

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.05.2024 11:52:07  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cd9fb4d7b682991f8553b37cafbd  
*План одобрен Ученым советом*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского" □

УТВЕРЖДАЮ

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор



*Дмитриев Н.*

Протокол № 2 от 30.10.2023

по программе бакалавриата

35.03.07

## 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология хранения и переработки продукции животноводства

Кафедра: Зоотехния и технология переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Квалификация:
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

Год набора

2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

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

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе и молодежной политике

*Иванов Д.А.* / Иванов Д.А./

Начальник УО

*Мартыненко А.И.* / Мартыненко А.И./

Декан

*Ильина О.П.* / Ильина О.П./

Зав. кафедрой

*Гордеева А.К.* / Гордеева А.К./

Наименование	Форма контроля				Количество недель	Трудоемкость в зачетных единицах	Итого акад. часов							СР/Иная форма для практик и	Конт роль	Пр. подгот	Курс 1 з.е.	Курс 2 з.е.	Курс 3 з.е.	Курс 4 з.е.	Курс 5 з.е.
	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР			Всего	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр									
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>						195	7348	774	774	308	46	420	5854	720	36	48	49	40	58		
<b>Обязательная часть</b>						150	5728	600	600	236	46	318	4552	576	20	48	46	27	29		
<b>Модуль "Социально-гуманитарные и экономические дисциплины"</b>	<b>12</b>	<b>112224</b>				<b>20</b>	<b>720</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>62</b>		<b>78</b>	<b>508</b>	<b>72</b>		<b>8</b>	<b>9</b>		<b>3</b>		
История России	2	1				4	144	58	58	30		28	50	36		2	2				
Философия	1					4	144	16	16	6		10	92	36		4					
Культурология		2				2	72	10	10	4		6	62				2				
Социология		2				2	72	10	10	4		6	62				2				
Правоведение		4				3	108	8	8	4		4	100						3		
Экономика		2				3	108	10	10	4		6	98				3				
Основы российской государственности		1				2	72	28	28	10		18	44		2						
<b>Модуль "Информационно-коммуникационный"</b>	<b>11</b>	<b>122</b>				<b>15</b>	<b>540</b>	<b>46</b>	<b>46</b>	<b>12</b>		<b>34</b>	<b>422</b>	<b>72</b>		<b>10</b>	<b>5</b>				
Иностранный язык	1	1				6	216	16	16			16	164	36		6					
Русский язык и культура речи		2				3	108	10	10	4		6	98				3				
Информатика	1					4	144	12	12	4		8	96	36		4					
Информационно-коммуникационные технологии		2				2	72	8	8	4		4	64				2				
<b>Модуль "Самоорганизация и саморазвитие"</b>		<b>1124</b>				<b>7</b>	<b>580</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>8</b>		<b>18</b>	<b>554</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			<b>3</b>		
Безопасность жизнедеятельности		4				3	108	8	8	4		4	100						3		
Психология		1				2	72	8	8	4		4	64		2						
Физическая культура и спорт		2				2	72	4	4			4	68			2					
Элективные курсы по физической культуре и спорту		1					328	6	6			6	322								
<b>Модуль "Математические и естественные дисциплины"</b>	<b>12</b>	<b>112</b>				<b>24</b>	<b>864</b>	<b>76</b>	<b>76</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>716</b>	<b>72</b>		<b>17</b>	<b>7</b>				
Математика		1				6	216	18	18	8		10	198		6						
Биофизика	1					4	144	12	12	4	4	4	96	36	4						
Химия	2	1				10	360	32	32	12	20		292	36	7	3					
Экология		2				4	144	14	14	4		10	130			4					
<b>Модуль "Общепрофессиональные дисциплины"</b>	<b>12234</b>	<b>1122223333</b>		<b>3</b>		<b>49</b>	<b>1764</b>	<b>186</b>	<b>186</b>	<b>76</b>	<b>12</b>	<b>98</b>	<b>1398</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>3</b>		
Введение в профессиональную деятельность		1				3	108	12	12	6		6	96		3						
Морфология и физиология животных		2				3	108	12	12	6		6	96			3					
Микробиология		1				2	72	10	10	4		6	62		2						
Технология производства продукции растениеводства	1					4	144	14	14	6		8	94	36	4						
Технология производства продукции животноводства		23		3		6	216	24	24	8		16	192		2	3	3				
Технология молока и молочных продуктов	2	2				7	252	22	22	8	4	10	194	36	2	7					
Технология мяса и мясных продуктов	2	2				7	252	22	22	8	4	10	194	36	2	7					
Промышленная санитария		2				3	108	10	10	4		6	98			3					
Маркетинг		3				2	72	10	10	4		6	62					2			
Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции	3					4	144	18	18	8		10	90	36	2		4				

Производственный учет и отчетность		3			2	72	10	10	4		6	62		2		2			
Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств		3			3	108	14	14	6	4	4	94				3			
Управление качеством производства продукции	4				3	108	8	8	4		4	64	36	2			3		
<b>Модуль "Профессиональных дисциплин"</b>	<b>33444</b>	<b>13344</b>		<b>4</b>		<b>35</b>	<b>1260</b>	<b>126</b>	<b>126</b>	<b>50</b>	<b>10</b>	<b>66</b>	<b>954</b>	<b>180</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>13</b>	<b>20</b>
Этика технолога		1			2	72	8	8	4		4	64			2				
Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции	3				3	108	14	14	4		10	58	36	2			3		
Технология хранения и переработки продукции растениеводства	3	3			6	216	24	24	10		14	156	36				6		
Технология переработки и хранения продукции животноводства		34		4	7	252	28	28	10		18	224		2			4	3	
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции		4			3	108	10	10	4		6	98						3	
Техно химический контроль сырья и продуктов переработки	4				6	216	16	16	6	10		164	36	2				6	
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4				4	144	16	16	8		8	92	36					4	
Контроль качества продуктов животноводства	4				4	144	10	10	4		6	98	36	2				4	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					45	1620	174	174	72		102	1302	144	16		3	13	29	
<b>Модуль "Профильных дисциплин"</b>	<b>344</b>	<b>2333444</b>				<b>37</b>	<b>1332</b>	<b>146</b>	<b>146</b>	<b>58</b>		<b>88</b>	<b>1078</b>	<b>108</b>	<b>12</b>		<b>3</b>	<b>13</b>	<b>21</b>
Экологические аспекты перерабатывающих производств		2			3	108	12	12	4		8	96				3			
Технология переработки сельскохозяйственного сырья на малых предприятиях	3				4	144	16	16	6		10	92	36	2			4		
Технология производства и переработка продуктов пчеловодства		3			3	108	14	14	6		8	94					3		
Товароведение молока и мяса	4				4	144	12	12	6		6	96	36	2				4	
Технология производства и переработки продукции свиноводства		4			4	144	12	12	4		8	132		2				4	
Технология переработки рыбы и гидробионтов		4			3	108	12	12	4		8	96		2				3	
Технология производства продуктов из мяса птицы		4			4	144	16	16	8		8	128		2				4	
Производство колбас и мясных изделий	4				3	108	12	12	4		8	60	36	2				3	
Основы научных исследований		3			3	108	14	14	4		10	94					3		
Пищевые добавки, пряности и консерванты		3			3	108	14	14	6		8	94					3		
Технология термо и хладообработки продуктов питания животного происхождения		4			3	108	12	12	6		6	96						3	
<b>Элективные профильные дисциплины</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>8</b>	<b>288</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>14</b>		<b>14</b>	<b>224</b>	<b>36</b>	<b>4</b>				<b>8</b>	
<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	<b>128</b>		<b>2</b>				<b>4</b>	
Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности		4			4	144	16	16	8		8	128		2				4	
Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перерабатывающих производствах		4			4	144	16	16	8		8	128		2				4	
<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>96</b>	<b>36</b>	<b>2</b>				<b>4</b>	
Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья	4				4	144	12	12	6		6	96	36	2				4	
Методы исследования свойств молока и мяса	4				4	144	12	12	6		6	96	36	2				4	
<b>Блок 2.Практика</b>					36	1296	145	145			145	1151		1296	3	6	18	9	
<b>Обязательная часть</b>					27	972	89.5	89.5			89.5	882.5		972	3		18	6	

Ознакомительная практика ( в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			1		2	3	108	7.5	7.5			7.5	100.5		<u>108</u>	3				
Научно-исследовательская работа			5		4	6	216	41	41			41	175		<u>216</u>					6
Технологическая			3		12	18	648	41	41			41	607		<u>648</u>			18		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						9	324	55.5	55.5			55.5	268.5		<u>324</u>		6			3
Технологическая			2		4	6	216	7.5	7.5			7.5	208.5		<u>216</u>		6			
Преддипломная			5		2	3	108	48	48			48	60		<u>108</u>					3
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>						9	324	16	16			16	308							9
<b>Обязательная часть</b>						9	324	16	16			16	308							9
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	9	324	16	16			16	308							9
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>						4	144	8	8			8	136							4
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						4	144	8	8			8	136							4
Методы исследования сырья животного происхождения		4				2	72	4	4			4	68							2
История Сибири		4				2	72	4	4			4	68							2