Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колпаков Николай Анатольевич
Должность: ректор
Дата подписания: 14.01.2025 10:40:56
Уникальный программный ключ:
33d4390fca6e9026ff43a7561738ca9b7221f94a

**МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный аграрный университет"
Биолого-технологический факультет

*План одобрен Ученым советом вуза*
*Протокол № 5 от 19.01.24*

**УТВЕРЖДАЮ**
*Ректор*
*Колпаков Н.А.*
"19" 01 2024 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

**19.03.03**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленость (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения

*Квалификация: бакалавр*

*Год начала подготовки (по учебному плану)* 2024

*Форма обучения: Очная*
*Срок получения образования: 4 г.*

*Образовательный стандарт (ФГОС)* № 936 от 11.08.2020

| *Код* | *Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты* |
|---|---|
| 15 | РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО |
| 15.011 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ |
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |

| *Основной* | *Типы задач профессиональной деятельности* |
|---|---|
| + | производственно-технологический |
| - | организационно-управленческий |

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по УР / Завалишин С.И./

Начальник УР и КО / Сорокина С.В./

Декан / Афанасьева А.И./

Начальник информационно-методического отдела / Шорина И.В./

Подписано цифровой подписью: Колпаков Николай Анатольевич, ректор ФГБОУ ВО " Алтайский государственный аграрный университет"
Дата: 2024.10.23 11:29:05 +07'00'

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | | | з.е. | Итого акад.часов | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | Закрепленная кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Семестр 1 | | | | Семестр 2 | | | | Семестр 3 | | | | Семестр 4 | | | | Семестр 5 | | | | Семестр 6 | | | | Семестр 7 | | | | Семестр 8 | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | РГР | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Ауд. | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | Интер часы | з.е. | Лек | Лаб | Пр | з.е. | Лек | Лаб | Пр | з.е. | Лек | Лаб | Пр | з.е. | Лек | Лаб | Пр | з.е. | Лек | Лаб | Пр | з.е. | Лек | Лаб | Пр | з.е. | Лек | Лаб | Пр | з.е. | Лек | Лаб | Пр | Код |
| **Блок 1.Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | 198 | 7456 | 4564 | 4564 | 1646 | 1994 | 924 | 2432 | 460 | 814 | 28 | 220 | 224 | 228 | 29 | 260 | 272 | 144 | 25 | 170 | 192 | 144 | 23 | 184 | 128 | 176 | 27 | 252 | 304 | 122 | 27 | 232 | 324 | 110 | 22 | 186 | 310 | | 17 | 142 | 240 | | |
| **Обязательная часть** | | | | | | | | | 131 | 4716 | 2798 | 2798 | 1072 | 1162 | 564 | 1618 | 300 | 604 | 28 | 220 | 224 | 164 | 27 | 242 | 272 | 64 | 22 | 152 | 160 | 80 | 17 | 146 | 80 | 128 | 9 | 92 | 48 | 74 | 13 | 98 | 144 | 54 | 6 | 52 | 104 | | 9 | 70 | 130 | | |
| + | Б1.О.01 | История России | | 1 | 2 | | | | 5 | 180 | 144 | 144 | 64 | | 80 | 36 | | 26 | 2 | 16 | | 32 | 3 | 48 | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 |
| + | Б1.О.02 | Философия | 3 | | | | | | 4 | 144 | 52 | 52 | 20 | | 32 | 72 | 20 | 26 | | | | | | | | | 4 | 20 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 |
| + | Б1.О.03 | Иностранный язык | | 12 | 3 | | | | 6 | 216 | 96 | 96 | | 96 | | 120 | | 18 | 2 | | 32 | | 2 | | 32 | | 2 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 41 |
| + | Б1.О.04 | Основы российской государственности | | 1 | | | | | 2 | 72 | 54 | 54 | 18 | | 36 | 18 | | | 2 | 18 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 |
| + | Б1.О.05 | Экономическая теория | | 3 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | 26 | | | | | | | | | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 56 |
| + | Б1.О.06 | Финансовая грамотность | | 2 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | | | | | | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 19 |
| + | Б1.О.07 | Русский язык и культура речи | | 1 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | 16 | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 |
| + | Б1.О.08 | Психология и дефектология | | 1 | | | | | 2 | 72 | 52 | 52 | 20 | | 32 | 20 | | 16 | 2 | 20 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 |
| + | Б1.О.09 | Правоведение | | 3 | | | | | 3 | 108 | 52 | 52 | 20 | | 32 | 56 | | 22 | | | | | | | | | 3 | 20 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 55 |
| + | Б1.О.10 | Неорганическая и органическая химия | 12 | | | | | | 7 | 252 | 166 | 166 | 54 | 112 | | 46 | 40 | 20 | 3 | 20 | 48 | | 4 | 34 | 64 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 |
| + | Б1.О.11 | Математика | 1 | | | | | | 3 | 108 | 52 | 52 | 20 | | 32 | 36 | 20 | 26 | 3 | 20 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 53 |
| + | Б1.О.12 | Физика | | 1 | | | | | 4 | 144 | 82 | 82 | 34 | 48 | | 62 | | 8 | 4 | 34 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 59 |
| + | Б1.О.13 | Информатика | | 2 | | | | | 3 | 108 | 52 | 52 | 20 | 32 | | 56 | | 10 | | | | | 3 | 20 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 56 |
| + | Б1.О.14 | Биология | 12 | | | | | | 5 | 180 | 118 | 118 | 54 | 64 | | 22 | 40 | 20 | 2 | 20 | 32 | | 3 | 34 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.О.15 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | 2 | 1 | | | | | 5 | 180 | 102 | 102 | 38 | 64 | | 58 | 20 | 18 | 2 | 18 | 32 | | 3 | 20 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.О.16 | Введение в профессиональную деятельность | | 1 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | 16 | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| + | Б1.О.17 | Биохимия | 3 | | | | | | 3 | 108 | 66 | 66 | 34 | 32 | | 22 | 20 | 10 | | | | | | | | | 3 | 34 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 |
| + | Б1.О.18 | Процессы и аппараты | 4 | | | 4 | | | 4 | 144 | 82 | 82 | 34 | | 48 | 42 | 20 | 34 | | | | | | | | | | | | | 4 | 34 | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | 46 |
| + | Б1.О.19 | Прикладная механика | | | 4 | | | | 3 | 108 | 82 | 82 | 34 | | 48 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 34 | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | 53 |
| + | Б1.О.20 | Физическая культура и спорт | | 4 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | 16 | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 |
| + | Б1.О.21 | Общая технология отрасли | 4 | 3 | | | 4 | | 6 | 216 | 124 | 124 | 44 | 80 | | 72 | 20 | 20 | | | | | | | | | 3 | 22 | 32 | | 3 | 22 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| **+** | Б1.О.22 | **Безопасность жизнедеятельности** | | **4** | **5** | | | | 5 | **180** | **102** | **102** | **44** | | **58** | **78** | | | | | | | | | | | | | | | 2 | **18** | | **16** | 3 | **26** | | **42** | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.О.22.01 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.О.22.02 | Основы военной подготовки | | | 5 | | | | 3 | 108 | 68 | 68 | 26 | | 42 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 26 | | 42 | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.О.23 | Методика научных исследований в пищевой отрасли | | 6 | | | | | 3 | 108 | 74 | 74 | 20 | | 54 | 34 | | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 20 | | 54 | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.О.24 | Физиология питания | | 6 | | | | | 3 | 108 | 74 | 74 | 20 | 54 | | 34 | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 20 | 54 | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.О.25 | Экономика и управление производством | | 5 | | | | | 3 | 108 | 64 | 64 | 32 | | 32 | 44 | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | | | | 56 |
| + | Б1.О.26 | Хладотехника и энергооборудование перерабатывающих предприятий | 6 | 5 | | | | 6 | 7 | 252 | 174 | 174 | 72 | 102 | | 58 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 34 | 48 | | 4 | 38 | 54 | | | | | | | | | | 46 |
| + | Б1.О.27 | Биология паразитов | | 1 | | | | | 2 | 72 | 50 | 50 | 18 | 32 | | 22 | | 10 | 2 | 18 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.О.28 | Технология производства продукции животноводства | 4 | | | | 4 | | 3 | 108 | 52 | 52 | 20 | 32 | | 36 | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | 3 | 20 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| + | Б1.О.29 | Аналитическая химия и физико-химические методы исследования | | 3 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | 16 | | 38 | | 16 | | | | | | | | | 2 | 18 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 |
| + | Б1.О.30 | Технологии автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности | | 2 | | | | | 4 | 144 | 82 | 82 | 34 | 48 | | 62 | | 30 | | | | | 4 | 34 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 53 |
| + | Б1.О.31 | Инженерная графика | | 2 | | | | | 3 | 108 | 66 | 66 | 34 | 32 | | 42 | | 20 | | | | | 3 | 34 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 53 |
| + | Б1.О.32 | Основы переработки животного сырья | 3 | | | | | | 3 | 108 | 68 | 68 | 20 | 48 | | 20 | 20 | 20 | | | | | | | | | 3 | 20 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| + | Б1.О.33 | Технология молока и молочных продуктов | 8 | 7 | | | 7 | | 6 | 216 | 152 | 152 | 50 | 102 | | 44 | 20 | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 26 | 52 | | 3 | 24 | 50 | | 7 |
| + | Б1.О.34 | Технология мяса и мясопродуктов | 8 | 7 | | | 7 | | 6 | 216 | 152 | 152 | 50 | 102 | | 44 | 20 | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 26 | 52 | | 3 | 24 | 50 | | 7 |
| + | Б1.О.35 | Технология продуктов детского и диетического питания | | 8 | | | | | 3 | 108 | 52 | 52 | 22 | 30 | | 56 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 22 | 30 | | 7 |
| + | Б1.О.36 | Технология продуктов функционального назначения | | 6 | | | | | 3 | 108 | 56 | 56 | 20 | 36 | | 52 | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 20 | 36 | | | | | | | | | | 7 |
| **Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | | | | | | | | 67 | 2740 | 1766 | 1766 | 574 | 832 | 360 | 814 | 160 | 210 | | | | 64 | 2 | 18 | | 80 | 3 | 18 | 32 | 64 | 6 | 38 | 48 | 48 | 18 | 160 | 256 | 48 | 14 | 134 | 180 | 56 | 16 | 134 | 206 | | 8 | 72 | 110 | | |
| + | Б1.В.01 | Сельскохозяйственная экология | | 2 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | 10 | | | | | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.В.02 | Методы обработки экспериментальных данных | | 5 | | | | 5 | 2 | 72 | 50 | 50 | 18 | 32 | | 22 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 32 | | | | | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.В.03 | Промышленная санитария | | 5 | | | | | 2 | 72 | 52 | 52 | 20 | 32 | | 20 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 20 | 32 | | | | | | | | | | | | | | 11 |
| + | Б1.В.04 | Общая микробиология | 3 | | | | | | 3 | 108 | 50 | 50 | 18 | 32 | | 38 | 20 | 8 | | | | | | | | | 3 | 18 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.В.05 | Санитарная микробиология | 4 | | | | | | 4 | 144 | 68 | 68 | 20 | 48 | | 56 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | 4 | 20 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.В.06 | Автоматизированные системы управления технологиями производства | | 5 | | | | | 3 | 108 | 82 | 82 | 34 | 48 | | 26 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 34 | 48 | | | | | | | | | | | | | | 56 |
| + | Б1.В.07 | Пищевые и биологически активные добавки | | 5 | | | | | 3 | 108 | 68 | 68 | 20 | 48 | | 40 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 20 | 48 | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| + | Б1.В.08 | Биологическая безопасность пищевых систем | 6 | | | | | | 3 | 108 | 56 | 56 | 20 | 36 | | 32 | 20 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 20 | 36 | | | | | | | | | | 54 |
| + | Б1.В.09 | Маркетинг в пищевой отрасли | | 6 | | | | | 3 | 108 | 74 | 74 | 38 | 36 | | 34 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 38 | 36 | | | | | | | | | | 55 |
| + | Б1.В.10 | Метрология | 6 | | | | | | 4 | 144 | 92 | 92 | 38 | 54 | | 32 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 38 | 54 | | | | | | | | | | 34 |
| + | Б1.В.11 | Основы технического регулирования в пищевой промышленности | 7 | 6 | | | | | 5 | 180 | 114 | 114 | 40 | 74 | | 46 | 20 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 20 | 36 | | 3 | 20 | 38 | | | | | | 7 |
| + | Б1.В.12 | Рациональное использование вторичного молочного сырья | | 7 | | | | | 3 | 108 | 68 | 68 | 28 | 40 | | 40 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 28 | 40 | | | | | | 7 |
| + | Б1.В.13 | Рациональное использование вторичного мясного сырья | | 7 | | | | | 3 | 108 | 66 | 66 | 28 | 38 | | 42 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 28 | 38 | | | | | | 7 |
| + | Б1.В.14 | Управление качеством и безопасностью продукции | | 7 | | | | | 2 | 72 | 54 | 54 | 16 | 38 | | 18 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 16 | 38 | | | | | | 7 |
| + | Б1.В.15 | Техно-химический контроль в отрасли | | 7 | | | | | 3 | 108 | 66 | 66 | 28 | 38 | | 42 | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 28 | 38 | | | | | | 7 |
| + | Б1.В.16 | Биотехнология пищевых производств | | 7 | | | | | 2 | 72 | 28 | 28 | 14 | 14 | | 44 | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 14 | 14 | | | | | | 54 |
| + | Б1.В.17 | Технология рыбы и рыбных продуктов | 8 | | | | | | 3 | 108 | 64 | 64 | 24 | 40 | | 24 | 20 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 24 | 40 | | 7 |
| + | Б1.В.18 | Технологическое оборудование | | 8 | | | | | 3 | 108 | 64 | 64 | 24 | 40 | | 44 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 24 | 40 | | 46 |
| + | Б1.В.19 | Производственный учет и отчетность | | 8 | | | | | 2 | 72 | 54 | 54 | 24 | 30 | | 18 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 24 | 30 | | 7 |
| + | Б1.В.20 | Бизнес планирование | | 4 | | | | | 2 | 72 | 34 | 34 | 18 | | 16 | 38 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | 55 |
| + | Б1.В.21 | Цифровые технологии в пищевой промышленности | | 6 | | | | | 2 | 72 | 36 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 18 | | | | | | | | | | 56 |
| **+** | Б1.В.ДВ.01 | **Элективные дисциплины по физической культуре и спорту** | | **123456** | | | | | | **328** | **328** | **328** | | | **328** | | | | | | | **64** | | | | **64** | | | | **64** | | | | **32** | | | | **48** | | | | **56** | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.01.01 | Физическая культура | | 123456 | | | | | | 328 | 328 | 328 | | | 328 | | | | | | | 64 | | | | 64 | | | | 64 | | | | 32 | | | | 48 | | | | 56 | | | | | | | | | 40 |
| - | Б1.В.ДВ.01.02 | Спортивное совершенствование | | 123456 | | | | | | 328 | 328 | 328 | | | 328 | | | | | | | 64 | | | | 64 | | | | 64 | | | | 32 | | | | 48 | | | | 56 | | | | | | | | | 40 |
| **+** | Б1.В.ДВ.02 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02** | **5** | | | | | | 4 | **144** | **82** | **82** | **34** | **48** | | **42** | **20** | **10** | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | **34** | **48** | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.02.01 | Методы исследования свойств молока и молочных продуктов | 5 | | | | | | 4 | 144 | 82 | 82 | 34 | 48 | | 42 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 34 | 48 | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| - | Б1.В.ДВ.02.02 | Дегустационный анализ молочных продуктов | 5 | | | | | | 4 | 144 | 82 | 82 | 34 | 48 | | 42 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 34 | 48 | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| **+** | Б1.В.ДВ.03 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03** | **5** | | | | | | 4 | **144** | **82** | **82** | **34** | **48** | | **42** | **20** | **10** | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | **34** | **48** | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.03.01 | Методы исследования свойств мяса и мясопродуктов | 5 | | | | | | 4 | 144 | 82 | 82 | 34 | 48 | | 42 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 34 | 48 | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| - | Б1.В.ДВ.03.02 | Дегустационный анализ мясных продуктов | 5 | | | | | | 4 | 144 | 82 | 82 | 34 | 48 | | 42 | 20 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 34 | 48 | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| **Блок 2.Практика** | | | | | | | | | 33 | 1188 | 129 | | | | | 1059 | | | | | | | 6 | | | | | | | | 9 | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | 6 | | | | |
| **Обязательная часть** | | | | | | | | | 27 | 972 | 126 | | | | | 846 | | | | | | | 6 | | | | | | | | 9 | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | | | | | |
| + | Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика | | 2 | | | | | 6 | 216 | 60 | | | | | 156 | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| + | Б2.О.02(У) | Технологическая практика | | 4 | | | | | 9 | 324 | 60 | | | | | 264 | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| + | Б2.О.03(П) | Технологическая практика | | 6 | 7 | | | | 12 | 432 | 6 | | | | | 426 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | | | | | 7 |
| **Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | | | | | | | | 6 | 216 | 3 | | | | | 213 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | |
| + | Б2.В.01(Пд) | Преддипломная практика | | 8 | | | | | 6 | 216 | 3 | | | | | 213 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 7 |
| **Блок 3.Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | 9 | 324 | 19 | | | | | 305 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | |
| + | Б3.01(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы | | | | | | | 3 | 108 | 18 | | | | | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | 7 |
| + | Б3.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | 6 | 216 | 1 | | | | | 215 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 7 |
| **ФТД.Факультативные дисциплины** | | | | | | | | | 4 | 144 | 72 | 72 | 8 | | 64 | 72 | | 36 | | | | | | | | | | | | | 4 | 8 | | 64 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ФТД.01 | Технология органического животноводства | | 4 | | | | | 2 | 72 | 36 | 36 | 4 | | 32 | 36 | | 18 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |
| + | ФТД.02 | Производство органических продуктов питания | | 4 | | | | | 2 | 72 | 36 | 36 | 4 | | 32 | 36 | | 18 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 |