

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.01.2026 05:25:15
Уникальный программный ключ:
Проверка: <https://api.legalsoft.ru/validate/6828916553b37cafbd>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

Направление 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: Очная

Срок получения образования: 4г

+	<u>Типы задач профессиональной деятельности</u>
+	<u>научно-исследовательский</u>
+	<u>производственно-технологический</u>

Год набора

2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе и молодежной политике

 /Иванов Д.А./

Начальник УО

 /Коваливич В.Д./

Декан

 /Ильина О.П./

Зав. кафедрой

 /Гордеева А.К./

-	Форма контроля				Количество недель	Трудоемкость в зачетных единицах	Итого акад.часов								Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
															Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	KР	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР/ Иная форма для практики	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	
Блок 1.Дисциплины (модули)					195	7348	3212	3212	1204	194	1814	3452	684	92	27	32	24	28	23	19	20	22
Обязательная часть					150	5728	2596	2596	936	194	1466	2592	540	52	27	32	21	28	20	9	9	4
Социально-гуманитарные и экономические дисциплины	22	11344	7		20	720	380	380	172		208	304	36		4	6	2	5			3	
История России	2	1			4	144	116	116	58		58	28			2	2						
Философия	2				4	144	58	58	20		38	50	36		4							
Культурология		4			2	72	40	40	20		20	32				2						
Социология	3				2	72	32	32	16		16	40			2							
Правоведение	7				3	108	40	40	20		20	68									3	
Экономика	4				3	108	40	40	20		20	68				3						
Основы российской государственности	1				2	72	54	54	18		36	18		2								
Информационно-коммуникационный	12	122			15	540	180	180	48		132	288	72		7	8						
Иностранный язык	2	1			6	216	68	68			68	112	36		3	3						
Русский язык и культура речи		2			3	108	40	40	20		20	68			3							
Информатика	1				4	144	44	44	14		30	64	36		4							
Информационно-коммуникационные технологии	2				2	72	28	28	14		14	44			2							
Самоорганизация и саморазвитие		12234	456		7	580	468	468	34		434	112			2	2		3				
Безопасность жизнедеятельности		4			3	108	40	40	20		20	68				3						
Психология		2			2	72	28	28	14		14	44			2							
Физическая культура и спорт	1				2	72	72	72			72				2							
Элективные курсы по физической культуре и спорту		23456				328	328	328			328											
Математические и естественные дисциплины	23	1124			24	864	324	324	118	102	104	468	72		9	8	3	4				
Математика		1			6	216	76	76	30		46	140			6							
Биофизика	2				4	144	54	54	18	18	18	54	36			4						
Химия	3	12			10	360	134	134	50	84		190	36		3	4	3					
Экология		4			4	144	60	60	20		40	84				4						
Общепрофессиональные дисциплины		12223	34457	33556	3	49	1764	726	726	358	44	324	858	180	30	3	8	13	2025	8	3	6
Введение в профессиональную деятельность		2			3	108	40	40	20		20	68			3							
Морфология и физиология животных		1			3	108	40	40	20		20	68			3							
Микробиология		2			2	72	30	30	10		20	42			2							
Технология производства продукции растениеводства	3				4	144	60	60	30		30	48	36			4						
Технология производства продукции животноводства		23		3	6	216	96	96	48		48	120			4		3	3				
Технология молока и молочных продуктов	4	3			7	252	104	104	52	16	36	112	36		6		3	4				
Технология мяса и мясных продуктов	4	3			7	252	104	104	52	16	36	112	36		6		3	4				
Промышленная санитария		7			3	108	40	40	20		20	68									3	
Маркетинг		5			2	72	28	28	14		14	44									2	
Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции		5			4	144	60	60	30		30	48	36		6					4		
Производственный учет и отчетность		5			2	72	32	32	16		16	40			4					2		
Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств		6			3	108	48	48	24	12	12	60								3		
Управление качеством производства продукции		7			3	108	44	44	22		22	28	36		4						3	
Профессиональных дисциплин		34568	14555		5	35	1260	518	518	206	48	264	562	180	22	2		3	8	12	6	4

Этика технолога		1			2	72	28	28	14		14	44			2									
Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции	3				3	108	44	44	14		30	28	36	6		3								
Технология хранения и переработки продукции растениеводства	4	5			6	216	98	98	34		64	82	36			4	2							
Технология переработки и хранения продукции животноводства		45		5	7	252	100	100	34		66	152		6		4	3							
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции		5			3	108	44	44	14		30	64				3								
Техно химический контроль сырья и продуктов переработки	6				6	216	84	84	36	48		96	36	6			6							
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5				4	144	60	60	30		30	48	36			4								
Контроль качества продуктов животноводства	8				4	144	60	60	30		30	48	36	4			4							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		45	1620	616	616	268		348	860	144	40			3	3	10	11	18						
Профильных дисциплин	678	35667		888			37	1332	512	512	216		296	712	108	30		3	3	10	7	14		
Экологические аспекты перерабатывающих производств		3			3	108	44	44	14		30	64				3								
Технология переработки сельскохозяйственного сырья на малых предприятиях	6				4	144	48	48	24		24	60	36	4			4							
Технология производства и переработка продуктов пчеловодства		6			3	108	48	48	24		24	60					3							
Товароведение молока и мяса	7				4	144	44	44	22		22	64	36	6				4						
Технология производства и переработки продукции свиноводства		8			4	144	44	44	14		30	100		4				4						
Технология переработки рыбы и гидробионтов		8			3	108	44	44	14		30	64		4				3						
Технология производства продуктов из мяса птицы		8			4	144	60	60	30		30	84		4				4						
Производство колбас и мясных изделий	8				3	108	44	44	14		30	28	36	4				3						
Основы научных исследований		5			3	108	44	44	14		30	64					3							
Пищевые добавки, пряности и консерванты	6				3	108	48	48	24		24	60					3							
Технология термо и хладообработки продуктов питания животного происхождения		7			3	108	44	44	22		22	64		4				3						
Элективные профильные дисциплины	7	8			8	288	104	104	52		52	148	36	10				4	4					
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		8			4	144	60	60	30		30	84		6					4					
Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности		8			4	144	60	60	30		30	84		6					4					
Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перерабатывающих производствах		8			4	144	60	60	30		30	84		6					4					
Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	7				4	144	44	44	22		22	64	36	4					4					
Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья		7			4	144	44	44	22		22	64	36	4					4					
Методы исследования свойств молока и мяса	7				4	144	44	44	22		22	64	36	4				4						
Блок 2.Практика		24	36	1296	250							1046		1296	3	6	18	6	3					
Обязательная часть		18	27	972	122							850		972	3			18	6					
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2		2	3	108	40					68		108	3									
Научно-исследовательская работа		7		4	6	216	41					175		216					6					
Технологическая		6		12	18	648	41					607		648					18					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	6	9	324	128								196		324		6			3					
Технологическая		4		4	6	216	80					136		216		6								
Преддипломная		8		2	3	108	48					60		108										
Блок 3.Государственная итоговая аттестация	6	9	324	16	16							16	308						9					
Обязательная часть	6	9	324	16	16							16	308						9					
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			6	9	324	16	16					16	308						9					
ФТД.Факультативные дисциплины			4	144	36	36						36	108						4					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		4	144	36	36							36	108						4					

Методы исследования сырья животного происхождения		8				2	72	18	18			18	54							2
История Сибири		8				2	72	18	18			18	54							2