

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:  
f7c6227919e4cdfffb4d7b682991f8553b37cafbd  
План одобрен Ученым советом

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор

УТВЕРЖДАЮ



Дмитриев Н.Н.

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



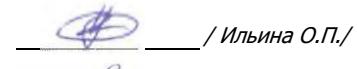
/ Иванов Д.А./

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
	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	KР				Всего	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР/Информа для практики	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
<b>Наименование</b>																				
<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>112224</b>	<b>223333</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	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>				<b>45</b>	<b>1620</b>	<b>174</b>	<b>174</b>	<b>72</b>		<b>102</b>	<b>1302</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>29</b>	
<b>Модуль "Профильных дисциплин"</b>	<b>344</b>	<b>23334</b>	<b>444</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>				<b>36</b>	<b>1296</b>	<b>145</b>	<b>145</b>			<b>145</b>	<b>1151</b>		<b>1296</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>9</b>
<b>Обязательная часть</b>				<b>27</b>	<b>972</b>	<b>89.5</b>	<b>89.5</b>			<b>89.5</b>	<b>882.5</b>		<b>972</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>6</b>

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