## министерство сельского хозяйства российской федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Ивановская государственная сельскохозяйственная академия имени Д.К. Беляева"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 17 от 17.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

🦫 Малиновская Е.Е.

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Направленность "Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров"; Направленность "Технология мяса и мясных продуктов"

Кафедра:

Заразных болезней имени академика РАСХН Ю.Ф. Петрова

Квалификация:		
<b>A</b>	Owen	
Форма обучени		
Срок получени	я образования: 4 г.	1
Основной	Типы задач профессиональной деятельности	
+	производственно-технологический	
-	организационно-управленческий	

2022 Год начала подготовки (по учебному плану) 2022-2023 Учебный год № 936 от 11.08.2020 Образовательный стандарт (ФГОС)

## СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

Начальник учебно-методического управления Врио проректора по учебно-воспитательной работе и молодежной политике

Секей Фисенко С.П./

**УТВЕРЖДАЮ** 

/ Пхенда О.С./ / Маннова М.С./

	-		Форма	контроля	-	3.e.			Итого а	кад часов				Семес		Ку	pc 1		несто 2		Covec		Курс	2	Семесто 4				Семестр 5		Курс 3		Сене					Семесто			Kypc 4	Семесто		
Считать в		Экза			Экспер		Часов Экспер	По	Конт.	Конт	Интер	Пр.	11	Сенес	np l	Конт	l	Ces	честр 2	_	Kort	тр 3	Конт	I I.	Семестр 4	Кон	т	I I.	Семестр 5	- I I	Конт	T., T	Семе	хтр б	Ko	онт	T., T	Сенестр	) 7   _	Ko	Тно	Сенестр го Лек Лаб		Конт
плане Индекс Блок 1.Дисциплины	Наименование	мен	saver c	ou. KII	THOS	195	8 3.e. THOS 7349	7349	2240 3	020 1078	162	472 3.e.	1152	234 10	2 252	296 162	3.e. MTOP	n 190	36 306 115	406	Конт 162 26 1018 160 78 162 22 792 130 78	179 440	DOTE 162	3.e. WTOTO J	144 252 144	4 399 163	3.e. 2 22	OTOTO JII	6 256	32 366	160 28	1000	144 23	24 32	446 16	ans 3.e.	1090	126 234	74	E99 11	are. Prore	3 Jiek Jiao	IID C	DOTE
Обязательная часть	,				135	135	4860	4860	2124 1	952 784	162	68 30	1080	198 10	3 252	360 162	26 936	5 144	36 270	324	162 22 792 130 78	118 358	3 108	22 792 1	108 144 108	8 270 162	2 12	432 4	8 96	224	64 11	396	64 6	32	182 5	54 12	432	54 72		234 7	72		+	+
+ 51.0.01	Философия		2		3	3	36 108	108	54	54	14						3 106	8 18	36	54																								
+ 51.0.02	История (история России, всеобщая история)		1		3	3	36 108	108	54	54	14	3	108	18	36	54																												$\Box$
+ 61.0.03	Иностранный язык	2	1		5	5	36 180	180	72	54 54	26	2	72		36	36	3 106	8	36	18	54																							$\Box$
+ 61.0.04	Безопасность жизнедеятельности		3		3	3	36 108														3 108 14 2	28 64														$\neg$								$\overline{}$
	Физическая культура и спорт		1		2		36 72					2	72		36	36																									-	+		+
	Информатика		1		3		36 108				4		108	18	36																										-	+		+
	Цифровые технологии в АПК		3		3		36 108														3 108 14	16 78														+					-	+-	+-	+
	Культура речи и деловое общение		1		2		36 72		_		8	2	72	18	18	36							+ +				+							_		+					+	+-	+-	+
	Правоведение		2		2	2	36 108							-			3 106	0 10	18	77			+ +				+							_		+					+	+-	+-	+
	Экономическая теория		2		3	3	36 108										3 106		36				+ +				+							_		+					+	+-	+-	+
	Сельскохозяйственная экология		3	_	3		36 108		_											-	3 108 14	30 64					+						_	_		+	-					+-	+-	+
+ 51.0.12	Математика	1	-	_	-		36 180					-	108	10	36		2 72		20	18		30 01					+						_	_		+	-					+-	+-	+
	Физика	2	_		5		36 180						72				3 106						+ +	_		+	-					-		_		+	-	-	+		-	+-	+-	+
	Физика Хиния	123	4	-		12				18 59 84 162											54 4 144 30 16	14 20	54			+	+-	+	+	-		+	-	_	+	+	++	_	+	-	++	++-	++	+
	жиния Неорганическая и аналитическая химия	123	_				36 144									18 54					54 1 144 30 10		~						+			+	_	_		+	+		+	_	+	+	+	+
	Органическая и физкоплондная энмия	,	_		4		36 144						+**	"	+=+		4 144		18 19	36	SI		1 1						+			+	_	_		+	+		+	_	+	+	+	+
	Висполическая химия	3	_		4	4	36 144	144	60	30 54	26		$\vdash$	-	+			+-+			4 144 30 16	14 30	54						+			+	_	_		+	+		+	_	+	+	+	+
	Виология	+ +	1	+	3	3	36 144 36 108	108	36	72	8	3	108	18	18	72		+	_			1	1	+		+	+	+	+	+	-	+	-	+		+	++	_	+	-	++	+	++	+
	Инженерная и компьютерная графика		1		2	2	36 72	72	54	18			72			18																												T
	Прикладная механика		2		3	3	36 108	108	54	54							3 106	8 18	18 18	54												$\Box$		1					$\Box$		$\neg$			+
	Электротехника и электроника		3		3	3	36 108	108	44	64	20							1 1			3 108 14 30	64					1						-			$\neg$			1 1		$\pm$			+
	Процессы и аппараты пищевых производств	4	_ †	-	5	5	36 180	180	90	36 54					+			+					1 1	5 180	18 36 36	5 36 54			+	-		t	-	1		+	+		+	_	+	+	+	+
	Общая, санитарная и пищевая микробиология	4	3	-	5	5									+			+			2 72 14 30	) 28	1 1	3 108	18 36	54			+	-		t	-	1		+	+		+	_	+	+	+	+
	Диатомие и пистология сельскомозайственных	1	-		4	4	36 144				H	4	144	36 3	+	18 54		+				++-	+				+			-		+		+		+			+		+	+-	++	+
+ 51.0.22	животных Биопогическая безопасность пищевого сырья и готовой продужим	+	-	6	4	4	36 144					-   -	+	-+-	+	-   -		+	_			+	1 1	+		+	+	+	+	+	4	144	16 3	32	96	+	+	_	+	-	++	+	++	+
+ 51.0.23	потовой плогимим Производство продукции животноводства	3	_	_			36 216										2 72	18	36	18	4 144 30	30 30	54													+					-	+-	+-	+-
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырыя и продчитов животного происхождения	5	4		7		36 252																	3 108	18 36	54	4	144 1	16 32	64	32													
+ 61.0.25	Стандартизация, сертификация, управление	-			-	6																														-	216	36 36		108	26			
	качеством продуктов животного происхождения				4		36 144																	4 144		5 90										_ <u>_</u> _	210	20 20		100	~	$\bot\bot$	+	
+ 51.0.25	Физиология питания Автоматизация технологических процессов и	-	_	4	4		36 144																	4 199	18 36	5 90	+				4	144	32 3	22	26 5	54	-					+-	+-	+
+ 51.0.28	посизвоства Техническое регулирование и метрология в		_	5	4																						٠.	144 1	16 32	96		241			20 3	-	-					+-	+-	+
	пишевой промышленности Технология продуктов птицеводства	-	4	5			36 144 36 252				-	rn	+	_	_			_					+ +	3 108	18 36	54			16 32	64	22	-		_		+	-	-	+		-	+-	+-	+
	Технология продуктов птицеводства Технология рыбы и рыбных продуктов	4	4	_	4		36 144					80	_											4 144		36 54		144 1	10 32	04	32			_		+	-				$-\!\!\!\!-\!\!\!\!\!-$	+-	+-+	+
	Технология рыбы и рыбных продуктов	++	_	_	3				_				_										-	4 194	18 36	35 59	<u> </u>			_		108	16	32	60	+	-				$-\!\!\!\!-\!\!\!\!\!-$	+-	+-+	+
	Технология продуктов пчетоводства Технология производства продуктов детского	-	6				36 108						-																	_	3	108	16	32	60	+	-		_		-	+-	+	-
+ 51.0.32	<sub>гитацио</sub> участниками образовательных отношений	7			6	60	36 216 2488	216	54	126 36		404 2	20	24		~	2 154		36		4 224 20	60 82			36 108 36		-	478 4	0 460	32 142	06 43	643	00 11		264 46			18 36 72 162		126 3	36	+-	+	-
+ 51 8.01	Элективные курсы по физической культуре и	т т	2345		60	60	328	328	134	194		404 2	12	30		30	2 159		36		4 226 30	30 52		82		5 46	- 11	4/8 4 82	8 160	32 50	96 17	612	80 16	60	264 10	JS 18	648	/2 162	29	354 3	.0	+-	+-	+
	сполти  Введение в профессиональную деятельность		12		4	4	36 144	144	77	77			72	26		36	2 72			36							+	-						_		+					+	+-	+-	+
	Экономика и организация предприятий АПК	-	12	_	4		36 144					_	/*	50			1 /1	. 20		- 20	4 144 30	30 30	E4				+						_	_		+	-					+-	+-	+
+ 51.8.04	Профессиональный модуль по профилю	55566					1548					404	+	_	_			_			1 1 1 2	30 30		6 216	26 100	72		201 4		92	e 17	613			264 10		224	36 400		144 3		+-	+-	+
+ 51.8.04.01	Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов" Технология наса и мясных продуктов	57	446 6	<b>67 67</b>			36 540					272	$\vdash$		+		$\vdash$	+				+	++		18 72	18	4	144 1	6 64	32	32 3							18 72		54 3		++-	++	+
	Основы биотехнологии переработки ияса	6		- 1			36 144						$\vdash$	-	+			+					1 1	- 100	/4		Ť	244 2	- 04		4	144	16 3	32	42 5	54	200	12	+	J.   3		+	+	+
+ 51.8.04.03	Технологическое оборудование мясной отрасли	6		6		6	36 216	216	64	98 54	LT														LI.		I				6	216	32 3.	32	98 5	54								
+ 51.8.04.04	Технология замораживания пищевых продуктов	5			4	4	36 144	144	80	32 32		64												T			4	144 1	6 64	32	32					T								
+ 61.8.04.05	Праизводственный контроль на предприятиях мосиой отголом		$\top$	6	4	4	36 144	144	48	96																	T				4	144	16 3	32	96				$\Box$					
+ 51.8.04.06	месной отпосли Переработка побочных продуктов иясной промышленности			7	4	4	36 144	144	54	90																										4	144	18 36	T	90				
+ 51.8.04.07	промышленности Технология переработки молока и молочных продуктов	5	4		6	6	36 216	216	102	82 32		68												3 108	18 36	54	3	108 1	6 32	28	32													
+ 61.8.05	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях		7		3		36 108																													3	108	12 14	12	70				
	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7		3	3	108	108	38	70			$\Box$	$\neg$									1 1											1		3	108	12 14	12	70	$\neg$			$\top$
	Пищевые и биологически активные добавки		7		3	3	36 108	108	38	70																										3	108	12 14	12	70				T
	Технологические добавки и улучшители для произволства пропиктов питамия		7		3	3	36 108		38	70																						$\Box$		1		3		12 14		70	$\neg$			$\top$
+ 61.8,Д8.02	дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	+	7	-	3	3									+			+					1 1	+			+		+	-		t	-	1				12 26		70	+	+	+	+
+ Б1.В.ДВ.02.01	Консервирование		7	-	3	3	36 108								+			+					1 1	+			+		+	-		t	-	1		3		12 26		70	+	+	+	+
Б1.В.ДВ.02.02	Микробные технологии на перерабатывающих		7		3		36 108						$\vdash$	-	+			+					1 1						+			+	_	_		- 3		12 26		70	+	+	+	+
Блок 2.Практика	Іпперпомутику					36	1296	1296	8 1	288		1296	$\vdash$	-	+			+					1 1	6 216	2	214			+		9	324	2	_	322	+	+=+	- 1	+		21 756	5 4	7	i2
Обязательная часть					36	36	1296	1296	8 1	288		1296												6 216		214					9	324	2		322	1					21 756		75	2
	Ознакомительная практика		4			_	36 216		_	_		216					oxdot	$\bot$						6 216	2	214	4	$oldsymbol{ol}oldsymbol{ol}oldsymbol{ol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}$	$\bot$	$\bot$					$\perp \perp$				1		$\bot$	+	$\bot \bot$	$\perp$
	Технологическая практика (3)			6	9		36 324			322		324			$\perp$			$\perp$													9	324	2		322						$\bot\bot\bot$	$\bot\bot$	$\perp \perp$	
	Технологическая практика (4)			8	18		36 648					648	ШĪ	$\perp \!\!\! \perp^{\!\!\! -}$			$oxedsymbol{oxedsymbol{oxedsymbol{\sqcup}}}$								$\perp \perp \perp^{-}$							ШĪ	$\perp 1^{-}$		$\perp \perp \perp$				Ш		18 648		6	
	Преддиплочная практика		8		3		36 108					108		$\perp$																											3 108		16	
	ная итоговая аттестация			_	9	9			3	103 21	L-T		oxdot		47		$\Box$	$\perp$					$\perp \perp T$	$\bot$ $\bot$ $\top$					$\perp \perp \uparrow$	$\bot$		$\sqcup$ T		4			ĻΙ		$oldsymbol{\sqcup}$		9 324	+ $+$ $-$	30	3 21
+ 63.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	36 324	324	- [] :	303 21																															9 324	-	3	ß 21
ФТД.Факультативны	дисциплины				6	6	216	216	72 1	.44				<u> </u>			3 108	8 18	18	72				3 108	18 18	72										土								10
+ ФТД,01	Культурология	LΤ	2		3		36 108	108		72	ШΠ		⊥⊤		┸┚		3 108		18			ШΤ	┸		$\bot$	ШΤ	$\perp$	ЩΤ	┸			┰╢			$\bot$ $\top$		⊥Ţ		⊥⊤	T		┸	LΤ	┸┛
+ ФТД,02	Антизистренистское законодательство		4		3	3	36 108	108	36	72				$\neg$										3 108	18 18	3 72	T							Т		T								
					•																										•											$\overline{}$	-	

								местр 1										иестр 2									того за кур					
					-	A	кадемичес				Kout			<u> </u>			Академиче				OUT		ŀ	-			ческих час			3.e.		
Nº N⊧	декс	Наименование	Контроль	Boors Ko		Лек	Лаб	Пр	CF	. Конт	роль з	e Hener	ь Контролі		Кон	Лек	Лаб	Пр	CF	Vour p	оль зе н	едель К	Контроль			leк Ла пр. <sub>п.е.</sub> пр	6	Пр	CP Kour	роль Не	едель Каф	<ul><li>р. Семестр</li></ul>
				Boero Tai	т. Лек	пр. подго Ла	пр. подго	Пр пр. подг	о СР под	TO DOTE	пр.	о. Подол			гакт. Лек	пр. подго	аб пр. подго	Пр пр.	CP TOD	го роль по	пр.	одоль		Bcero T	он Лек по	пр. Дго Лаб под		пр. юдго СР		пр. Всего	доль	
						Т	T	Т	т	ľ	подго Т					T	т	Т	Т	. no	одго T					т		T	T	подго Т		
ИТОГО	(с факультатив	вами)		1152							3			1198							31	21		2350						63	42	
итого	по ОП (без фа	культативов)		1152							3	2		1090							28	21		2242						60	12	
		ОП, факультативы (в период ТО)		55										57,6										56,3								
VUEEH	АЯ НАГРУЗКА,	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54								
	ас/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		33										27										30								
(акад. ч	асупеду	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		33										27									[	30								
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)												2									L	1								
дисці	иплины (мо	дули)		1152 59	234	10	08	252	396	162	3	2 TO: 1	BE	1198	558 198	3	36	324	478	162	31 T	O: 18E		2350 1	152 432	144	576	874	324	63 TC	D: 36□ ∋: 6	
1 51	.0.01	Философия										3.3	3a	108	54 18			36	54		3	5. 5	За	108	4 18		36	54		3	2	2
2 51	.0.02	История (история России, всеобщая история)	3a	<b>108</b> 5	4 18			36	54			3											3a	108	54 18		36	54		3	2	1
3 51	.O.03	Иностранный язык	3a	<b>72</b> 3	6			36	36			2	Эк	108	36			36	18	54	3		Эк За	180	'2		72	54	54	5	2	12
4 51		Физическая культура и спорт	3a	<b>72</b> 3	6			36	36		- 2												3a		36		36	36		2	2	
5 61		Информатика	3a	<b>108</b> 5				36	54	1 1					$\neg \neg$								За		4 18		36	54		3	12	
6 51	.O.08	Культура речи и деловое общение	За	<b>72</b> 3	6 18			18	36		- 2	2			$\neg$								За	72	36 18		18	36		2	2	1
7 51	.O.09	Правоведение											За	108	36 18			18	72		3		За	108	36 18		18	72		3	2	2
8 51	.0.10	Экономическая теория											За	108	54 18			36	54		3		За	108	4 18		36	54		3	12	2
9 Б1	.0.12	Математика	Эк	<b>108</b> 5	4 18			36		54		3	За	72	54 18			36	18		2		Эк За	180 1	08 36		72	18	54	5	11	12
10 51	.0.13	Физика	3a	<b>72</b> 5	4 18	18	8	18	18		- 2	2	Эк	108	54 18			36		54	3		Эк За	180	08 36	18	54	18	54	5	11	12
11 51	.0.14	Химия	Эк	144 7	2 36	18	8	18	18	54	4	1	Эк	144	54 18		18	18	36	54	4		Эк(2)	288	26 54	36	36	54	108	8		123
12 51	.0.14.01	Неорганическая и аналитическая химия	Эк	144 7	2 36	18	8	18	18	54	4	1											Эк	144	2 36	18	18	18	54	4	1	1
13 51	.0.14.02	Органическая и физколлоидная химия											Эк	144	54 18	,	18	18	36	54	4		Эк	144	18	18	18	36	54	4	1	2
14 51		Биология	3a	<b>108</b> 3				18	72		- 3	3											3a		36 18		18	72		3	6	1
15 51		Инженерная и компьютерная графика	За	<b>72</b> 5	4 18	31	6		18		2	2											За	72	18	36		18		2	11	1
16 51	.0.17	Прикладная механика											За	108	54 18	1	18	18	54		3		3a	108	18	18	18	54		3	11	2
17 61	.0.21	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	Эк	144 7	2 36	31	6		18	54	4	1											Эк	144	2 36	36		18	54	4	6	1
18 51	.0.23	Производство продукции животноводства											За	72	54 18			36	18		2		За	72	54 18		36	18		2	7	23
19 61	B 01	Элективные курсы по физической культуре и											3a	82	36			36	46				3a	82	36		36	46			2	2345
		спорту			+				+	-							_	-				-					- 00	_				
20 61		Введение в профессиональную деятельность	3a	<b>72</b> 3	6 36				36		- 2	2	3a		36 36				36		2		3a(2)		72 72			72		4	9	12
21 ФТ		Культурология				$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}}$							3a	108	36 18	oxdot		18	72		3	_	3a	108	86 18		18	72		3	2	2
	ы контроля		Эк(3) За(9)														Эк(	3a(9)									3	ж(6) За(18)				
ПРАКТ	ики	(План)																														
ГОСУД	АРСТВЕННАЯ	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																														
КАНИ	сулы											1										8									9	

_																																			
								еместр 3										Семестр											ого за курс					4	
					_		Академиче	еских часов		-	Kour							ических ч			I Ko	NUT					ρ	кадемич	еских часов			Kout 3.	.e.		
Nº	Индекс	Наименование	Контроль	Vo		Лек	Лаб	П			роль	se Hen	ель Контро	пь	Кон	Ле		аб	Пр	CP	PO.	ль зе	Недель	Контроль		Vou	Лек	Лаб			CP Kour	роль	Недель	Каф.	Семестр
				Boero Ko	т. Лек	пр. подго	пр. подго	Пр под	о. дго СР под	. Конт го роль	пр.	0.0. Trop			такт. Л	ек под	дго Лаб по,	ір. дго Пр	пр. подго СР	подго	роль п	p.	Подоль		Bcero	Кон такт. Лек	пр. подго	пр. подп	Пр	ір. дго СР п	пр. Конт одго роль	пр. Вс	сего		
						Т	т	т	т т		подго					Т		Т	T	T	no <sub>1</sub>	діо T					Т	т	1 1 -	т	Т	Т			
ИТС	ГО (с факультатив	вами)		1018								26	2	1414								37	25		2432							6	43		
ИТС	ГО по ОП (без фак	культативов)		1018								26	,	1306								34	23		2324							6	50	4	
		ОП, факультативы (в период ТО)		57,1										57,6											57,4										
vue	БНАЯ НАГРУЗКА,	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54											54										
	д.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		25,8										28											26,9										
,		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		25,8										28											26,9										
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		2						_				2											2										
ди	сциплины (мод	дули)		1018 41	6 160		78	178	440	162		26 TO: 3:		1198	576 1	52	252 1	44 162	460	)	162	31	TO: 18E 9: 3		2216	992 322	33	30 144	340	900	324	5	TO: 33E 9: 6		
1	Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	3a	108 4	1 14		2	28	64			3												3a	108	44 14	1	2	28	64			3	10	3
2	Б1.0.07	Цифровые технологии в АПК	3a	108 3	14			16	78			3												3a	108	30 14			16	78			3	12	3
	Б1.0.11	Сельскохозяйственная экология	3a		1 14			30	64			3					$\bot$							3a	108	44 14			30	64			3	1	3
_	Б1.0.14	Химия	Эк	144 6			16	14	30	54	_	4					$\bot\bot$							Эк	144	60 30		6	14	30	54		4		123
_	Б1.О.14.03	Биологическая химия	Эк	144 6			16	14	30	54	_	4				_								Эк	144	60 30		6	14	30	54		4	1	3
6	B1.0.18	Электротехника и электроника	3a	108 4	1 14		30		64			3				_								3a	108	44 14	3	0		64			3	10	3
7	<b>61.0.19</b>	Процессы и аппараты пищевых производств											Эк	180	90 1	18	36	36	36		54	5		Эк	180	90 18	3	6	36	36	54		5	10	4
8	Б1.О.20	Общая, санитарная и пищевая микробиология	За	72 4			30		28			2	Эк	108	54 1	18	36				54	3		Эк За	180	98 32		6		28	54		5	6	34
9	Б1.0.23	Производство продукции животноводства	Эк	144 6	30			30	30	54		4					$\bot$							Эк	144	60 30			30	30	54		4	7	23
10	Б1.0.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения											За	108	54 1	18	36		54			3		За	108	54 18	3	6		54		:	3	9	45
11	B1.O.26	Физиология питания			+			<del>                                     </del>		-			3aO	144	54 1	18	++	36	90		<del>                                     </del>	4		3aO	144	54 18	1 1	-	36	90			4	6	4
	E1.O.29	Технология продуктов птицеводства			-								3a		54 1		36 3	36	54			3		3a	108		3	6 36	+**+	54			3	9	45
13	E1.O.30	Технология рыбы и рыбных продуктов											Эк	144	54 1	18		36	36		54	4		Эк	144	54 18			36	36	54		4	9	4
14	51.B.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>82</b> 3	)			30	52				За	82	36			36	46					3a(2)	164	66			66	98				2	2345
15	61.B.03	Экономика и организация предприятий АПК	Эк	144 6	30			30	30	54		4												Эк	144	60 30			30	30	54		4	12	3
16	51.B.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов"											3a(2	216	144 3	36	108 1	08	72			6		3a(2)	216	144 36	10	08 108		72			8		4567
17	Б1.B.04.01	Технология мяса и мясных продуктов											За	108	90 1	8	72 7	72	18			3		3a	108	90 18	7	2 72		18			3	7	4567
18	51.B.04.07	Технология переработки молока и молочных продуктов											За	108	54 1	18	36 3	<u>36</u>	54			3		За	108	54 18	3	6 <u>36</u>		54			3	7	45
19	ФТД.02	Антиэкстремистское законодательство											3a	108	36 1	18	$\pm \pm \pm$	18	72			3		3a	108	36 18			18	72			3	2	4
Ф0	РМЫ КОНТРОЛЯ						Эк	(3) 3a(6)									Э	к(3) За(6)	) 3aO										Эк(6	) 3a(12) 3aC					
ПРА	ктики	(План)												216	2	2 2	2		214	214		6	4		216	2 2	2			214	214		6 4	$\overline{}$	
	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика											3a	216	2	2 2			214			6	4	3a	216	2 2	2			214	214		6 4	9	4
гос	УДАРСТВЕННАЯ	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																	
KAI	икулы											1											7	ı									8		

_																																		
				1				Семестр 5 ческих час									С	еместр 6	20			1					1того за к ических ч				3.e.	$\overline{}$	1	
Nº	Индекс	Наименование	Контроль		он кт. Лек	Лек пр. подго т	Лаб пр. подг	5 Do	Пр пр. одго т	СР пр. Конг подго роль т		е. Недель	Контроль		он Лек	Лек пр. подго т	Лаб пр. подго	Пп	Пр СР	Конт про роль под т	пь э.е.	Недель	Контроль	Всего Контакт	n np	ек Ла р. <sub>Поб</sub> пр	аб р. По	Пр пр. подго т	СР пр. подго	Конт	оль пр. Всег одго	Нелепь	Каф.	Семестр
	ГО (с факультатив			910								19		1332							37	25		2242							60			
ито	ГО по ОП (без фан	О по ОП (без факультативов)  ОП, факультативы (в период ТО)  ОП, факультативы (в период экз. сес.)  Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)  22										13		1332							37			2242							60		—	
	БНАЯ НАГРУЗКА, д.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО) ОП, факультативы (в период экз. сес.) Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)									52,9 54 25 25										49,9 53,7 23,5 23,5													
ди	сциплины (мод	дули)		910 38	96		256 192	2 32	366	160	:	TO: 160		1008 4	00 144		224 64	32	446	162	28	TO: 16E 3: 3		1918 784	240	480 25	64		812	322	51	TO: 32E 3: 6	l	
1	51.0.22	Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции											3aO	144	18 16		32		96		4		3aO	<b>144</b> 48	16	32			96		4		6	6
2	<b>61.0.24</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Эк	144 4	8 16		32		64	32		4											Эк	<b>144</b> 48	16	32			64	32	4		9	45
3	B1.O.27	Автоматизация технологических процессов и производства											Эк	144	32		32		26	54	4		Эк	<b>144</b> 64	32	32			26	54	4		10	6
4	<b>51.0.28</b>	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	3aO	144 4	8 16		32		96			4											3aO	144 48	16	32			96		4		11	5
5	B1.O.29	Технология продуктов птицеводства	Эк	144 4	8 16		32 <u>32</u>		64	32		4											Эк	<b>144</b> 48	16	32 <u>3</u>	2		64	32	4		9	45
6	Б1.0.31	Технология продуктов пчеловодства											3a	108	18 16			32	60		3		3a	<b>108</b> 48	16		32		60	$\perp \perp$	3	4 /	9	6
7	51.B.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	3a	<b>82</b> 3	2			32	50														За	<b>82</b> 32			32		50				2	2345
8	Б1.В.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов"	Эк(3)		08 48		160 160	2	92	96		1	Эк(2) За ЗаО КП	<b>612</b> 2	40 80		160 <u>64</u>		264	108	17		Эк(5) За ЗаО КП	1008 448	128	320 <u>22</u>	24		356	204	28			4567
_	51.B.04.01	Технология мяса и мясных продуктов	Эк	<b>144</b> 8	0 16		64 <u>64</u>		32	32		4	За		30 16		64 <u>64</u>		28		3		Эк За		32	128 <u>12</u>	28		60	32	7		7	4567
10	51.B.04.02	Основы биотехнологии переработки мяса											Эк	144 4	18 16		32		42	54	4		Эк	<b>144</b> 48	16	32			42	54	4	4 /	6	6
11	51.B.04.03	Технологическое оборудование мясной отрасли											Эк КП	216	32		32		98	54	6		Эк КП	<b>216</b> 64	32	32			98	54	6	4 !	10	6
12	Б1.B.04.04	Технология замораживания пищевых продуктов	Эк	144 8	0 16		64 <u>64</u>		32	32		4											Эк	<b>144</b> 80	16	64 <u>6</u>	4		32	32	4		7	5
13	Б1.В.04.05	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли											3aO	144	18 16		32		96		4		3aO	<b>144</b> 48	16	32			96		4		6	6
14	61.B.04.07	Технология переработки молока и молочных продуктов	Эк	108 4	8 16		32 <u>32</u>		28	32		3											Эк	<b>108</b> 48	16	32 <u>3</u>	2		28	32	3		7	45
Ф0	РМЫ КОНТРОЛЯ						Эн	к(5) За ЗаС	)								Эк(3) За	(2) 3aO(2	2) KIT								Эк(	8) 3a(3)	3аО(3) КП					
ПΡ	ктики	(План)												324	2 2	2			322 322		9	6		324 2	2 2	2			322 322		9	6		
	Б2.О.02(П)	Технологическая практика (3)											3aO	324	2 2	2			322 <u>322</u>		9	6	3aO	324 2	2 2	2			322 322		9	6	9	6
ГО	УДАРСТВЕННАЯ	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																
KA	икулы											1										6										7	$\overline{}$	

						_												_																		
					Ava		иестр 7 жих часов				_	1					Avanou	Семест					1					Avono		за курс их часов				3.e.	_	
Ne Индекс Наименование	Контроль	Bcero	Кон такт.	Ле пр под	). <sub>Поб</sub>	Лаб пр. подго т	Г	lp.	СР пр. К подго р		з.е.	Недель	Контроль	Bcero T	Кон акт. Лен	Лек пр. подго т	Ла	аб	Пр	CP ПР	KOHT	оль пр. одго т	Недель	Контроль	Всего	Кон такт.	Ле пр под	к	Лаб	Пр Пр пр. подг	. CB	СР пр. Конт юдго роль т	Конт роль	всего Неде	ель Каф.	Семестр
ИТОГО (с факультативами)		1080									30	21		1080								30	21		2160									60 42	,	-
ИТОГО по ОП (без факультативов)		1080									30	2.1		1080								30	21		2160									60		
ОП, факультативы (в период ТО) ОП, факультативы (в период экз. сес.) Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		36 21,4 21,4																							18 10,7 10,7											
дисциплины (модули)		1080	384 1	26	234	72	24	588	1	108	30	TO: 18E 9: 3											TO: □ Э: 1		1080	384 1	26	234	72	24	588	108		30 TO: 3	18□ 4	
Стандартизация, сертификация, управление 1 Б1.0.25 качеством продуктов животного происхождения	Эк	216	72 3	36	36			108		36	6													Эк	216	72	36	36			108	36		6	9	7
2 Б1.О.32 Технология производства продуктов детского питания	Эк	216	54 1	18	36			126		36	6													Эк	216	54	18	36			126	36		6	9	7
технология мяса и мясных продуктов	Эк ЗаО КП	324	144 3		108			144		36	9													Эк ЗаО КП	324		36		<u>72</u>		144	36		9		4567
4 Б1.В.04.01 Технология мяса и мясных продуктов	Эк КП	180	90 1	18	72	<u>72</u>		54		36	5													Эк КП	180	90	18	72	<u>72</u>		54	36		5	7	4567
5 Б1.В.04.06 Переработка побочных продуктов мясной промышленности	3aO	144	54 1	18	36			90			4													3aO	144	54	18	36			90			4	7	7
6 Б1.В.05 Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	3a	108	38 1	12	14		12	70			3													3a	108	38	12	14		12	70			3	9	7
7 Б1.В.ДВ.01.01 Пищевые и биологически активные добавки	За	108	38 1	12	14		12	70			3													3a	108	38	12	14		12	70			3	9	7
8 Б1.В.ДВ.01.02 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	За	108		12	14		12	70			3													За	108		12	14		12	70			3	9	7
9 Б1.В.ДВ.02.01 Консервирование	3a	108	38 1	12	26			70			3													3a	108	38	12	26			70			3	9	7
10 <i>Б1.В.ДВ.02.02</i> Микробные технологии на перерабатывающих предприятиях	За	108	38 1	12	26			70			3													3a	108	38	12	26			70			3	9	7
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ						Эк(3) За	a(3) 3aO k	П																						Эк(3) 3	8a(3) 3aO K	л				
ПРАКТИКИ (План)														756	4 4	4				752 75	2	21			756	4	4 4				752			21 14		
52.0.03(П)   Технологическая практика (4)   52.0.04(П)   Преддипломная практика			_	-				-	H				3aO 3a		2 2	_		-		646 <u>64</u> 106 <u>10</u>	<u>6</u>	18		3aO 3a	648 108	2	2 2	+		_		646 106		18 12 3 2		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)														324						303	21	9	6		324						303	21		9 6	一	
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы														324						303	21	9	6		324						303	21		9 6	9	8
каникулы												1											8											9		

					Итого				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4	
		Баз.%	Bap.%	ДВ(от		3.e.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		DG3170	Dup. 70	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт	Dec. 0	CCI II	CCI II Z	Deciro		CCI II I	Decro	CCI II 3	CCI II C	Dec. o	CCI II 7	
	Итого (с факультативами)				197	255	246	63	32	31	63	26	37	60	23	37	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				195	245	240	60	32	28	60	26	34	60	23	37	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	69%	31%	10%	162	200	195	60	32	28	54	26	28	51	23	28	30	30	
Б1.О	Обязательная часть				120	140	135	56	30	26	44	22	22	23	12	11	12	12	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				42	60	60	4	2	2	10	4	6	28	11	17	18	18	
Б2	Практика	100%	0%	0%	24	36	36				6		6	9		9	21		21
Б2.О	Обязательная часть				24	36	36				6		6	9		9	21		21
Б2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																		
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	10	6	3		3	3		3						
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факу	/льтативь	і (в перио	д ТО)		54.6	-	55	57.6	-	57.1	57.6	-	46.9	52.9	-	54	
	эчеоная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факу	/льтативь	і (в перио	д экз. сес	сий)	49	-	54	54	-	54	54	-	53.4	54	-	36	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без э	лект. дис	циплин по	физ.к.		26.2	-	33	27	-	25.8	28	-	22	25	-	21.4	
	Контактная работа в период то (акад.час/пед)	элективн	ые дисци	плины по	физ.к.		1.2	-		2	-	2	2	-	2		-		
		Блок Б1					3240	-	594	522	-	416	540	-	384	400	-	384	
			сле по эле	ект. дисц.	по ф.к.		134	-		36	-	30	36	-	32	_	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б2					8	-			-		2	-		2	-		4
		Блок БЗ						-		26	-		26	-			-		
		Блок ФТ,	ц всем бло				72 3320	-   -	594	36 558	-	416	36 578	-	384	402	-	384	4
		ЭКЗАМЕ		Кам			3320							<u> </u>					4
		3AYET (	. ,					6 16	3	3 7	6 10	3 5	3 5	8	5	3 2	3	3	1
	Обязательные формы контроля		С ОЦЕНКО	)Й (ЗаО)				10	9	,	10	3	1	4	1	3	2	1	1
			ВОЙ ПРОЕ								_		-	1		1	1	1	1
				, ,															
	Процент занятий от аудиторных (%)	лекцион					34.91%												
		в интера	активной	форме			5.2%												
	Объём обязательной части от общего объёма програм	ıмы (%)					71.2%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на ре	ализацию	дисциплі	ин (модул	ей) (%)		44.09%												