

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Оботурова Наталья Павловна
Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий
План одобрен Ученом-методическим советом
Университета
Университетский программный ключ:
Протокол № 5 от 21.05.2026
12067906-0371895-010021ac006814972ced7f57

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "Северо-Кавказский федеральный университет

Пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Ученого совета факультета
пищевой инженерии и биотехнологий имени
академика А.Г. Храмцова

канд.техн.наук, доцент Н.П. Оботурова
29 мая 2026 г.

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

бакалавриат: Биоинженерия и технологии

Кафедра: Пищевых технологий и инжиниринга

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки
(по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт
(ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
производственно-технологический
организационно-управленческий
проектный

		-	Формы пром. атт.							з.е.		-	Итого академ. часов						Курс 1																		
		-											-							Семестр 1						Семестр 2											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	Рефе рат	РГР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	КРПП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРПП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРПП	СР	Конт роль			
Блок 1.Дисциплины (модули)													207	207		7780	7780	4676		2141	963	30	1080	204	54	246		450	126	27	1036	160	96	224		394	162
Обязательная часть													108	108		3888	3888	1980		1422	486	30	1080	204	54	246		450	126	27	972	160	96	160		394	162
+	Б1.О.01	Социально-гуманитарная подготовка		1122	12					16	16		576	576	328		248		10	360	72		144		144		6	216	32		80		104				
+	Б1.О.01.01	Философия		1						2	2	36	72	72	36		36		2	72	18		18		36												
+	Б1.О.01.02	Основы российской государственности			1					2	2	36	72	72	54		18		2	72	18		36		18												
+	Б1.О.01.03	История России			2					4	4	36	144	144	118		26		2	72	36		18		18		2	72	32		32		8				
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык			2					5	5	36	180	180	68		112		2	72			36		36		3	108			32		76				
+	Б1.О.01.05	Правовая и финансовая грамотность			2					2	2	36	72	72	34		38		1	36			18		18		1	36			16		20				
+	Б1.О.01.06	Проектная деятельность			1					1	1	36	36	36	18		18		1	36			18		18												
+	Б1.О.02	Безопасный и здоровый образ жизни	1	1						5	5		180	180	72		72	36	5	180	24		48		72	36											
+	Б1.О.02.01	Физическая культура и спорт			1					2	2	36	72	72	18		54		2	72	6		12		54												
+	Б1.О.02.02	Безопасность жизнедеятельности	1							3	3	36	108	108	54		18	36	3	108	18		36		18	36											
+	Б1.О.03	Математическая и естественно-научная подготовка (ядро СКФУ химико-биологическая направленность)	1122344	3	45					49	49		1764	1764	780		642	342	12	432	72	54	36		180	90	12	432	64	48	64		148	108			
+	Б1.О.03.01	Математика	12							11	11	36	396	396	136		170	90	6	216	36		36		108	36	5	180	32		32		62	54			
+	Б1.О.03.02	Физика		3						4	4	36	144	144	72		72																				
+	Б1.О.03.03	Общая и неорганическая химия	1							6	6	36	216	216	90		72	54	6	216	36	54		72	54												
+	Б1.О.03.04	Органическая химия	2							7	7	36	252	252	112		86	54									7	252	32	48	32		86	54			
+	Б1.О.03.05	Биология	4							4	4	36	144	144	80		10	54																			
+	Б1.О.03.06	Аналитическая химия. Химические методы анализа			4					7	7	36	252	252	64		188																				
+	Б1.О.03.07	Безопасность жизнедеятельности предприятий пищевых отраслей			5					3	3	36	108	108	90		18																				
+	Б1.О.03.08	Основы биохимии	4							3	3	36	108	108	64		8	36																			
+	Б1.О.03.09	Общая микробиология	3							4	4	36	144	144	72		18	54																			
+	Б1.О.04	Инженерная и технологическая подготовка (ядро СКФУ инженерная направленность)		13	24					13	13		468	468	256		212		3	108	36		18		54		3	108	32		16		60				
+	Б1.О.04.01	Инженерная и компьютерная графика		1	2					6	6	36	216	216	102		114		3	108	36		18		54		3	108	32		16		60				
+	Б1.О.04.02	Процессы и аппараты пищевых производств			3	4				7	7	36	252	252	154		98																				
+	Б1.О.05	Цифровая культура		23	3					6	6		216	216	106		110										2	72		16			56				
+	Б1.О.05.01	Введение в информационные технологии		2	3					3	3	36	108	108	34		74										2	72		16			56				
+	Б1.О.05.02	Системы искусственного интеллекта			3					3	3	36	108	108	72		36																				
+	Б1.О.06	Дисциплины общепрофессиональной направленности	256	36	4					19	19		684	684	438		138	108									4	144	32	32			26	54			
+	Б1.О.06.01	Общая технология сырья и продуктов животного происхождения	56							8	8	36	288	288	190		44	54																			
+	Б1.О.06.02	Технология продуктов питания		3	4					4	4	36	144	144	104		40																				
+	Б1.О.06.03	Организационно-техническое сопровождение проектов			6					3	3	36	108	108	80		28																				
+	Б1.О.06.04	Санитария и гигиена	2							4	4	36	144	144	64		26	54								4	144	32	32			26	54				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										99	99		3892	3892	2696		719	477											64			64					
+	Б1.Б.01	Профиль "Биоинженерия и технологии"	355677788		4455666777788	8	7			78	78		2808	2808	1878		597	333																			
+	Б1.Б.01.01	Качество и безопасность пищевых систем			78					7	7		252	252	180		72																				
+	Б1.Б.01.01.01	Биологическая безопасность пищевых систем			7					4	4	36	144	144	90		54																				
+	Б1.Б.01.01.02	Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов			8					3	3	36	108	108	90		18																				
+	Б1.Б.01.02	Введение в технологию отрасли	3		455					14	14		504	504	296		172	36																			
+	Б1.Б.01.02.01	Введение в специальность	3							3	3	36	108	108	54		18	36																			
+	Б1.Б.01.02.02	Основы животноводства, анатомия и гистология с/х животных			4					3	3	36	108	108	80		28																				
+	Б1.Б.01.02.03	Оптимизация рецептур мясных и молочных продуктов			5					4	4	36	144	144	90		54																				
+	Б1.Б.01.02.04	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения			5					4	4	36	144	144	72		72																				
+	Б1.Б.01.03	Профессиональный	55677788		46667778	8	7			57	57		2052	2052	1402		353	297																			
+	Б1.Б.01.03.01	Химия и физика молока			4					3	3	36	108	108	96		12																				
+	Б1.Б.01.03.02	Производственный учет и отчетность в мясной и молочной промышленности			7					4	4	36	144	144	90		54																				
+	Б1.Б.01.03.03	Физио-химические и биохимические основы производства мяса и мясopодyктов	5							4	4	36	144	144	90		18	36																			
+	Б1.Б.01.03.04	Микробиология молочных и мясных продуктов	67							8	8	36	288	288	154		53	81																			
+	Б1.Б.01.03.05	Технологическое оборудование пищевой промышленности			6					5	5	36	180	180	136		44																				

[illegible]

		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)				195	264	255	64	32	32	63	29	34	63	30	33	65	32	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				195	244	240	60	30	30	60	26	34	60	30	30	60	30	30	
B1	Дисциплины (модули)	52%	48%	21.2%	162	210	207	57	30	27	54	26	28	51	30	21	45	30	15	
B1.O	Обязательная часть					109	108	57	30	27	37	20	17	14	8	6				
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					103	99				17	6	11	37	22	15	45	30	15	
B2	Практика	75%	25%	0%	24	24	24	3		3	6		6	9		9	6		6	
B2.O	Обязательная часть				10	24	18	3		3	6		6	9		9				
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				6	24	6										6		6	
B3	Государственная итоговая аттестация				9	10	9										9		9	
ФТД	Факультативные дисциплины					20	15	4	2	2	3	3		3		3	5	2	3	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					50	-	53	50.7	-	45	54	-	53.5	42.2	-	53	45.9	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					40.2	-	31.5	54	-	31.5	48	-	39	40.5	-	42	40.5	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					33.5	-	28	26	-	28	37	-	39	34	-	39	39	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.5	-		4	-	4	4	-	4	2	-	1		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4676	-	504	480	-	576	656	-	774	576	-	720	390	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					322	-		64	-	72	64	-	72	32	-	18		
		Блок Б2					864	-		108	-		216	-		324	-		216	
		Блок Б3					4	-			-			-			-		4	
		Блок ФТД					212	-	36	32	-	36		-		32	-	36	40	
		Итого по всем блокам					5756	-	540	620	-	612	872	-	774	932	-	756	650	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	3	3	6	3	3	6	3	3	6	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)						7	4	3	4	4		3	1	2				
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	1	2	6	1	5	6	3	3	7	5	2	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)															1		1	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)															1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					42.82%													
		в интерактивной форме					11.4%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						52.5%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.1%													