

Форма обучения - заочная

Срок обучения - 5 лет

Квалификация - БАКАЛАВР

Тип(ы) задач -организационно-управленческий;
научно-исследовательский; производственно-
технологический

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) Разработка новых продуктов

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности

Ю.В. Данейкин

Принято на заседании УС НовГУ
"18" 2021

Год приема 2019

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			5	45	6			7	52
2	22	3		2	23	3			5	45	6			7	52
3	22	3,5	2*	2	23	3,5	2*		5	45	7	4*		7	52
4	22	3,5	4*	2	23	3,5	2*		5	45	7	6*		7	52
5	22	3,5	4*	2	10	3,5	6*+4	6	8	32	7	10*+4	6	10	52
Всего										212	33	20*+4	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 вне ауд. СРС	Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы																			
				Всего	ЭКЗ	по видам занятий, включая ауд. СРС			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		1412	576	252	232	172	0	180	5608	24	95/7	24	84	24	86	24	81	21	69	20	64	18	53	22	57	18	60		
	Обязательная часть	110		696	288	166	152	90	0		3264	24	95/7	24	83	18	66	21	77	15	53	8	27								
Б1.О.1	История	3		12		8	4	0	0		96		1 дз	3	11																
Б1.О.2	Философия	3		12		8	4	0	0		96	3 дз	11/1																		
Б1.О.3	Иностранный язык	6		24		0	24	0	0		192	3 зач	11/1 дз	3	12																
Б1.О.4	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	3		12		0	12	0	0		96			1 дз	3	11															
Б1.О.5	Русский язык и культура речи	3		12		0	12	0	0		96			1 зач	3	11															
Б1.О.6	Правоведение	3		12		8	4	0	0		96	3 зач	11/1																		
Б1.О.7	Психология	3		12		8	4	0	0		96	3 зач	11/1																		
Б1.О.8	Основы проектной деятельности	3		12		8	4	0	0		96		1 зач	3	11																
Б1.О.9	Экономическая теория и практика принятия эффективных решений	3		12		8	4	0	0		96					1 зач	3	11													
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности	3		12		6	6	0	0		96						1 зач	3	11												
Б1.О.11	Математика	3		12		6	6	0	0		96	3 зач	11/1																		
Б1.О.12	Физика	3		12		6	0	6	0		96		1 зач	3	11																
Б1.О.13	Химия	6		56	36	6	0	14	0		160		6 экз	6	14																
Б1.О.14	Общая биология	6		56	36	8	4	8	0		160	6 экз	19/1																		
Б1.О.15	Экология	3		12		6	6	0	0		96			1 зач	3	11															
Б1.О.16	Органическая химия	3		12		6	0	6	0		96			1 зач	3	11															
Б1.О.17	Информационно-коммуникативные технологии в перерабатывающих производствах	3		12		4	8	0	0		96	3 зач	11/1																		

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)							Всего вне ауд. 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.О.18	История развития переработки сельскохозяйственной продукции	6		56	36	12	8	0	0		160		1	6 экз	19														
Б1.О.19	Производство продукции растениеводства	9		68	36	12	8	12	0		256					1	9 экз	31											
Б1.О.20	Производство продукции животноводства	9		68	36	12	8	12	0		256					1	9 экз	31											
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве	3		12		4	8	0	0		96						1	3 зач	11										
Б1.О.22	Основы научных исследований	3		12		4	8	0	0		96						1	3 зач	11										
Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	6		56	36	8	0	12	0		160						1	6 экз	19										
Б1.О.24	Биохимия сельскохозяйственной продукции	6		56	36	8	4	8	0		160				1	6 экз	19												
Б1.О.25	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	6		56	36	8	0	12	0		160							1	6 экз	19									
Б1.О.26	Физическая культура и спорт	2		8		2	6	0	0		64								2 зач	8									
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	85		716	288	86	80	82	0	180	2344				1	6	20	3	4	6	16	12	37	18	53	22	57	18	60
Б1.У.1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	9		100	36	10	8	10	0	36	224									1	9 экз	27 кр							
Б1.У.2	Технология хранения и переработки продукции животноводства	9		100	36	10	8	10	0	36	224											1	9 экз	27 кр					
Б1.У.3	Междисциплинарный курсовой проект	3		108		0	0	0	0	108	0												3	кп					
Б1.У.4	Пищевая химия и основы питания	6		56	36	8	6	6	0		160				1	6 экз	19												
Б1.У.5	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	6		56	36	8	6	6	0		160							1	6 экз	19									
Б1.У.6	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	6		56	36	8	0	12	0		160												1	6 экз	19				
Б1.У.7	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	4		48	36	4	0	8	0		96											1	4 экз	11					
Б1.У.8	Основы разработки новых продуктов	6		56	36	8	4	8	0		160													1	6 экз	19			
Б1.У.9	Управление качеством на перерабатывающих предприятиях	3		12		4	0	8	0		96													1	3 зач	11			

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)							Всего вне ауд. 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.У.10	Товароведение продовольственных товаров	6		56	36	8	4	8	0		160								1 экз	6	19								
Б1.У.11	Проектный практикум	15		20		0	20	0	0		520					1	3 зач	3 зач	3 зач	4 зач	3 зач	4 зач	3 зач	4 зач					
Б1.У.12	Майноры	6		24		8	16	0	0		192						1 зач	3 зач	11 зач	3 зач	12								
	Элективные дисциплины(модули)	6		24		10	8	6	0		192											1	3	12	3	11			
Б1.Э.1	Физическая культура и спорт (элективный курс)	0		1		0	1	0	0		329								1 зач										
Б2	Практика	36		8		0	8	0	0		1288							3	1	3	1	6	1	3	1	6	1	15	3
Б.О	Обязательная часть	12		3		0	3	0	0		429							3	1	3	1	6	1						
Б2.О.1	Практика учебная	12		3		0	3	0	0		429							3 дз	1 дз	3 дз	1 дз	6 дз	1						
Б2.О.1.1	Практика ознакомительная	3		1		0	1	0	0		107							3 дз	1										
Б2.О.1.2	Практика технологическая	3		1		0	1	0	0		107								3 дз	1									
Б2.О.1.3	Научно-исследовательская работа	6		1		0	1	0	0		215										6 дз	1							
Б.У	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	24		5		0	5	0	0		859												3	1	6	1	15	3	
Б2.У.1	Практика производственная	24		5		0	5	0	0		859												3 дз	1 дз	6 дз	1 дз	15 дз	3	
Б2.У.1.1	Практика технологическая	6		1		0	1	0	0		215														6 дз	1			
Б2.У.1.2	Практика технологическая	3		1		0	1	0	0		107																3 дз	1	
Б2.У.1.3	Научно-исследовательская работа	6		1		0	1	0	0		215																6 дз	1	
Б2.У.1.4	Научно-исследовательская работа	3		1		0	1	0	0		107												3 дз	1					
Б2.У.1.5	Практика преддипломная	6		1		0	1	0	0		215																6 дз	1	
Б3	Государственная итоговая аттестация	9		37	36	0	1	0	0		287																9	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					
БЗ.О.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9		37	36	0	1	0	0		287														9 экз	1
	Факультативные дисциплины (модули)	2		20		10	10		0		52															
	Всего зачетных единиц в семестре	240										24	24	24	24	24	23	24	25	24	24					
	Аудиторных часов в семестре	665										102	84	86	81	70	65	54	58	61	4					
	Экзамены	16										1	2	2	2	1	2	2	2	2						
	Зачеты	25										5	2	3	2	5	3	1	2	2						
	Дифференцированные зачеты	4										1	2	1												
	КП/КР	3																1	2							

Согласовано:

Начальник управления образовательной деятельностью

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с/х продукции

А.Н. Макаревич

А.М. Козина

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 1: элективные модули
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2019**

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 контактной (аудиторной) работы в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			КП/КР	ЭКЗ	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.ЭЛ.1.1	Интернет-предпринимательство	3		12	0	4	8	0			96								1	3	11				
Б1.ЭЛ.1.2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство	3		12	0	4	8	0			96								1	3	11				
Б1.ЭЛ.2.1	Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств	3		12	0	6	0	6			96										1	3	11		
Б1.ЭЛ.2.2	Ресурсосберегающие технологии в животноводстве	3		12	0	6	0	6			96										1	3	11		

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 2

**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 2019

КУРС 1

1	Иностранный язык
2	Информационно-коммуникативные технологии в перерабатывающих производствах
3	История
4	История развития переработки сельскохозяйственной продукции
5	Математика
6	Общая биология
7	Основы проектной деятельности
8	Правоведение
9	Психология
10	Физика
11	Философия
12	Химия

КУРС 2

1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
3	Органическая химия
4	Пищевая химия и основы питания
5	Проектный практикум
6	Производство продукции животноводства
7	Производство продукции растениеводства
8	Русский язык и культура речи
9	Экология
10	Экономическая теория и практика принятия эффективных решений

КУРС 3

1	Безопасность жизнедеятельности
2	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
3	Майноры
4	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
5	Основы научных исследований
6	Проектный практикум
7	Процессы и аппараты пищевых производств
8	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 2

**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 2019

КУРС 3

9	Физическая культура и спорт
10	Физическая культура и спорт (элективный курс)
11	Практика учебная

КУРС 4

1	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство
2	Интернет-предпринимательство
3	Проектный практикум
4	Технология хранения и переработки продукции животноводства
5	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
6	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
7	Товароведение продовольственных товаров
8	Практика производственная
9	Практика учебная
10	Междисциплинарный курсовой проект

КУРС 5

1	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2	Основы разработки новых продуктов
3	Ресурсосберегающие технологии в животноводстве
4	Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств
5	Управление качеством на перерабатывающих предприятиях
6	Практика производственная
7	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 3: планируемые результаты обучения
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 1 из 2

Год приема 2019

Модули		Планируемые результаты обучения
Б1	Дисциплины (модули)	
Б.О	Обязательная часть	
Б1.О.1	История	УК-5
Б1.О.2	Философия	УК-1,УК-5
Б1.О.3	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.4	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	УК-4
Б1.О.5	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.6	Правоведение	УК-2
Б1.О.7	Психология	УК-3,УК-6
Б1.О.8	Основы проектной деятельности	УК-2,УК-3
Б1.О.9	Экономическая теория и практика принятия эффективных решений	ОПК-6,УК-2
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.11	Математика	ОПК-1
Б1.О.12	Физика	ОПК-1
Б1.О.13	Химия	ОПК-1
Б1.О.14	Общая биология	ОПК-1
Б1.О.15	Экология	ОПК-1
Б1.О.16	Органическая химия	ОПК-1
Б1.О.17	Информационно-коммуникативные технологии в перерабатывающих производствах	ОПК-1
Б1.О.18	История развития переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-4
Б1.О.19	Производство продукции растениеводства	ОПК-4
Б1.О.20	Производство продукции животноводства	ОПК-4
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве	ОПК-3,ОПК-4
Б1.О.22	Основы научных исследований	ОПК-2,ОПК-5
Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4
Б1.О.24	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-1
Б1.О.25	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-4
Б1.О.26	Физическая культура и спорт	УК-7
Б.У	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.У.1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	ПК-2
Б1.У.2	Технология хранения и переработки продукции животноводства	ПК-2
Б1.У.3	Междисциплинарный курсовой проект	ПК-2,ПК-4,ПК-5
Б1 У 4	Пищевая химия и основы питания	ПК-1

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 3: планируемые результаты обучения
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 2 из 2

Год приема 2019

Модули		Планируемые результаты обучения
Б1.У.5	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6
Б1.У.6	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-2
Б1.У.7	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ПК-6
Б1.У.8	Основы разработки новых продуктов	ПК-3
Б1.У.9	Управление качеством на перерабатывающих предприятиях	ПК-6
Б1.У.10	Товароведение продовольственных товаров	ПК-2,ПК-3
Б1.У.11	Проектный практикум	УК-2,УК-3
Б1.У.12	Майноры	ДПК-1
Б.ЭЛ	Элективные дисциплины(модули)	
Б1.ЭЛ.1.1	Интернет-предпринимательство	УК-2,УК-3,УК-9,УК-10
Б1.ЭЛ.1.2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство	УК-2,УК-3
Б1.ЭЛ.2.1	Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств	ПК-4
Б1.ЭЛ.2.2	Ресурсосберегающие технологии в животноводстве	ПК-4
Б2	Практика	
Б2.О.1	Практика учебная	ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-7
Б2.О.1	Практика учебная	ОПК-3,ОПК-7
Б2.У.1	Практика производственная	ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4,ПК-5,ПК-6 УК-8
Б3	Государственная итоговая аттестация	
Б3.О.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ОПК-7,ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4,ПК-5,ПК-6,УК-1,УК-2,УК-3,УК-4,УК-5,УК-6,УК-7,УК-8,УК-9,УК-10

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 4: матрица компетенций
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 1 из 4

Год приема 2019

Компетенция	Семестр	Дисциплина
УК-1	1	Философия
УК-2	1	Правоведение
УК-2	2	Основы проектной деятельности
УК-2	4	Экономическая теория и практика принятия эффективных решений
УК-2	4, 5, 6, 7, 8	Проектный практикум
УК-2	8	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство
УК-2	8	Интернет-предпринимательство
УК-3	1	Психология
УК-3	2	Основы проектной деятельности
УК-3	4, 5, 6, 7, 8	Проектный практикум
УК-3	8	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство
УК-3	8	Интернет-предпринимательство
УК-4	1, 2	Иностранный язык
УК-4	3	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
УК-4	3	Русский язык и культура речи
УК-5	1	Философия
УК-5	2	История
УК-6	1	Психология
УК-7	6	Физическая культура и спорт
УК-8	5	Безопасность жизнедеятельности
УК-9	8	Интернет-предпринимательство
УК-10	8	Интернет-предпринимательство
ОПК-1	1	Информационно-коммуникативные технологии в перерабатывающих производствах
ОПК-1	1	Математика
ОПК-1	1	Общая биология
ОПК-1	2	Физика

Форма обучения заочная
Срок обучения 5 лет
Квалификация БАКАЛАВР

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

Страница 2 из 4

Год приема 2019

ОПК-1	2	Химия
ОПК-1	3	Биохимия сельскохозяйственной продукции
ОПК-1	3	Органическая химия
ОПК-1	3	Экология
ОПК-2	5	Основы научных исследований
ОПК-3	5	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ОПК-3	5	Практика учебная: Практика ознакомительная
ОПК-3	6	Практика учебная: Практика технологическая
ОПК-3	7	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОПК-4	2	История развития переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-4	4	Производство продукции животноводства
ОПК-4	4	Производство продукции растениеводства
ОПК-4	5	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ОПК-4	5	Практика учебная: Практика ознакомительная
ОПК-4	5	Процессы и аппараты пищевых производств
ОПК-4	6	Практика учебная: Практика технологическая
ОПК-4	6	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-5	5	Основы научных исследований
ОПК-5	5	Практика учебная: Практика ознакомительная
ОПК-5	6	Практика учебная: Практика технологическая
ОПК-6	4	Экономическая теория и практика принятия эффективных решений
ОПК-7	5	Практика учебная: Практика ознакомительная
ОПК-7	6	Практика учебная: Практика технологическая
ОПК-7	7	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ПК-1	10	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-1	3	Пищевая химия и основы питания

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

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

Страница 3 из 4

Год приема 2019

ПК-1	8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-1	9, 10	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-2	10	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-2	7	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
ПК-2	7	Товароведение продовольственных товаров
ПК-2	8	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-2	8	Технология хранения и переработки продукции животноводства
ПК-2	8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-2	9	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-2	9, 10	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-3	10	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-3	7	Товароведение продовольственных товаров
ПК-3	8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-3	9	Основы разработки новых продуктов
ПК-3	9, 10	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-4	10	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-4	8	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-4	8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-4	9	Ресурсосберегающие технологии в животноводстве
ПК-4	9	Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств
ПК-4	9, 10	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-5	10	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-5	8	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-5	8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-5	9, 10	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-6	10	Практика производственная: Практика преддипломная

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

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

Страница 4 из 4

Год приема 2019

ПК-6	6	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-6	8	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
ПК-6	8, 10	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-6	9	Управление качеством на перерабатывающих предприятиях
ПК-6	9, 10	Практика производственная: Практика технологическая
ДПК-1	5, 6	Майноры

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 5: факультативные дисциплины (модули) и майноры
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 1 из 1

Год приема

2019

Факультативные дисциплины (модули):

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

Майноры:

1. Брендинг и саморазвитие в цифровой среде
2. Глобальные процессы в современном мире
3. Колористика в профессиональной презентации
4. Конфликт-менеджмент
5. Лидер XXI века и его команда
6. Основы медиаграмотности и продвижения личного бренда
7. Практическое право
8. Программирование и анализ данных на Python
9. Проектирование мультикомфортного коттеджа
10. Проектирование электронных устройств и робототехнических систем на основе микроконтроллерных плат
11. Психологический самоменеджмент
12. Развитие коммуникативных навыков
13. Семейная педагогика
14. Социальный статус и современная речевая культура
15. Практические методы социальных исследований