Б2.О.01.01(У)	Б2.О	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков НИР)
Б2.О.01.02(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства
Б2.О.01.03(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства
Б2.О.01.04(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции животноводства
Б2.О.01.05(К)	Б2.О	Зачет по модулю "Ознакомительная практика"
Б2.О.02(У)	Б2.О	Технологическая практика
Б2.О.03(П)	Б2.О	Технологическая (производственная) практика
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б2.В.01(П)	Б2.В	Научно-исследовательская работа
Б2.В.02(Пд)	Б2.В	Преддипломная практика
Б3		Государственная итоговая аттестация
Б3.О		Обязательная часть
Б3.О.01	Б3.О	Государственная итоговая аттестация
ФТД		Факультативы
ФТД.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений
ФТД.В.01	ФТД.В	История литературы родного края
ФТД.В.02	ФТД.В	Товароведение продуктов и экспертиза качества продовольственных товаров
ФТД.В.03	ФТД.В	Селекция сельскохозяйственных культур
ФТД.В.04	ФТД.В	Технология замораживания пищевых продуктов растительного и животного происхождения
ФТД.В.05	ФТД.В	Технология масла и сыров
К.М		Комплексные модули
К.М.01	К.М	Модуль 1

Формируемые компетенции

УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8
УК-5
УК-5
УК-4
УК-8
УК-6; УК-7
УК-6; УК-7
УК-1; УК-2; УК-3; УК-6
УК-2; УК-9
УК-4; УК-5
УК-2; УК-10
ОПК-1
ОПК-1
ОПК-1
ОПК-1
УК-1; ОПК-4; ПК-3
ОПК-1
ОПК-1; ОПК-4; ОПК-7; ПК-5
УК-1; ОПК-5; ПК-2
ОПК-6; ПК-7; ПК-8
ОПК-6
ОПК-1; ПК-3; ПК-4
УК-3; УК-5; УК-6
ПК-3; ПК-4
ОПК-4; ПК-5
ОПК-4; ПК-3
ОПК-4; ПК-3
ОПК-4; ПК-4
ОПК-4; ПК-3; ПК-4
ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-3; ПК-4
ОПК-1; ПК-3
ОПК-1
ОПК-4; ПК-3
ОПК-4; ПК-3
ОПК-3; ПК-4



ОПК-1; ПК-3
ОПК-1; ПК-4
ОПК-1
ПК-4
ПК-4
ПК-4
ОПК-3; ОПК-4; ПК-3; ПК-4
ОПК-1; ОПК-2; ПК-5
ОПК-4; ПК-3
УК-1
УК-1; ОПК-7
УК-5
УК-4; УК-5; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
УК-5
УК-5
ПК-3; ПК-4
ПК-5
ПК-5
ПК-5
ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ПК-3
ПК-4
ПК-6
ПК-3
ПК-5
ПК-3; ПК-4; ПК-6
ПК-4
ПК-3; ПК-5
ПК-4; ПК-5
ПК-4; ПК-5; ПК-6
ПК-3
ПК-4
УК-4
УК-4

УК-4
ОПК-4
ОПК-4
ОПК-4
ОПК-4
ОПК-4
ОПК-4
УК-1; УК-2; УК-8; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
УК-1; УК-2; УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4
УК-1; УК-2
УК-1; УК-2
УК-1; УК-2
УК-1; УК-2
УК-1; УК-2
УК-1; УК-2
УК-1; УК-8
ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4
УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
УК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
УК-4; УК-5; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
УК-4; УК-5; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
УК-4; УК-5
ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ОПК-3
ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ПК-4



	Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции животноводства													72	40			40	32		2	1 1/3		72	40			40	32		2	1 1/3
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																															
<b>КАНИКУЛЫ</b>			1		8 2/6		9 2/6																										







№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестр																							
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя																									
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль																
<b>ИТОГО (с факультативами)</b>				<b>1008</b>							<b>28</b>	18 1/6		<b>1368</b>							<b>38</b>	24 1/6		<b>2376</b>							<b>66</b>	42 2/6																									
<b>ИТОГО по ОП (без факультативов)</b>				<b>936</b>							<b>26</b>			<b>1296</b>							<b>36</b>			<b>2232</b>						<b>62</b>																											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>55,7</b>										<b>58,7</b>										<b>57,2</b>																																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>										<b>54</b>										<b>54</b>																																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>32,6</b>										<b>35,8</b>										<b>34,2</b>																																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>32,6</b>										<b>35,8</b>											<b>34,2</b>																																
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																																								
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1008</b>	<b>570</b>	<b>244</b>	<b>232</b>	<b>94</b>	<b>330</b>	<b>108</b>	<b>28</b>	ТО: 16 1/6□ Э: 2		<b>936</b>	<b>526</b>	<b>236</b>	<b>290</b>			<b>266</b>	<b>144</b>	<b>26</b>	ТО: 13 1/2□ Э: 2 2/3	<b>1944</b>	<b>1096</b>	<b>480</b>	<b>522</b>	<b>94</b>	<b>596</b>	<b>252</b>	<b>54</b>	ТО: 29 2/3□ Э: 4 2/3																									
1	Б1.О.17	Биотехнология в АПК											За	<b>108</b>	<b>64</b>	<b>30</b>	<b>34</b>			<b>44</b>		<b>3</b>		За	<b>108</b>	<b>64</b>	<b>30</b>	<b>34</b>		<b>44</b>		<b>3</b>	94	8																							
2	Б1.О.19	Экономика, организация и управление сельскохозяйственным производством	Эк	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>30</b>		<b>60</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>5</b>												Эк	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>30</b>		<b>60</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>5</b>			85	7																						
3	Б1.О.20	Бухгалтерский учет и финансы в АПК	За	<b>108</b>	<b>64</b>	<b>30</b>		<b>34</b>	<b>44</b>		<b>3</b>												За	<b>108</b>	<b>64</b>	<b>30</b>		<b>34</b>	<b>44</b>		<b>3</b>			83	7																						
4	Б1.О.27	Технология производства мясных продуктов	Эк КР	<b>144</b>	<b>94</b>	<b>40</b>	<b>54</b>		<b>14</b>	<b>36</b>	<b>4</b>												Эк КР	<b>144</b>	<b>94</b>	<b>40</b>	<b>54</b>		<b>14</b>	<b>36</b>	<b>4</b>			6	7																						
5	Б1.В.04	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства											Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>		Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>		<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>			6	8																					
6	Б1.В.05	Стандартизация и сертификация продукции животноводства											Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>		Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>		<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>			6	8																					
7	Б1.В.07	Консервирование сельскохозяйственной продукции											За	<b>144</b>	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>50</b>			<b>54</b>		<b>4</b>		За	<b>144</b>	<b>90</b>	<b>40</b>	<b>50</b>		<b>54</b>		<b>4</b>			6	8																					
8	Б1.В.08	Технология производства муки, круп и макаронных изделий	За	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>50</b>		<b>3</b>												За	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>50</b>		<b>3</b>			6	7																						
9	Б1.В.10	Технология переработки рыбы	За	<b>72</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>26</b>		<b>26</b>		<b>2</b>												За	<b>72</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>26</b>		<b>26</b>		<b>2</b>			6	7																						
10	Б1.В.11	Технология производства растительных масел	За	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>50</b>		<b>3</b>												За	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>50</b>		<b>3</b>			6	7																						
11	Б1.В.12	Технологические добавки в пищевой промышленности	Эк	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>14</b>	<b>36</b>	<b>3</b>												Эк	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>14</b>	<b>36</b>	<b>3</b>			6	7																						
12	Б1.В.13	Инновационные технологии хранения и переработки продукции сельского хозяйства											За	<b>108</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	<b>40</b>			<b>38</b>		<b>3</b>		За	<b>108</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	<b>40</b>		<b>38</b>		<b>3</b>			6	8																					
13	Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях по переработке растительного сырья											Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>		Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>		<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>			6	8																					
14	Б1.В.16	Производственный контроль в на предприятиях по переработке животного сырья											Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>		Эк	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>30</b>		<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>			6	8																					
15	Б1.В.18	Технология производства вина и пива	За	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>50</b>		<b>3</b>												За	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>26</b>	<b>32</b>		<b>50</b>		<b>3</b>			94	7																						
16	Б1.В.19	Технология полуфабрикатов из сырья животного происхождения											За	<b>72</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>22</b>			<b>30</b>		<b>2</b>		За	<b>72</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>22</b>		<b>30</b>		<b>2</b>			93	8																					
17	ФТД.В.04	Технология замораживания пищевых продуктов растительного и животного происхождения	За	<b>72</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>24</b>		<b>28</b>		<b>2</b>												За	<b>72</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>24</b>		<b>28</b>		<b>2</b>			6	7																						
18	ФТД.В.05	Технология масла и сыров											За	<b>72</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>24</b>			<b>28</b>		<b>2</b>		За	<b>72</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>24</b>		<b>28</b>		<b>2</b>			93	8																					
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>													Эк(3) За(6) КР																	Эк(4) За(5)																		Эк(7) За(11) КР									
<b>ПРАКТИКИ</b>													(План)										6	4									216				6	4																			
	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	216							216		6	4	ЗаО	216					216				6	4																					
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>													(План)										6	4								216				6	4																				
	Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация												216							216		6	4							216				6	4																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>																							7 1/6												8																						



Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (неделя)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков НИР)	1	2			1	1/3					
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	1	2			1	1/3					
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	1	2			1	1/3					
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции животноводства	1	2			1	1/3					
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
			6	+	1	1/3	0	0	0	0	0
Технологическая практика	2	2			4						
			6	+	4		0	0	0	0	0
			6	+	4		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
Научно-исследовательская работа	3	2			4						
			6	+	4		0	0	0	0	0
			6		4		0	0	0	0	0
Технологическая (производственная) практика	3	2			8						
			6	+	8		0	0	0	0	0
			6	+	8		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	4	2			4						
			6	+	4		0	0	0	0	0
			6	+	4		0	0	0	0	0
Итого по факту					46	2/3					
Итого по плану					25	1/3					

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технологические процессы в мясо-молочной отрасли					
КР	3	1	6	0	
Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства					
КР	3	2	6	0	
Технология производства мясных продуктов					
КР	4	1	6	0	

		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)				227	257	250	61	26	35	60	27	33	63	27	36	66	28	38	
	Итого по ОП (без факультативов)				225	247	240	59	24	35	60	27	33	59	24	35	62	26	36	
Б1	Дисциплины (модули)	68%	32%	12.6%	183	198	196	51	24	27	54	27	27	41	24	17	50	26	24	
Б1.О	Обязательная часть				117	133	133	45	24	21	47	27	20	26	15	11	15	12	3	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				63	71	63	6		6	7		7	15	9	6	35	14	21	
Б2	Практика	68%	32%	0%	36	40	38	8		8	6		6	18		18	6		6	
Б2.О	Обязательная часть				24	30	26	8		8	6		6	12		12				
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				12	12	12							6		6	6		6	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6	
Б3.О	Обязательная часть				6	9	6										6		6	
ФТД	Факультативы				2	10	10	2	2					4	3	1	4	2	2	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				2	10	10	2	2					4	3	1	4	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.2	-	59.4	56.6	-	58.9	53.7	-	58.4	56.3	-	55.7	58.7	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					34.1	-	32	34.2	-	33.4	35.2	-	35.1	35.2	-	32.6	35.8	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.9	-	4.7	4.4	-	4.3	4.2	-	2	3.2	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4280	-	532	584	-	596	628	-	568	364	-	526	482	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-	68	66	-	68	66	-	30	30	-			
		Блок Б2					712	-		160	-		120	-		432	-			
		Блок Б3						-			-			-			-			
		Блок ФТД					200	-	18		-			-	72	22	-	44	44	
	Итого по всем блокам					5192	-	550	744	-	596	748	-	640	818	-	570	526		
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					34.1	-	32	34.2	-	33.4	35.2	-	35.1	35.2	-	32.6	35.8	
		элективные дисциплины по физ.к.						-	4.7	4.4	-	4.3	4.2	-	2	3.2	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	4	5	8	3	5	7	3	4	7	3	4	
		ЗАЧЕТ (За)						9	4	5	7	1	6	5	2	3	9	5	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	5	5		5	2	3	1		1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												2	1	1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					42.36%													
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						66.2%													
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						57.96%													