

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.12.2022 08:59:36
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbf

План одобрен Ученым советом

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ Вещукевич Ю.Е.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Протокол № 6 от 24.07.2020

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология хранения и переработки продукции животноводства

Кафедра: Технологии производства и переработки с/х продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Факультет: Биотехнологии и ветеринарной медицины



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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / Просвирнин В.Ю./

Начальник УО _____ / Мартыненко А.И./

Декан _____ / Ильина О.П./

Зав. кафедрой _____ / Козуб Ю.А./

| Наименование | Форма контроля | | | | Количество недель | Трудоёмкость в зачетных единицах | Итого акад. часов | | | | | | | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 | |
|---|----------------|------------------------------|-------------|----------|-------------------|----------------------------------|-------------------|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|----------------------------|------------|------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КР | | | Всего | Контакт часы | Ауд. | Лек | Лаб | Пр | СР/Иная форма для практики | Конт роль | Пр. подгот | з.е. на курсе | з.е. на курсе | з.е. на курсе | з.е. на курсе | з.е. на курсе |
| | | | | | | | | | | | | | | | | - | - | - | - | - |
| Блок 1. Дисциплины (модули) | | | | | | 195 | 7348 | 704 | 704 | 276 | 46 | 382 | 5888 | 756 | 36 | 48 | 49 | 40 | 58 | |
| Обязательная часть | | | | | | 150 | 5728 | 530 | 530 | 204 | 46 | 280 | 4586 | 612 | 20 | 48 | 46 | 27 | 29 | |
| Модуль "Социально-гуманитарные и экономические дисциплины" | 11 | 2224 | | | | 20 | 720 | 70 | 70 | 30 | | 40 | 578 | 72 | | 8 | 9 | | 3 | |
| История | 1 | | | | | 4 | 144 | 16 | 16 | 8 | | 8 | 92 | 36 | | 4 | | | | |
| Философия | 1 | | | | | 4 | 144 | 16 | 16 | 6 | | 10 | 92 | 36 | | 4 | | | | |
| Культурология | | 2 | | | | 3 | 108 | 10 | 10 | 4 | | 6 | 98 | | | | 3 | | | |
| Социология | | 2 | | | | 3 | 108 | 10 | 10 | 4 | | 6 | 98 | | | | 3 | | | |
| Правоведение | | 4 | | | | 3 | 108 | 8 | 8 | 4 | | 4 | 100 | | | | | | 3 | |
| Экономика | | 2 | | | | 3 | 108 | 10 | 10 | 4 | | 6 | 98 | | | | 3 | | | |
| Модуль "Информационно-коммуникационный" | 11 | 122 | | | | 15 | 540 | 46 | 46 | 12 | | 34 | 422 | 72 | | 10 | 5 | | | |
| 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 | | | |
| Модуль "Самоорганизация и саморазвитие" | | 1124 | | | | 7 | 580 | 26 | 26 | 8 | | 18 | 554 | | | 2 | 2 | | 3 | |
| 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 | | | | | | | |
| Модуль "Математические и естественные дисциплины" | 112 | 12 | | | | 24 | 864 | 76 | 76 | 28 | 24 | 24 | 680 | 108 | | 17 | 7 | | | |
| Математика | 1 | | | | | 6 | 216 | 18 | 18 | 8 | | 10 | 162 | 36 | | 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 | | | |
| Модуль "Общепрофессиональные дисциплины" | 12234 | 11222 22333 3 | | 3 | | 49 | 1764 | 186 | 186 | 76 | 12 | 98 | 1398 | 180 | 12 | 9 | 23 | 14 | 3 | |
| 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 | | | | 3 | 3 | | |
| Технология молока и молочных продуктов | 2 | 2 | | | | 7 | 252 | 22 | 22 | 8 | 4 | 10 | 194 | 36 | | | 7 | | | |
| Технология мяса и мясных продуктов | 2 | 2 | | | | 7 | 252 | 22 | 22 | 8 | 4 | 10 | 194 | 36 | | | 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 | | | | 4 | | |
| Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции | | 3 | | | | 2 | 72 | 10 | 10 | 4 | | 6 | 62 | | | | | 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 | | | | | 3 | |
| Модуль "Профессиональных дисциплин" | 33444 | 13344 | | 4 | | 35 | 1260 | 126 | 126 | 50 | 10 | 66 | 954 | 180 | 8 | 2 | | 13 | 20 | |
| Этика технолога | | 1 | | | | 2 | 72 | 8 | 8 | 4 | | 4 | 64 | | | 2 | | | | |
| Производственный учет и отчетность | 3 | | | | | 3 | 108 | 14 | 14 | 4 | | 10 | 58 | 36 | | | | 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 | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 45 | 1620 | 174 | 174 | 72 | | 102 | 1302 | 144 | 16 | | 3 | 13 | 29 |
| Модуль "Профильных дисциплин" | 344 | 23334 | 444 | | 37 | 1332 | 146 | 146 | 58 | | 88 | 1078 | 108 | 12 | | 3 | 13 | 21 |
| 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 |
| Элективные профильные дисциплины | 4 | 4 | | | 8 | 288 | 28 | 28 | 14 | | 14 | 224 | 36 | 4 | | | | 8 |
| Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) | | 4 | | | 4 | 144 | 16 | 16 | 8 | | 8 | 128 | | 2 | | | | 4 |
| 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 |
| Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | 4 | | | | 4 | 144 | 12 | 12 | 6 | | 6 | 96 | 36 | 2 | | | | 4 |
| Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья | 4 | | | | 4 | 144 | 12 | 12 | 6 | | 6 | 96 | 36 | 2 | | | | 4 |
| Производственный контроль в отрасли | 4 | | | | 4 | 144 | 12 | 12 | 6 | | 6 | 96 | 36 | 2 | | | | 4 |
| Блок 2. Практика | | | | | 36 | 1296 | 145 | | | | | 1151 | | 1296 | 3 | 6 | 18 | 9 |
| Обязательная часть | | | | | 27 | 972 | 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 | | | | 100.5 | | 108 | 3 | | | |
| Научно-исследовательская работа | | | 5 | | 4 | 6 | 216 | 41 | | | | 175 | | 216 | | | | 6 |
| Технологическая | | | 3 | | 12 | 18 | 648 | 41 | | | | 607 | | 648 | | | 18 | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | 9 | 324 | 55.5 | | | | 268.5 | | 324 | | 6 | | 3 |
| Технологическая | | | 2 | | 4 | 6 | 216 | 7.5 | | | | 208.5 | | 216 | | 6 | | |
| Преддипломная | | | 5 | | 2 | 3 | 108 | 48 | | | | 60 | | 108 | | | | 3 |
| Блок 3. Государственная итоговая аттестация | | | | | | 9 | 324 | 16 | | | | 308 | | | | | | 9 |
| Обязательная часть | | | | | | 9 | 324 | 16 | | | | 308 | | | | | | 9 |
| Выполнение и защита выпускной квалификационной работы | | | | | 6 | 9 | 324 | 16 | | | | 308 | | | | | | 9 |
| ФТД. Факультативные дисциплины | | | | | | 4 | 144 | 8 | 8 | | 8 | 136 | | | | | | 4 |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | 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 |