

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО "Башкирский ГАУ"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"25" марта 2021



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 25.03.2021

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология и управление качеством пищевых продуктов

Кафедра: Технологии мясных, молочных продуктов и химии

Факультет: Факультет пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная (ускоренное обучение)

Срок получения образования: 3г 6м

+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский
+	-	производственно-технологический
+	-	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021  
Учебный год 2021-2022  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе [Подпись] / Юнусбаев Н.М./  
Заведующий УМЧ [Подпись] / Туктаров М.Ф./  
Декан факультета пищевых технологий [Подпись] / Газеев И.Р./  
Декан факультета заочного обучения [Подпись] / Ганеев И.Р./  
ООО "Уралпромсервис" [Подпись] / Муллаянов Р.Р./  
Работодатель ООО "Илешмолоко" [Подпись] / Гилемханов А.Н./  
Руководитель ОПОП [Подпись] / Гафаров Ф.А./



## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август													
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31							
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
I	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	Э	Э	Э	Э	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	Э	Э	*	*	*	*	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II										Э	Э	Э	Э					*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	Э	Э						*	*	*	*	*					У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III					Э	Э	Э	Э	Э	*	*	*	*					*	*	*	*	*	Э	Э	Э	Э	*	*	*	*						*	*	*	*	*					К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
IV	Э	Э	Э	Э	Э	*	*	*	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

## График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4									
	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия								
Продолжительность	20		25		25		25									
Дата начала/Номер недели	6 декабря 2021 г	14	16 мая 2022 г	37	8 ноября 2021 г	10	28 февраля 2022 г	26	5 октября 2021 г	5	1 февраля 2022 г	22	14 сентября 2021 г	2		
Дата окончания/Номер недели	25 декабря 2021 г	17	4 июня 2022 г	40	2 декабря 2021 г	14	24 марта 2022 г	30	29 октября 2021 г	9	25 февраля 2022 г	26	8 октября 2021 г	6		

## Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
	Теоретическое обучение	<b>20</b>	<b>29 1/6</b>	<b>31</b>	<b>11</b>	91 1/6
Э	Экзаменационные сессии	<b>8</b>	<b>9 3/6</b>	<b>9 4/6</b>	<b>4 5/6</b>	32
У	Учебная практика	<b>2</b>	<b>4</b>			6
Н	Научно-исслед. работа				<b>2</b>	2
П	Производственная практика				<b>4</b>	4
Пд	Преддипломная практика				<b>4</b>	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				<b>5 2/6</b>	5 2/6
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена				<b>4/6</b>	4/6
К	Каникулы	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	28

*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>2□ (12 дн)</b>	<b>2 2/6□ (14 дн)</b>	<b>2 2/6□ (14 дн)</b>	<b>2 1/6□ (13 дн)</b>	<b>8 5/6□ (53)</b>
	Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	не менее 12 нед и □ не более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	не менее 12 нед и □ не более 39 нед	
Итого		<b>39</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>39</b>	182
Студентов						
Групп						

-	-	-	Форма контроля							з.е.	Итого акад. часов				Изучено и зач.			
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Эссе	Реферат	РГР		Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.
Считать в плане	Индекс	Наименование																
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>										207	7812	836	6292	684				
<b>Обязательная часть</b>										99	3564	400	2804	360				
+	Б1.О.01	Философия	2							4	144	18	90	36	-	-	-	-
+	Б1.О.02	Социология и политология		3						3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.О.03	Иностранный язык	1	1			1			5	180	18	126	36	-	-	-	-
+	Б1.О.04	Русский язык и культура речи		1						2	72	8	64		-	-	-	-
+	Б1.О.05	Деловой иностранный язык		2						2	72	8	64		-	-	-	-
+	Б1.О.06	История (История России, Всеобщая история)		1						4	144	18	126		-	-	-	-
+	Б1.О.07	Культурология		1						2	72	8	64		-	-	-	-
+	Б1.О.08	Психология и педагогика		3						3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.О.09	Физическая культура и спорт		1						2	72	10	62		-	-	-	-
+	Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности		4					4	3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.О.11	Математика	1						1	5	180	18	126	36	-	-	-	-
+	Б1.О.12	Физика	1						1	4	144	16	92	36	-	-	-	-
+	Б1.О.13	Информатика и информационные технологии		1						3	108	10	98		-	-	-	-
+	Б1.О.14	Экология		1				1		3	108	14	94		-	-	-	-
+	Б1.О.15	Экономика отрасли		3						2	72	8	64		-	-	-	-
+	Б1.О.16	Неорганическая химия	1						1	7	252	26	190	36	-	-	-	-
+	Б1.О.17	Органическая химия	2						2	8	288	28	224	36	-	-	-	-
+	Б1.О.18	Аналитическая химия	2						2	7	252	26	190	36	-	-	-	-
+	Б1.О.19	Физическая и коллоидная химия	2	2					2	7	252	26	190	36	-	-	-	-
+	Б1.О.20	Пищевая химия		3					3	3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.О.21	Пищевая микробиология		2				2		3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.О.22	Право		3					2	72	8	64		-	-	-	-	
+	Б1.О.23	Инженерная и компьютерная графика		1					2	72	12	60		-	-	-	-	
+	Б1.О.24	Бизнес-планирование		4					4	2	72	10	62		-	-	-	-

+	Б1.О.25	Организация производства и предпринимательство	4					3	108	12	60	36	-	-	-	-
+	Б1.О.26	Прикладная механика		1			1	2	72	10	62		-	-	-	-
+	Б1.О.27	Электротехника и электроника		1				2	72	10	62		-	-	-	-
+	Б1.О.28	Системный анализ	3				3	4	144	18	90	36	-	-	-	-
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									108	4248	436	3488	324			
+	Б1.В.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		22					360	20	340		-	-	-	-
+	Б1.В.02	Метрология и стандартизация		1				2	72	10	62		-	-	-	-
+	Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств	2				2	4	144	24	84	36	-	-	-	-
+	Б1.В.04	Технологическое оборудование для механических и химических процессов		2				3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.В.05	Сертификация в мясо-молочной отрасли		3				2	72	8	64		-	-	-	-
+	Б1.В.06	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясopодуlков	2				2	6	216	22	158	36	-	-	-	-
+	Б1.В.07	Химия и физика молока		2			2	5	180	18	162		-	-	-	-
+	Б1.В.08	Технология первичной переработки скота и птицы	3			3		7	252	26	190	36	-	-	-	-
+	Б1.В.09	Общая технология молочной отрасли	3				3	7	252	24	192	36	-	-	-	-
+	Б1.В.10	Технология мяса и мясных продуктов	4	3		4		9	324	26	262	36	-	-	-	-
+	Б1.В.11	Технология продуктов из мяса птицы		3			3	3	108	14	94		-	-	-	-
+	Б1.В.12	Технология молока и молочных продуктов	4	3		4		10	360	28	296	36	-	-	-	-
+	Б1.В.13	Общие принципы проектирования предприятий пищевой промышленности		2				3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.В.14	Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности		4			4	3	108	10	98		-	-	-	-
+	Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности		4			4	3	108	14	94		-	-	-	-
+	Б1.В.16	Оборудование предприятий по переработке сырья животного происхождения с основами проектирования	3	2			3	8	288	30	222	36	-	-	-	-
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий мясо-молочной отрасли		4			4	4	144	14	130		-	-	-	-
+	Б1.В.18	Технология консервов		3			3	3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.В.19	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания		3			3	3	108	12	96		-	-	-	-

+	Б1.В.20	Управление качеством пищевых продуктов		3					3	108	12	96		-	-	-	-	
+	Б1.В.21	Научные основы производства продуктов питания		2					2	72	10	62		-	-	-	-	
+	Б1.В.22	Цифровизация ветеринарного надзора продуктов животного происхождения		4					2	72	10	62		-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>4</b>					<b>3</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>98</b>		-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Производственный учет и отчетность на предприятиях отрасли		4					3	108	10	98		-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		4					3	108	10	98		-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>4</b>						<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>36</b>	-	-	-	-
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технология колбасного производства	4						4	4	144	18	90	36	-	-	-	-
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология мясных полуфабрикатов	4						4	4	144	18	90	36	-	-	-	-
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			<b>4</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>36</b>	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология цельномолочных продуктов и молочно-белковых концентратов	4			4			4	144	18	90	36	-	-	-	-	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология масла и сыра	4			4			4	144	18	90	36	-	-	-	-	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>33</b>				<b>3</b>		<b>3</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>96</b>		-	-	-	-
+	Б1.В.ДВ.04.01	Производство национальных продуктов		33				3		3	108	12	96		-	-	-	-
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы переработки вторичных сырьевых ресурсов		33				3		3	108	12	96		-	-	-	-
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>4</b>						<b>2</b>	<b>72</b>	<b>10</b>	<b>62</b>		-	-	-	-
+	Б1.В.ДВ.05.01	Органолептический анализ продуктов питания		4						2	72	10	62		-	-	-	-
-	Б1.В.ДВ.05.02	Биологическая безопасность пищевых систем		4						2	72	10	62		-	-	-	-
<b>Блок 2.Практика</b>									24	864	540							
<b>Обязательная часть</b>									24	864	540							
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		1					3	108				-	+	-	-	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		2					6	216				-	+	-	-	
+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			4				6	216	216			-	-	-	-	
+	Б2.О.04(Н)	Научно-исследовательская работа		4					3	108	108			-	-	-	-	
+	Б2.О.05(Пд)	Преддипломная практика			4				6	216	216			-	-	-	-	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>									9	324	36	252	36					
<b>Обязательная часть</b>									9	324	36	252	36					
+	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4						1	36			36	-	-	-	-	

+	БЗ.О.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы							8	288	36	252		-	-	-	-
<b>ФТД.Факультативы</b>									10	360	44	316					
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									10	360	44	316					
+	ФТД.В.01	Практические основы финансовой грамотности		3					3	108	14	94		-	-	-	-
+	ФТД.В.02	История развития пчеловодства Республики Башкортостан		1					2	72	10	62		-	-	-	-
+	ФТД.В.03	Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности		1					3	108	8	100		-	-	-	-
+	ФТД.В.04	Введение в профессиональную деятельность		1					2	72	12	60		-	-	-	-













							36	6	4		2			30			2	72	6			6		30	36
6	24	2		370	36		882	78	18	28	32	2		768	36		50	720	98	62	10	26		586	36
	10			170		э	180	10			10			170		э									
2	10	2		60	36	эг																			
							108	12	4	4	4			96		э									
																	2	72	8	4		4			64
	2			62			144	12		10	2			96	36	эф									
4	2			78			90	6		4	2			84		зф									
																	7	108	18	14	2	2			90
																	7	144	18	14	2	2			126
																	5								
																	3	36	10	6		4			26
																	6								
							108	12	4		8	2		96		э									
																	1								
																	1								
							180	16	6	6	4			164		э	3	108	14	6	4	4		58	36
																	1								
																	3	36	6	4		2			30
																	3	36	6	4		2			30





Курс 3										Курс 4																
Летняя сессия										Зимняя сессия																
Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	
	1440	132	58	26	48		1236	72		33	1188	124	24	48	52	6			884	180						
	360	40	20		20		320			5	180	22	4		18				122	36						
	108	12	4		8		96		з																	
з																										
	72	6	4		2		66			1	36	6			6				30		зг					
	72	8	4		4		64		з																	
зг																										
	72	8	4		4		64		з																	
	36	6	4		2		30			1	36	4			4				32		зг					









Летняя сессия						Закрепленная кафедра		-
Пр	ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
						4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-1; УК-5</b>
						4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-3; УК-6; УК-9</b>
						29	Иностранных языков	<b>УК-4</b>
						29	Иностранных языков	<b>УК-4</b>
						29	Иностранных языков	<b>УК-4</b>
						4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-5</b>
						4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-5; УК-6</b>
						4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-6</b>
						30	Физической культуры и спорта	<b>УК-7</b>
						18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>УК-8</b>
						9	Математики	<b>ОПК-2</b>
						14	Теплоэнергетики и физики	<b>ОПК-2</b>
						27	Информатики и информационных технологий	<b>ОПК-1</b>
						18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>УК-8; ПК-7</b>
						26	Экономики и менеджмента	<b>УК-10</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-9</b>
						20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-5</b>
						26	Экономики и менеджмента	<b>УК-2; УК-11</b>
						10	Механики и конструирования машин	<b>ОПК-1</b>
						26	Экономики и менеджмента	<b>УК-3; УК-10</b>

						26	Экономики и менеджмента	<b>УК-3; УК-10</b>
						10	Механики и конструирования машин	<b>ОПК-3</b>
						15	Электрических машин и электрооборудования	<b>ОПК-3</b>
						25	Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	<b>УК-1</b>
						30	Физической культуры и спорта	<b>УК-7</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2; ОПК-3; ПК-3</b>
						18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>ОПК-3; ПК-8</b>
						18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>ОПК-3; ПК-8</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-4</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-2</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-2</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-1</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-1</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-5</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-5</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-5</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-10</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-5; ПК-7</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-5; ПК-7</b>
						18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>ОПК-3; ПК-8</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-10</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-2; ПК-5</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-2; ПК-5</b>

					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-5; ПК-4; ПК-9</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-9</b>
					7	Инфекционных болезней, зооигиены и ветсанэкспертизы	<b>ОПК-1; ПК-1; ПК-4</b>
							<b>ПК-1; ПК-5; ПК-6</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-1; ПК-5; ПК-6</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-3; ПК-9</b>
							<b>ОПК-4; ПК-1; ПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-1; ПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-1; ПК-5</b>
							<b>ОПК-4; ПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-5</b>
							<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-5</b>
							<b>ОПК-5; ПК-4</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-5; ПК-4</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-5; ПК-7</b>
216	216						
216	216						
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ОПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ОПК-5</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10</b>
					19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2; ПК-9</b>
216	216			о	19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10</b>
36		252	36				
36		252	36				
			36	э	19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10</b>

	36		252			19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10</b>
						26	Экономики и менеджмента	<b>УК-10</b>
						8	Пчеловодства, частной зоотехнии и разведения животных	<b>УК-5</b>
						19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11</b>
						18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>УК-6</b>