

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 28.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства

Кафедра: Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Факультет агротехнологий, почвоведения и экологии

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г

Учебный год

2023-2024

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
-	-	организационно-управленческий
-	-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-воспитательной работе и цифровой трансформации

/ Громов Е.И./

Начальник отдела планирования учебного процесса и сопровождения обучающихся

/ Черникова Н.В./

Декан

/ Орлова А.Г./

Заведующий кафедрой

/ Спиридонов А.М./



-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
Считать в плане	Индекс	Наименование						195	195	7348	7348	3663	3663	3685		12	27	27	27	26	16	20	25					
Блок 1.Дисциплины (модули)									135	135	5188	5188	2653	2653	2535		6	27	27	23	12	5	7	7				
Обязательная часть																												
+	Б1.О.01	История России	1					4	4	144	144	128	128	16		4								39	Кафедра философии и социально-			
+	Б1.О.02	Основы российской государственности		1				2	2	72	72	64	64	8		2								39	Кафедра философии и социально-			
+	Б1.О.03	Математика	1					2	2	72	72	32	32	40		2								43	Кафедра прикладной информатики,			
+	Б1.О.04	Культура речи и деловое общение		1				2	2	72	72	32	32	40		2								49	Кафедра иностранных языков и			
+	Б1.О.05	Информатика с основами цифровизации		1				2	2	72	72	32	32	40		2								43	Кафедра прикладной информатики,			
+	Б1.О.06	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	32	32	40		2								28	Кафедра физического воспитания			
+	Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность		1				4	4	144	144	64	64	80		4								6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной			
+	Б1.О.08	Ботаника		1				3	3	108	108	48	48	60		3								2	Кафедра земледелия и луговодства			
+	Б1.О.09	Иностранный язык	2	1				6	6	216	216	102	102	114		3	3							49	Кафедра иностранных языков и			
+	Б1.О.10	Химия	12					6	6	216	216	102	102	114		3	3							3	Кафедра защиты и карантина			
+	Б1.О.11	Физиология и биохимия растений	2					3	3	108	108	54	54	54			3							4	Кафедра почвоведения и агрохимии			
+	Б1.О.12	Генетика растений и животных		2				3	3	108	108	54	54	54			3							12	Кафедра генетики, разведения и			
+	Б1.О.13	Зоология		2				4	4	144	144	54	54	90			4							15	Кафедра водных биоресурсов и			
+	Б1.О.14	Философия			2			2	2	72	72	54	54	18			2							39	Кафедра философии и социально-			
+	Б1.О.15	Физика			2			3	3	108	108	54	54	54			3							21	Кафедра прикладной механики,			
+	Б1.О.16	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных			2			4	4	144	144	54	54	90			4							13	Кафедра крупного животноводства			
+	Б1.О.17	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3		2			6	6	216	216	118	118	98			2	4							22	Кафедра технических систем в агробизнесе		
+	Б1.О.18	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	3				3	4	4	144	144	64	64	80		6		4							6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной		
+	Б1.О.19	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4					4	4	144	144	72	72	72					4					6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной			
+	Б1.О.20	Микробиология			3			3	3	108	108	48	48	60				3							4	Кафедра почвоведения и агрохимии		
+	Б1.О.21	Агроклиматология			3			4	4	144	144	64	64	80				4							6	Кафедра технологии хранения и		
+	Б1.О.22	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов			3			4	4	144	144	64	64	80				4							13	Кафедра крупного животноводства		
+	Б1.О.23	Сельскохозяйственная экология		3				3	3	108	108	48	48	60				3							4	Кафедра почвоведения и агрохимии		
+	Б1.О.24	Планирование и выполнение экспериментальных исследований		3			3	3	3	108	108	48	48	60				3							6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной		
+	Б1.О.25	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		3				2	2	72	72	48	48	24				2							2	Кафедра земледелия и луговодства		
+	Б1.О.26	Производство продукции животноводства	4					4	4	144	144	72	72	72					4							15	Кафедра водных биоресурсов и	
+	Б1.О.27	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	4					3	3	108	108	54	54	54					3							13	Кафедра крупного животноводства	
+	Б1.О.28	Биохимия сельскохозяйственной продукции	4					4	4	144	144	72	72	72					4							6	Кафедра технологии хранения и	
+	Б1.О.29	Кормопроизводство		4				2	2	72	72	36	36	36					2							2	Кафедра земледелия и луговодства	
+	Б1.О.30	Фитопатология, энтомология и защита растений		4				2	2	72	72	36	36	36					2							3	Кафедра защиты и карантина растений	
+	Б1.О.31	Растениеводство			4		4	4	4	144	144	72	72	72					4							1	Кафедра растениеводства имени	
+	Б1.О.32	Экономическая теория	5					3	3	108	108	48	48	60						3					40	Кафедра экономики и бухгалтерского		
+	Б1.О.33	Методы исследования состава сельскохозяйственной продукции			5			3	3	108	108	48	48	60						3							6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
+	Б1.О.34	Психология		5				3	3	108	108	48	48	60						3							39	Кафедра философии и социально-
+	Б1.О.35	Оборудование перерабатывающих производств		5				3	3	108	108	48	48	60						3							6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
+	Б1.О.36	Математическая статистика		6				2	2	72	72	30	30	42								2			43	Кафедра прикладной информатики,		
+	Б1.О.37	Правоведение		6				3	3	108	108	30	30	78								3			46	Кафедра теории государства и права		
+	Б1.О.38	Цифровизация производства и переработки сельскохозяйственной продукции		7				2	2	72	72	36	36	36									2		6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
+	Б1.О.39	Системы искусственного интеллекта		7				2	2	72	72	24	24	48										2		2	Кафедра земледелия и луговодства	
+	Б1.О.40	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	7			7		3	3	108	108	54	54	54										3		6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.О.41	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8					4	4	144	144	49	49	95											4		41	Кафедра организации аграрного производства и менеджмента
+	Б1.О.42	Безопасность жизнедеятельности		8				3	3	108	108	42	42	66											3		20	Кафедра безопасности
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		12345						328	328	320	320	8														
+	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура		12345						328	328	320	320	8													28	Кафедра физического воспитания
-	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта (секции)		12345						328	328	320	320	8													28	Кафедра физического воспитания
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									60	60	2160	2160	1010	1010	1150		6			4	14	11	13	18				
+	Б1.В.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров			4			4	4	144	144	72	72	72								4				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.02	Производство функциональных продуктов питания			5			3	3	108	108	48	48	60								3				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.03	Теплофизические основы термообработки продукции растительного и животного происхождения			5			4	4	144	144	64	64	80								4				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.04	Технология хранения продукции растениеводства	5				5	4	4	144	144	64	64	80								4				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.05	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	6					4	4	144	144	80	80	64								4				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.06	Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	6					3	3	108	108	50	50	58								3				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.07	Технология переработки продукции растениеводства	6				6	4	4	144	144	60	60	84		6						4				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.08	Технология производства муки, крупы и макаронных изделий			7		7	3	3	108	108	48	48	60										3		6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.09	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	7					3	3	108	108	48	48	60										3		6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.10	Технология производства молочных и мясных продуктов	7					3	3	108	108	48	48	60										3		6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.11	Технология переработки и хранения продукции животноводства	8		7		8	8	8	288	288	128	128	160									4	4		6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.12	Технология производства растительных масел		8				3	3	108	108	56	56	52											3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.13	Технология производства вина и пива		8				2	2	72	72	42	42	30											2	6	Кафедра технологии хранения и	
+	Б1.В.14	Технология замораживания пищевых продуктов растительного и животного происхождения		8				3	3	108	108	56	56	52											3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.15	Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов	8					3	3	108	108	56	56	52											3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		5				3	3	108	108	48	48	60								3						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Биохимические основы консервирования пищевых продуктов		5				3	3	108	108	48	48	60									3			6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биохимические основы холодильной технологии пищевых продуктов		5				3	3	108	108	48	48	60									3			6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной	

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		8				3	3	108	108	42	42	66														3				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		8				3	3	108	108	42	42	66														3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности		8				3	3	108	108	42	42	66														3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной		
Блок 2. Практика								36	36	1296	1296	208	208	1088		1088		6		6		18	6									
Обязательная часть								24	24	864	864	104	104	760		760		6				18										
+	Б2.О.01	Учебная практика		2				6	6	216	216	96	96	120		120		6														
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2				6	6	216	216	96	96	120		120		6										6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции			
+	Б2.О.02	Производственная практика		6				18	18	648	648	8	8	640		640						18										
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		6				18	18	648	648	8	8	640		640						18						6	Кафедра технологии хранения и			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12	432	432	104	104	328		328				6				6								
+	Б2.В.01	Учебная практика		4				6	6	216	216	96	96	120		120				6												
+	Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика		4				6	6	216	216	96	96	120		120				6								6	Кафедра технологии хранения и			
+	Б2.В.02	Производственная практика		7				6	6	216	216	8	8	208		208												6				
+	Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа		7				6	6	216	216	8	8	208		208												6	Кафедра технологии хранения и			
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	10	10	314															9			
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						3	3	108	108	5	5	103														3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной		
+	Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216	5	5	211														6	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной		
ФТД. Факультативные дисциплины								7	7	252	252	116	116	136					2		3	2										
+	ФТД.01	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продуктов питания		3				2	2	72	72	32	32	40					2									6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции			
+	ФТД.02	Основы военной подготовки		5				3	3	108	108	64	64	44							3							20	Кафедра безопасности			
+	ФТД.03	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных		6				2	2	72	72	20	20	52								2						6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной			

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
ИУК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.	-
Б1.О.14	Философия	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	-
Б1.О.01	История России	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-1.3	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	-
Б1.О.14	Философия	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-1.4	Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности.	-
Б1.О.04	Культура речи и деловое общение	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-1.5	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	-
Б1.О.14	Философия	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение 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
ИУК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.	-
Б1.О.39	Системы искусственного интеллекта	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	-
Б1.О.05	Информатика с основами цифровизации	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.	-
Б1.О.38	Цифровизация производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
ИУК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	-
Б1.О.34	Психология	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-3.2	Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т. п.).	-
Б1.О.34	Психология	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-3.3	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.	-
Б1.О.04	Культура речи и деловое общение	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение 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
ИУК-4.1	Выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	-
Б1.О.09	Иностранный язык	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-4.2	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.	-
Б1.О.09	Иностранный язык	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-4.3	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.	-
Б1.О.09	Иностранный язык	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-4.4	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно	-
Б1.О.04	Культура речи и деловое общение	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
ИУК-5.1	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.02	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ИУК-5.2	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	-
Б1.О.01	История России	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ИУК-5.3	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.О.02	Основы российской государственности	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
ИУК-6.1	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т. д.), для успешного выполнения порученной работы.	-
Б1.О.34	Психология	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-6.2	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
Б1.О.34	Психология	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-6.3	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
Б1.О.34	Психология	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
ИУК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	-
Б1.О.06	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта (секции)	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Основы военной подготовки	

Индекс	Содержание	Тип
ИУК-7.2	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	-
Б1.О.06	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта (секции)	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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
ИУК-8.1	Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т. ч. с помощью средств защиты.	-
Б1.О.42	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-8.2	Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	-
Б1.О.42	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-8.3	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т. ч. с помощью средств защиты.	-
Б1.О.23	Сельскохозяйственная экология	
Б1.О.42	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
ИУК-9.1	Анализирует финансовую, экономическую и нормативноправовую информацию	-
Б1.О.41	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИУК-9.2	Принимает обоснованные экономические и финансовые решения в различных областях жизнедеятельности	-
Б1.О.41	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
ИУК-10.1	Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни	-
Б1.О.37	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ИУК-10.2	Демонстрирует знание российского законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону	-
Б1.О.37	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Основы военной подготовки	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК
ИОПК-1.1	Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.03	Математика	
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.08	Ботаника	
Б1.О.10	Химия	
Б1.О.11	Физиология и биохимия растений	
Б1.О.12	Генетика растений и животных	
Б1.О.13	Зоология	
Б1.О.15	Физика	
Б1.О.16	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20	Микробиология	
Б1.О.21	Агроклиматология	
Б1.О.36	Математическая статистика	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-1.2	Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения типовых задач в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.03	Математика	
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.08	Ботаника	
Б1.О.11	Физиология и биохимия растений	
Б1.О.12	Генетика растений и животных	
Б1.О.13	Зоология	
Б1.О.15	Физика	
Б1.О.16	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20	Микробиология	
Б1.О.25	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.28	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.05	Информатика с основами цифровизации	
Б1.О.36	Математическая статистика	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
ИОПК-2.1	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.19	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.О.27	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-2.2	Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.19	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б1.О.27	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-2.3	Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности.	-
Б1.О.27	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
ИОПК-3.1	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве.	-
Б1.О.42	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-3.2	Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов.	-
Б1.О.40	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-3.3	Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	-
Б1.О.17	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
ИОПК-4.1	Использует материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований, справочные материалы для разработки элементов технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	-
Б1.О.18	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.22	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
Б1.О.26	Производство продукции животноводства	
Б1.О.29	Кормопроизводство	
Б1.О.30	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.31	Растениеводство	
Б1.О.35	Оборудование перерабатывающих производств	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-4.2	Обосновывает и реализует современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	-
Б1.О.17	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
Б1.О.18	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.22	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
Б1.О.26	Производство продукции животноводства	
Б1.О.31	Растениеводство	
Б1.О.35	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.О.40	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
ИОПК-5.1	Проводит лабораторные анализы сырья и продукции.	-
Б1.О.23	Сельскохозяйственная экология	
Б1.О.30	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.33	Методы исследования состава сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-5.2	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	-
Б1.О.24	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.28	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-5.3	Использует классические и современные методы исследования в сфере технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	-
Б1.О.24	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	
Б1.О.33	Методы исследования состава сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК
ИОПК-6.1	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства.	-
Б1.О.32	Экономическая теория	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИОПК-6.2	Определяет экономическую эффективность технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	-
Б1.О.32	Экономическая теория	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК
ИОПК-7.1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	-
Б1.О.38	Цифровизация производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.39	Системы искусственного интеллекта	
Б2.О.02	Производственная практика	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен организовывать производство продукции растениеводства, её первичную переработку и хранение	ПК
ИПК-1.1	Обосновывает режимы хранения продукции растениеводства	-
Б1.В.04	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.В.06	Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИПК-1.2	Реализует технологии первичной переработки зерна	-
Б1.В.04	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.В.08	Технология производства муки, крупы и макаронных изделий	
Б1.В.12	Технология производства растительных масел	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИПК-1.3	Реализует технологии первичной переработки плодов и овощей	-
Б1.В.07	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.В.13	Технология производства вина и пива	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	ПК
ИПК-2 .1	Реализует технологии производства продукции животноводства	-
Б1.В.10	Технология производства молочных и мясных продуктов	
Б1.В.15	Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИПК-2 .2	Реализует технологии первичной переработки продукции животноводства	-
Б1.В.06	Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.10	Технология производства молочных и мясных продуктов	
Б1.В.11	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИПК-2 .3	Обосновывает режимы хранения продукции животноводства	-
Б1.В.11	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ПК
ИПК-3 .1	Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.09	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.14	Технология замораживания пищевых продуктов растительного и животного происхождения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ИПК-3 .2	Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.02	Производство функциональных продуктов питания	
Б1.В.05	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ИПК-3 .3	Рассчитывает показатели и контролирует качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.03	Теплофизические основы термообработки продукции растительного и животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Биохимические основы консервирования пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Биохимические основы холодильной технологии пищевых продуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	ПК
ИПК-4 .1	Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания растительного происхождения	-
Б1.В.07	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.В.09	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИПК-4 .2	Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.02	Производство функциональных продуктов питания	
Б1.В.05	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.В.08	Технология производства муки, крупы и макаронных изделий	
Б1.В.12	Технология производства растительных масел	
Б1.В.14	Технология замораживания пищевых продуктов растительного и животного происхождения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ИПК-4 .3	Рассчитывает показатели и контролирует качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.03	Теплофизические основы термообработки продукции растительного и животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Биохимические основы консервирования пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Биохимические основы холодильной технологии пищевых продуктов	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного и растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ПК
ИПК-5 .1	Реализует качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и экологической безопасности.	-
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продуктов питания	
ИПК-5 .2	Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного и растительного происхождения	-
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продуктов питания	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИОПК-6.1; ИОПК-6.2; ИОПК-7.1; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б1.0	Обязательная часть	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИОПК-6.1; ИОПК-6.2; ИОПК-7.1
Б1.0.01	История России	ИУК-1.2; ИУК-5.2
Б1.0.02	Основы российской государственности	ИУК-5.1; ИУК-5.3
Б1.0.03	Математика	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.04	Культура речи и деловое общение	ИУК-1.4; ИУК-3.3; ИУК-4.4
Б1.0.05	Информатика с основами цифровизации	ИУК-2.2; ИОПК-1.3
Б1.0.06	Физическая культура и спорт	ИУК-7.1; ИУК-7.2
Б1.0.07	Введение в профессиональную деятельность	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.08	Ботаника	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.09	Иностранный язык	ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3
Б1.0.10	Химия	ИОПК-1.1
Б1.0.11	Физиология и биохимия растений	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.12	Генетика растений и животных	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.13	Зоология	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.14	Философия	ИУК-1.1; ИУК-1.3; ИУК-1.5
Б1.0.15	Физика	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.16	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.17	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	ИОПК-3.3; ИОПК-4.2
Б1.0.18	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ИОПК-4.1; ИОПК-4.2
Б1.0.19	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	ИОПК-2.1; ИОПК-2.2
Б1.0.20	Микробиология	ИОПК-1.1; ИОПК-1.2
Б1.0.21	Агроклиматология	ИОПК-1.1
Б1.0.22	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	ИОПК-4.1; ИОПК-4.2
Б1.0.23	Сельскохозяйственная экология	ИУК-8.3; ИОПК-5.1
Б1.0.24	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	ИОПК-5.2; ИОПК-5.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.25	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	ИОПК-1.2
Б1.О.26	Производство продукции животноводства	ИОПК-4.1; ИОПК-4.2
Б1.О.27	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3
Б1.О.28	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ИОПК-1.2; ИОПК-5.2
Б1.О.29	Кормопроизводство	ИОПК-4.1
Б1.О.30	Фитопатология, энтомология и защита растений	ИОПК-4.1; ИОПК-5.1
Б1.О.31	Растениеводство	ИОПК-4.1; ИОПК-4.2
Б1.О.32	Экономическая теория	ИОПК-6.1; ИОПК-6.2
Б1.О.33	Методы исследования состава сельскохозяйственной продукции	ИОПК-5.1; ИОПК-5.3
Б1.О.34	Психология	ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3
Б1.О.35	Оборудование перерабатывающих производств	ИОПК-4.1; ИОПК-4.2
Б1.О.36	Математическая статистика	ИОПК-1.1; ИОПК-1.3
Б1.О.37	Правоведение	ИУК-10.1; ИУК-10.2
Б1.О.38	Цифровизация производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИУК-2.3; ИОПК-7.1
Б1.О.39	Системы искусственного интеллекта	ИУК-2.1; ИОПК-7.1
Б1.О.40	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ИОПК-3.2; ИОПК-4.2
Б1.О.41	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	ИУК-9.1; ИУК-9.2
Б1.О.42	Безопасность жизнедеятельности	ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИОПК-3.1
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ИУК-7.1; ИУК-7.2
Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	ИУК-7.1; ИУК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта (секции)	ИУК-7.1; ИУК-7.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б1.В.02	Производство функциональных продуктов питания	ИПК-3 .2; ИПК-4 .2
Б1.В.03	Теплофизические основы термообработки продукции растительного и животного происхождения	ИПК-3 .3; ИПК-4 .3
Б1.В.04	Технология хранения продукции растениеводства	ИПК-1.1; ИПК-1.2
Б1.В.05	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	ИПК-3 .2; ИПК-4 .2
Б1.В.06	Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции	ИПК-1.1; ИПК-2 .2
Б1.В.07	Технология переработки продукции растениеводства	ИПК-1.3; ИПК-4 .1
Б1.В.08	Технология производства муки, крупы и макаронных изделий	ИПК-1.2; ИПК-4 .2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.09	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	ИПК-3 .1; ИПК-4 .1
Б1.В.10	Технология производства молочных и мясных продуктов	ИПК-2 .1; ИПК-2 .2
Б1.В.11	Технология переработки и хранения продукции животноводства	ИПК-2 .2; ИПК-2 .3
Б1.В.12	Технология производства растительных масел	ИПК-1.2; ИПК-4 .2
Б1.В.13	Технология производства вина и пива	ИПК-1.3
Б1.В.14	Технология замораживания пищевых продуктов растительного и животного происхождения	ИПК-3 .1; ИПК-4 .2
Б1.В.15	Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов	ИПК-2 .1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ИПК-3 .3; ИПК-4 .3
Б1.В.ДВ.01.01	Биохимические основы консервирования пищевых продуктов	ИПК-3 .3; ИПК-4 .3
Б1.В.ДВ.01.02	Биохимические основы холодильной технологии пищевых продуктов	ИПК-3 .3; ИПК-4 .3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности	ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б2	Практика	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.4; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-3.1; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИОПК-6.1; ИОПК-6.2; ИОПК-7.1; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б2.О	Обязательная часть	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.4; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-3.1; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИОПК-6.1; ИОПК-6.2; ИОПК-7.1
Б2.О.01	Учебная практика	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3
Б2.О.02	Производственная практика	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.4; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-3.1; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИОПК-6.1; ИОПК-6.2; ИОПК-7.1
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.4; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б2.В.01	Учебная практика	ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.02	Производственная практика	ИПК-1.1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ИПК-1.1; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б3	Государственная итоговая аттестация	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИОПК-6.1; ИОПК-6.2; ИОПК-7.1; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-5.1; ИУК-5.2; ИУК-5.3; ИУК-7.1; ИУК-7.2; ИУК-10.1; ИУК-10.2; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-2.1; ИОПК-3.1; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	ИУК-1.1; ИУК-1.2; ИУК-1.3; ИУК-1.4; ИУК-1.5; ИУК-2.1; ИУК-2.2; ИУК-2.3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3.3; ИУК-4.1; ИУК-4.2; ИУК-4.3; ИУК-4.4; ИУК-6.1; ИУК-6.2; ИУК-6.3; ИУК-8.1; ИУК-8.2; ИУК-8.3; ИУК-9.1; ИУК-9.2; ИОПК-1.1; ИОПК-1.2; ИОПК-1.3; ИОПК-2.1; ИОПК-2.2; ИОПК-2.3; ИОПК-3.1; ИОПК-3.2; ИОПК-3.3; ИОПК-4.1; ИОПК-4.2; ИОПК-5.1; ИОПК-5.2; ИОПК-5.3; ИОПК-6.1; ИОПК-6.2; ИОПК-7.1; ИПК-1.1; ИПК-1.2; ИПК-1.3; ИПК-2 .1; ИПК-2 .2; ИПК-2 .3; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-3 .3; ИПК-4 .1; ИПК-4 .2; ИПК-4 .3; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
ФТД	Факультативные дисциплины	ИУК-7.1; ИУК-10.2; ИПК-3 .1; ИПК-3 .2; ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
ФТД.01	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продуктов питания	ИПК-5 .1; ИПК-5 .2
ФТД.02	Основы военной подготовки	ИУК-7.1; ИУК-10.2
ФТД.03	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	ИПК-3 .1; ИПК-3 .2

		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	248	247	60	27	33	62	29	33	65	29	36	60	26	34	
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	240	60	27	33	60	27	33	60	26	34	60	26	34	
B1	Дисциплины (модули)	69%	31%	10%	183	195	195	54	27	27	54	27	27	42	26	16	45	20	25	
B1.O	Обязательная часть				90	140	135	54	27	27	50	27	23	17	12	5	14	7	7	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				50	60	60				4		4	25	14	11	31	13	18	
B2	Практика	67%	33%	0%	36	36	36	6		6	6		6	18		18	6	6		
B2.O	Обязательная часть				18	24	24	6		6				18		18				
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				10	12	12				6		6				6	6		
B3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативные дисциплины				2	8	7				2	2		5	3	2				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					63.4	-	64.9	58.1	-	69.4	58.1	-	68.4	64.8	-	60	64.3	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					27.9	-	33	27	-	28	27	-	26	25	-	27.5	28.5	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.7	-	4	4	-	4	4	-	3		-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3663	-	592	558	-	512	558	-	464	250	-	330	399	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					320	-	64	72	-	64	72	-	48		-			
		Блок Б2					208	-		96	-		96	-		8	-	8		
		Блок Б3					10	-			-			-			-		10	
		Блок ФТД					116	-			-	32		-	64	20	-			
		Итого по всем блокам					3997	-	592	654	-	544	654	-	528	278	-	338	409	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	3	3	6	2	4	5	2	3	6	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)						12	8	4	8	4	4	8	5	3	8	3	5	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4		4	5	3	2	2	2		2	2		
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)															1	1		
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									3	2	1	2	1	1	2	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.52%	- отношение суммы часов занятий лек. типа по Б1 к сумме ауд. часов по Б1 (без элек. дисц. по физ. к. и спорту): $(1321 / 3343) * 100\% = 39.52\%$												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						66.2%	- отношение суммы з.е. по дисциплинам и практикам обязательной части к общему объёму программы: $((135 + 24) / 240) * 100\% = 66.2\%$												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						49.85%	- отношение суммы часов конт. работы по дисциплинам к общему объёму времени, отводимому на реализацию дисциплин(с учетом элек. дисц. по физ. к. и спорту) : $(3663 / 7348) * 100\% = 49.85\%$												