

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 15.01.2026 07:53:13  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb  
План одобрен Ученым советом

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Протокол № 3 от 28.11.2025

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

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

Год набора

2026

Образовательный стандарт (ФГОС)


№ 669 от 17.07.2017

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе и молодежной политике

 / Иванов Д.А./

Начальник УО

 /Коваливнич 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	Курс 5	
Наименование		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР			Всего	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР/Иная форма для практик и	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)							195	7348	774	774	308	46	420	5854	720	36	48	49	40	58	
Обязательная часть							150	5728	600	600	236	46	318	4552	576	20	48	46	27	29	
Модуль "Социально-гуманитарные и экономические дисциплины"	12	112224				20	720	140	140	62		78	508	72		8	9		3		
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					
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"	12	112				24	864	76	76	28	24	24	716	72		17	7				
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				
Модуль "Общепрофессиональные дисциплины"	12234	1122223333		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		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>23334444</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		324		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	