Форма обучения - заочная

Срок обучения - 5 лет

Квалификация - БАКАЛАВР

Вид(ы) деятельности - научно-исследовательский.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого"

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности
_____ Ю.В.Данейкин

Принято на заседании УС НовГУ
"18" 06 2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема 2017

Календарный учебный график на нормативный срок обучения

Курс	Осенний семестр				Весенний семестр					Сводные данные по бюджету времени (в неделях)					
	Теоретическое обучение	В т.ч. экз. сессия	Практики	Каникулы	Теоретическое обучение	В т.ч. экз. сессия	Практики	ГИА	Каникулы	Теоретическое обучение	В т.ч. экз. сессия	Практики	ГИА	Каникулы	**Всего**
1	22	3		2	23	3	4*		5	45	6	4*		7	52
2	22	3	2*	2	23	3			5	45	6	2*		7	52
3	22	3,5	2*	2	23	3,5	2*		5	45	7	4*		7	52
4	22	3,5	2*	2	23	3,5	2*		5	45	7	4*		7	52
5	22	3,5	2*	2	12	3,5	6*+2	6	8	34	7	8*+2	6	10	52
									Всего	214	33	22*+2	6	38	260

1.Примечание: при расчете продолжительности обучения и каникул в указанную продолжительность не входят нерабочие праздничные дни, которые указаны в календарных учебных графиках на текущий учебный год. Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не производится.

2. Условные обозначения: * - практики в распределенном режиме

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)							Всего внеауд. СРС	Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы																					
				Всего	ЭКЗ	по видам занятий, включая ауд. СРС			в т.ч. ауд. СРС	КР/КП		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс					
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		9 сем		10 сем			
Б1	**Дисциплины (модули)**	**195**		**676**		**262**	**168**	**246**	**0**		**6344**	24	85/9	18	58	21	81	24	80	20	78	20	77	23	72	21	72	24	64		
	Базовая часть	***97***		***344***		***146***	***118***	***80***	***0***		***3148***	24	83/9	12	40	21	75	6	24	14	54	6	25	5	14		3	9	17		
БГ.Б.1	История	3		12		8	4	0	0		96								1	3 дз	11										
БГ.Б.2	Философия	3		12		8	4	0	0		96								1	3 дз	11										
БГ.Б.3	Иностранный язык	3		12		0	12	0	0		96						1	3 зач	11												
БГ.Б.4	Иностранный язык	3		12		0	12	0	0		96									3 дз	12										
БГ.Б.5	Иностранные языки в сфере профессиональной коммуникации	3		12		0	12	0	0		96											3 дз	12								
БГ.Б.6	Социология	3		12		8	4	0	0		96										1	3 зач	11								
БГ.Б.7	Русский язык и культура речи	3		12		0	12	0	0		96	3 зач	11/1																		
БГ.Б.8	Правоведение	3		12		8	4	0	0		96								1	3 зач	11										
БГ.Б.9	Экономика и управление	5		52	36	6	10	0	0		128												2	5 экз	14						
БЕ.Б.1	Физика	3		12		6	0	6	0		96				2	3 зач	10														
БЕ.Б.2	Математика	6		56	36	10	10	0	0		160	6 экз	18/2																		
БЕ.Б.3	Информационные технологии	3		12		6	0	6	0		96	3 зач	10/2																		
БЕ.Б.4	Химия (общая)	6		56	36	10	0	10	0		160		6	6 экз	14																
БЕ.Б.5	Биология с основами экологии	6		56	36	10	10	0	0		160	6 экз	18/2																		
БЕ.Б.6	Прикладная химия	9		72	36	18	0	18	0		252				2	9 экз	34														
БП.Б.1	Основы знаний о растениях	6		56	36	10	0	10	0		160	6 экз	18/2																		
БП.Б.2	Основы знаний о животных	6		56	36	10	0	10	0		160				2	6 экз	18														

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)							Всего внеауд. СРС	Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы																					
				Всего	ЭКЗ	по видам занятий, включая ауд. СРС			в т.ч. ауд. СРС	КР/КП		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс					
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		9 сем		10 сем			
БП.Б.3	Основы сельскохозяйственного производства	6		56	36	6	0	14	0		160		2	6 экз	18																
БП.Б.4	Основы научных исследований	3		12		4	8	0	0		96						2	3 зач	10												
БП.Б.9	Микробиология	3		12		6	0	6	0		96				2	3 зач	10														
БП.Б.10	Междисциплинарный курсовой проект	6		224		0	8	0	0	216	-8															2	6	6 кп			
БП.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	3		12		8	4	0	0		96															1	3 зач	11			
БФ.Б.1	Физическая культура и спорт	2		8		4	4	0	0		64									2 зач	8										
	Вариативная часть	***98***		***332***		***116***	***50***	***166***	***0***		***3196***		2	6	18		6	18	56	6	24	14	52	18	58	21	69	15	47		
БП.В.1	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве	3		12		4	0	8	0		96						2	3 зач	10												
БП.В.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее	9		64	36	10	8	10	0		260						2	9 экз	26												
БП.В.3	Процессы и аппараты пищевых производств	6		56	36	6	0	14	0		160											2	6 экз	18							
БП.В.4	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	9		64	36	10	8	10	0		260													2	9 экз	26					
БП.В.5	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	5		56	36	6	0	14	0		124										2	5 экз	18								
БП.В.6	Производство продукции растениеводства	6		56	36	6	0	14	0		160						2	6 экз	18												
БП.В.7	Производство продукции животноводства	6		56	36	6	0	14	0		160								2	6 экз	18										
БП.В.8	Технология переработки продукции растениеводства	9		136	36	10	8	10	0	72	188												2	9 экз	26 кр						
БП.В.10	Технология переработки продукции животноводства	12		148	36	10	8	22	0	72	284														2	12 экз	38 кр				
	Дисциплины (модули) по выбору	***33***		***116***		***48***	***18***	***50***	***0***		***1072***		2	6	18						4	9	30	3	10		5	15	47		
	Элективный курс	***0***		***1***		***0***	***1***	***0***	***0***		***341***										1										
БФ.Э.1	Физическая культура и спорт	0		1		0	1	0	0		341									зач	1										

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)							Всего внеауд. СРС	Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы																			
				Всего	ЭКЗ	по видам занятий, включая ауд. СРС			в т.ч. ауд. СРС	КР/КП		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс			
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		9 сем		10 сем	
Б2	**Практики**	**36**		**10**		**0**	**10**	**0**	**0**		**1286**			6	2	3	1			3	1	3	1	3	1	3	1			15	3
Б2.В.1	Практика учебная	9		3		0	3	0	0		321			6 2дз	2	3 дз	1														
Б2.В.2	Практика производственная	27		7		0	7	0	0		965									3 дз	1	3 дз	1	3 дз	1	3 дз	1			15 3дз	3
Б3	**Государственная итоговая аттестация**	**9**		**1**		**0**	**1**	**0**	**0**		**323**																			9	1
Б3.Б.1	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	9		37	36	0	1	0	0		287																			9 экз	1
	Факультативные дисциплины (модули)	**2**		**20**		**10**	**10**				**52**																				
	Всего зачетных единиц в семестре	240										24		24		24		24		23		23		26		24		24		24	
	Аудиторных часов в семестре	687											94		60		82		80		79		78		73		73		64		4
	Экзамены	20											3		3		2		2		1		2		3		2		2		
	Зачеты	14											2				2		3		2		2		1				2		
	Дифференцированные зачеты	4																			3		1								
	КП/КР	3																							1		1		1		

Согласовано:

Начальник управления образовательной деятельностью А.Н. Макаревич

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с/х продукции А.М. Козина

Форма обучения **заочная**

Срок обучения **5 лет**

Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 1: учебные элементы модулей направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2017**

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной (аудиторной) работы (час)					Объем внеауд.СРС			Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной работы																	
												1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс	
				Всего	в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			Всего	в том числе		1 сем	2 сем			3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		9 сем	10 сем
						ЛЕК	ПЗ	ЛР		КП/КР	ЭКЗ																		
БГ.Б.9	Экономика и управление	5		16	0	6	10	0	164		36												2	5 экз	14				
БГ.Б.9.1	Экономика	3		12	0	4	8	0	96														1	3 нет	11				
БГ.Б.9.2	Основы менеджмента	1		4	0	2	2	0	32														1	1 нет	3				
БЕ.Б.5	Биология с основами экологии	6		20	0	10	10	0	196		36	6 экз	18/2																
БЕ.Б.5.1	Биология	3		12	0	6	6	0	96			3 нет	10/2																
БЕ.Б.5.2	Экология	2		8	0	4	4	0	64			2 нет	8																
БЕ.Б.6	Прикладная химия	9		36	0	18	0	18	288		36				2	9 экз	34												
БЕ.Б.6.1	Органическая химия	3		16	0	8	0	8	92						1	3 нет	15												
БЕ.Б.6.2	Пищевая химия	5		20	0	10	0	10	160						1	5 нет	19												
БП.Б.2	Основы знаний о животных	6		20	0	10	0	10	196		36				2	6 экз	18												
БП.Б.2.1	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	3		12	0	6	0	6	96						1	3 нет	11												
БП.Б.2.2	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2		8	0	4	0	4	64						1	2 нет	7												
БФ.Э.1.1	Физическая культура и спорт1	0		342	0	0	342	0												зач	342								
Б2.В.1	Практика учебная	9		3	0	0	3	0	321					6 дз	2	3 дз	1												
Б2.В.1.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	3		1	0	0	1	0	107					3 дз	1														
Б2.В.1.2	Научно-исследовательская работа	3		1	0	0	1	0	107							3 дз	1												

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной (аудиторной) работы (час)					Объем внеауд.СРС			Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной работы																			
				Всего	в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			Всего	в том числе		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс			
						ЛЕК	ПЗ	ЛР		КП/КР	ЭКЗ	1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		9 сем		10 сем	
Б2.В.1.3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3		1	0	0	1	0	107					3 дз	1																
Б2.В.2	Практика производственная	27		7	0	0	7	0	965											3 дз	1	3 дз	1	3 дз	1	3 дз	1			15 дз	3
Б2.В.2.1	Научно-исследовательская работа	3		1	0	0	1	0	107											3 дз	1										
Б2.В.2.2	Научно-исследовательская работа	3		1	0	0	1	0	107													3 дз	1								
Б2.В.2.3	Научно-исследовательская работа	3		1	0	0	1	0	107															3 дз	1						
Б2.В.2.4	Научно-исследовательская работа	3		1	0	0	1	0	107																	3 дз	1				
Б2.В.2.5	Научно-исследовательская работа	3		1	0	0	1	0	107																					3 дз	1
Б2.В.2.6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	9		1	0	0	1	0	323																					9 дз	1
Б2.В.2.7	Преддипломная практика	3		1	0	0	1	0	107																					3 дз	1

Форма обучения **заочная**

Срок обучения **5 лет**

Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 2: модули по выбору
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2017**

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной (аудиторной) работы (час)					Объем внеауд.СРС			Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной работы																			
				Всего	в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			Всего	в том числе		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс			
						ЛЕК	ПЗ	ЛР		КП/КР	ЭКЗ	1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		9 сем		10 сем	
БГ.ВВ.1.1	Управление качеством на перерабатывающем предприятии	3		12	0	8	4	0	96														2	3 зач	10						
БГ.ВВ.1.2	Система качества на перерабатывающих предприятиях	3		12	0	8	4	0	96														2	3 зач	10						
БГ.ВВ.2.1	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе	3		12	0	8	4	0	96												2	3 зач	10								
БГ.ВВ.2.2	Предпринимательство в агропромышленном комплексе	3		12	0	8	4	0	96												2	3 зач	10								
БЕ.ВВ.1.1	Управление технологическими системами	6		20	0	10	10	0	196		36		2	6 экз	18																
БЕ.ВВ.1.2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах	6		20	0	10	10	0	196		36		2	6 экз	18																
БП.ВВ.1.1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	6		20	0	6	0	14	196		36										2	6 экз	18								
БП.ВВ.1.2	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	6		20	0	6	0	14	196		36										2	6 экз	18								
БП.ВВ.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него	6		20	0	6	0	14	196		36															2	6 экз	18			
БП.ВВ.2.2	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах	6		20	0	6	0	14	196		36															2	6 экз	18			
БП.ВВ.3.1	Основы пищевой инженерии	6		20	0	6	0	14	196		36															2	6 экз	18			
БП.ВВ.3.2	Разработка новых продуктов	6		20	0	6	0	14	196		36															2	6 экз	18			
БП.ВВ.4.1	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах	3		12	0	4	0	8	96																	1	3 зач	11			
БП.ВВ.4.2	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах	3		12	0	4	0	8	96																	1	3 зач	11			

Форма обучения **заочная**

Срок обучения **5 лет**

Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 3
Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик,предусмотренных основной образовательной программой направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2017**

КУРС 1

1	Биология с основами экологии
2	Информационные технологии
3	Математика
4	Основы знаний о растениях
5	Основы сельскохозяйственного производства
6	Русский язык и культура речи
7	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах
8	Управление технологическими системами
9	Химия (общая)
10	Практика учебная

КУРС 2

1	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее
2	Иностранный язык
3	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
4	Микробиология
5	Основы знаний о животных
6	Основы научных исследований
7	Прикладная химия
8	Производство продукции растениеводства
9	Физика
10	Практика учебная

КУРС 3

1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
2	Иностранные языки в сфере профессиональной коммуникации
3	Иностранный язык
4	История
5	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе
6	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
7	Правоведение
8	Предпринимательство в агропромышленном комплексе
9	Производство продукции животноводства
10	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

Форма обучения **заочная**

Срок обучения **5 лет**

Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 3
Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик,предусмотренных основной образовательной программой направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2017**

КУРС 3

11	Социология
12	Философия
13	Физическая культура и спорт
14	Практика производственная

КУРС 4

1	Процессы и аппараты пищевых производств
2	Система качества на перерабатывающих предприятиях
3	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
4	Технология переработки продукции животноводства
5	Технология переработки продукции растениеводства
6	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
7	Экономика и управление
8	Практика производственная

КУРС 5

1	Безопасность жизнедеятельности
2	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах
3	Основы пищевой инженерии
4	Разработка новых продуктов
5	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах
6	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах
7	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него
8	Практика производственная
9	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
10	Междисциплинарный курсовой проект

Форма обучения **заочная**
Срок обучения **5 лет**
Квалификация **БАКАЛАВР**

Год приема **2017**

Приложение 4: планируемые результаты обучения по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Модули		Планируемые результаты обучения
Б1	**Дисциплины (модули)**	
Б.Б	***Базовая часть***	
БГ.Б.1	История	ОК-2
БГ.Б.2	Философия	ОК-1
БГ.Б.3	Иностранный язык	ОК-5
БГ.Б.4	Иностранный язык	ОК-5
БГ.Б.5	Иностранные языки в сфере профессиональной коммуникации	ОК-5
БГ.Б.6	Социология	ОК-6
БГ.Б.7	Русский язык и культура речи	ОК-5
БГ.Б.8	Правоведение	ОК-4
БГ.Б.9	Экономика и управление	ОК-3
БГ.Б.9	Экономика и управление	
БЕ.Б.1	Физика	ОПК-2
БЕ.Б.2	Математика	ОПК-2
БЕ.Б.3	Информационные технологии	ОПК-1
БЕ.Б.4	Химия (общая)	ОПК-2
БЕ.Б.5	Биология с основами экологии	ОПК-2
БЕ.Б.6	Прикладная химия	ОПК-2
БП.Б.1	Основы знаний о растениях	ОПК-3,ОПК-7
БП.Б.2	Основы знаний о животных	ОПК-4,ОПК-7,ОПК-8
БП.Б.3	Основы сельскохозяйственного производства	ОПК-5,ПК-21,ПК-22
БП.Б.4	Основы научных исследований	ДПК-12,ДПК-15,ПК-21,ПК-23
БП.Б.9	Микробиология	ОПК-2,ОПК-5
БП.Б.10	Междисциплинарный курсовой проект	ДПК-2,ДПК-19,ОК-5,ОК-7,ОПК-6,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23
БП.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	ОПК-9
БФ.Б.1	Физическая культура и спорт	ОК-8,ОК-9
Б.В	***Вариативная часть***	
БП.В.1	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве	ДПК-1,ОПК-5
БП.В.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее	ОПК-6
БП.В.3	Процессы и аппараты пищевых производств	ДПК-10,ОПК-5
БП.В.4	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ДПК-2,ДПК-10,ДПК-19
БП.В.5	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	ДПК-11
БП.В.6	Производство продукции растениеводства	ДПК-1,ДПК-16,ОПК-7,ПК-20,ПК-22

Форма обучения **заочная**
Срок обучения **5 лет**
Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 4: планируемые результаты обучения по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2017**

Модули		Планируемые результаты обучения
БП.В.7	Производство продукции животноводства	ДПК-1,ДПК-16,ОПК-7,ПК-20,ПК-22
БП.В.8	Технология переработки продукции растениеводства	ДПК-2,ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-16,ОПК-5
БП.В.9	Технология переработки продукции растениеводства	ДПК-2,ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-16,ОПК-5
БП.В.10	Технология переработки продукции животноводства	ДПК-2,ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-16,ОПК-5
БП.В.11	Технология переработки продукции животноводства	ДПК-2,ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-16,ОПК-5
Б.ВВ	***Дисциплины (модули) по выбору***	
БГ.ВВ.1.1	Управление качеством на перерабатывающем предприятии	ДПК-9,ДПК-13,ДПК-16,ДПК-17
БГ.ВВ.1.2	Система качества на перерабатывающих предприятиях	ДПК-9,ДПК-13,ДПК-16,ДПК-17
БГ.ВВ.2.1	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе	ДПК-20
БГ.ВВ.2.2	Предпринимательство в агропромышленном комплексе	ДПК-20
БЕ.ВВ.1.1	Управление технологическими системами	ДПК-2,ДПК-4
БЕ.ВВ.1.2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах	ДПК-4,ОПК-1
БП.ВВ.1.1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-22
БП.ВВ.1.2	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	ПК-22
БП.ВВ.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него	ДПК-4
БП.ВВ.2.2	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах	ДПК-4
БП.ВВ.3.1	Основы пищевой инженерии	ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-8,ДПК-16
БП.ВВ.3.2	Разработка новых продуктов	ДПК-3,ДПК-5,ДПК-7,ДПК-8,ДПК-19
БП.ВВ.4.1	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах	ДПК-6
БП.ВВ.4.2	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах	ДПК-7
Б2	**Практики**	
Б2.В.1	Практика учебная	ДПК-12,ДПК-17,ОК-6,ОК-7,ПК-21
Б2.В.1	Практика учебная	ДПК-12,ДПК-17,ПК-21
Б2.В.2	Практика производственная	ДПК-12,ДПК-14,ДПК-17,ДПК-18,ОК-6,ОК-7,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23
Б2.В.2	Практика производственная	ОК-6,ОК-7,ПК-22
Б3	**Государственная итоговая аттестация**	
Б3.Б.1	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	ДПК-1,ДПК-2,ДПК-3,ДПК-4,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-7,ДПК-8,ДПК-9,ДПК-10,ДПК-11,ДПК-12,ДПК-13,ДПК-14,ДПК-15,ДПК-16,ДПК-17,ДПК-18,ДПК-19,ДПК-20,ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7,ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ОПК-7,ОПК-8,ОПК-9,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23

Форма обучения **заочная**
Срок обучения **5 лет**
Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 5: матрица компетенций по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2017**

Компетенция	Семестр	Дисциплина
ОК-1	5	Философия
ОК-2	5	История
ОК-3	7	Экономика и управление: Основы менеджмента
ОК-4	5	Правоведение
ОК-5	1	Русский язык и культура речи
ОК-5	4, 5	Иностранный язык
ОК-5	6	Иностранные языки в сфере профессиональной коммуникации
ОК-5	9	Междисциплинарный курсовой проект
ОК-6	10	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОК-6	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ОК-6	3	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОК-6	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ОК-6	6	Социология
ОК-7	10	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОК-7	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ОК-7	3	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОК-7	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ОК-7	9	Междисциплинарный курсовой проект
ОК-8	5	Физическая культура и спорт
ОК-9	5	Физическая культура и спорт
ОПК-1	1	Информационные технологии
ОПК-1	2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах
ОПК-2	1	Биология с основами экологии: Биология
ОПК-2	1	Биология с основами экологии: Экология
ОПК-2	1	Математика
ОПК-2	2	Химия (общая)

Приложение 5: матрица компетенций по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

ОПК-2	3	Микробиология
ОПК-2	3	Прикладная химия: Органическая химия
ОПК-2	3	Прикладная химия: Пищевая химия
ОПК-2	3	Физика
ОПК-3	1	Основы знаний о растениях
ОПК-4	3	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-4	3	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-5	2	Основы сельскохозяйственного производства
ОПК-5	3	Микробиология
ОПК-5	4	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ОПК-5	7	Процессы и аппараты пищевых производств
ОПК-5	7	Технология переработки продукции растениеводства
ОПК-5	8	Технология переработки продукции животноводства
ОПК-6	4	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее
ОПК-6	9	Междисциплинарный курсовой проект
ОПК-7	1	Основы знаний о растениях
ОПК-7	3	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-7	3	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-7	4	Производство продукции растениеводства
ОПК-7	5	Производство продукции животноводства
ОПК-8	3	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-8	3	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-9	9	Безопасность жизнедеятельности
ПК-20	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-20	3	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ПК-20	4	Производство продукции растениеводства

Приложение 5: матрица компетенций по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

ПК-20	5	Производство продукции животноводства
ПК-20	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-20	9	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-21	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-21	2	Основы сельскохозяйственного производства
ПК-21	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ПК-21	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ПК-21	3	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ПК-21	4	Основы научных исследований
ПК-21	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-21	9	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-22	10	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-22	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-22	2	Основы сельскохозяйственного производства
ПК-22	4	Производство продукции растениеводства
ПК-22	5	Производство продукции животноводства
ПК-22	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-22	6	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-22	6	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях
ПК-22	9	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-23	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-23	4	Основы научных исследований
ПК-23	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-23	9	Междисциплинарный курсовой проект
ДПК-1	4	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ДПК-1	4	Производство продукции растениеводства

Приложение 5: матрица компетенций по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

ДПК-1	5	Производство продукции животноводства
ДПК-2	2	Управление технологическими системами
ДПК-2	7	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-2	8	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-2	8	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-2	9	Междисциплинарный курсовой проект
ДПК-3	7	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-3	8	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-3	9	Основы пищевой инженерии
ДПК-3	9	Разработка новых продуктов
ДПК-4	2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах
ДПК-4	2	Управление технологическими системами
ДПК-4	9	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах
ДПК-4	9	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него
ДПК-5	7	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-5	8	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-5	9	Основы пищевой инженерии
ДПК-5	9	Разработка новых продуктов
ДПК-6	7	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-6	8	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-6	9	Основы пищевой инженерии
ДПК-6	9	Разработка новых продуктов
ДПК-6	9	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах
ДПК-7	9	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах
ДПК-7	9	Основы пищевой инженерии
ДПК-7	9	Разработка новых продуктов

Приложение 5: матрица компетенций по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

ДПК-8	9	Основы пищевой инженерии
ДПК-8	9	Разработка новых продуктов
ДПК-9	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-9	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-9	7	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-9	7	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-10	7	Процессы и аппараты пищевых производств
ДПК-10	8	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-11	6	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-12	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-12	4	Основы научных исследований
ДПК-12	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-13	7	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-13	7	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-14	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-14	3	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ДПК-14	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-15	4	Основы научных исследований
ДПК-16	3	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ДПК-16	4	Производство продукции растениеводства
ДПК-16	5	Производство продукции животноводства
ДПК-16	7	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-16	7	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-16	7	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-16	8	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-17	10	Практика производственная: Преддипломная практика

Приложение 5: матрица компетенций по образовательной программе направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Разработка новых продуктов

ДПК-17	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-17	7	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-17	7	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-18	10	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-18	3	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ДПК-18	5, 6, 7, 8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-19	8	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-19	9	Междисциплинарный курсовой проект
ДПК-19	9	Основы пищевой инженерии
ДПК-19	9	Разработка новых продуктов
ДПК-20	6	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе
ДПК-20	6	Предпринимательство в агропромышленном комплексе

Форма обучения **заочная**
Срок обучения **5 лет**
Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 6: факультативные дисциплины (модули)
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема
2017

Факультативные дисциплины (модули):

1. **Личная эффективность и управление временем**
2. **Предпринимательство в цифровой экономике**
3. **Экономическая безопасность**