

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

УТВЕРЖДАЮ

Малиновская Е.Е.

"18" июля 2022 г.

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:

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический
-	организационно-управленческий

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

## СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

 Фисенко С.П./

Начальник учебно-методического управления

 / Пхенда О.С./

Врио проректора по учебно-воспитательной работе и молодежной политике

 / Маннова М.С./







№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5															з.е.	Неделя	Семестр 6															з.е.	Неделя	Итого за курс															Каф.	Семестр						
				Академических часов																	Академических часов																	Академических часов																						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подго т	Лаб пр. подго т	Пр	Пр пр. подго т	СР	СР пр. подго т	Конт роль	Конт роль пр. подго т	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подго т			Лаб пр. подго т	Пр	Пр пр. подго т	СР	СР пр. подго т	Конт роль	Конт роль пр. подго т	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подго т	Лаб пр. подго т	Пр	Пр пр. подго т	СР			СР пр. подго т	Конт роль	Конт роль пр. подго т	Всего	Неделя																		
ИТОГО (с факультативами)				910																				23	19	1332													37	25	2242										60	44								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				910																				23	19	1332												37	25	2242									60	44										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		46,9																						52,9																																		
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		53,4																							54																																	
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		22																							25																																	
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		22																							25																																	
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		2																																																								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				910	384	96		256	192	32			366		160								23	ТО: 16Л Э: 3		1008	400	144			224	64	32			446		162		28	ТО: 16Л Э: 3	1918	784	240		480	256	64		812		322		51	ТО: 32Л Э: 6					
1	Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции																							ЗаО	144	48	16		32					96					4			ЗаО	144	48	16		32				96				4		6	6	
2	Б1.О.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Эк	144	48	16		32					64		32										Эк	144	48	16		32						64			32			4			Эк	144	48	16		32			64		32		4		9	45
3	Б1.О.27	Автоматизация технологических процессов и производства																							Эк	144	64	32		32				26		54			4			Эк	144	64	32		32			26		54		4		10	6			
4	Б1.О.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ЗаО	144	48	16		32					96												ЗаО	144	48	16		32						96				3			ЗаО	144	48	16		32			96				4		11	5		
5	Б1.О.29	Технология продуктов птицеводства	Эк	144	48	16		32	<u>32</u>				64		32										Эк	144	48	16		32	<u>32</u>				64		32			4			Эк	144	48	16		32	<u>32</u>		64		32		4		9	45		
6	Б1.О.31	Технология продуктов пчеловодства																							За	108	48	16					32		60					3			За	108	48	16			32		60				3		9	6		
7	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	82	32					32		50													За	82	32						32		50							За	82	32					32		50					2	2345			
8	Б1.В.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов"	Эк(3)	396	208	48		160	<u>160</u>			92		96										Эк(2) За ЗаО КП	612	240	80		160	<u>64</u>			264		108			17			Эк(5) За ЗаО КП	1008	448	128		320	<u>224</u>		356		204		28			4567				
9	Б1.В.04.01	Технология мяса и мясных продуктов	Эк	144	80	16		64	<u>64</u>			32		32										Эк	108	80	16		64	<u>64</u>			28			3			Эк За	252	160	32		128	<u>128</u>		60		32		7		7	4567						
10	Б1.В.04.02	Основы биотехнологии переработки мяса																						Эк	144	48	16		32			42		54			4			Эк КП	144	48	16		32			42		54		4		6	6					
11	Б1.В.04.03	Технологическое оборудование мясной отрасли																						Эк КП	216	64	32		32				98		54			6			Эк КП	216	64	32		32			98		54		6		10	6				
12	Б1.В.04.04	Технология замораживания пищевых продуктов	Эк	144	80	16		64	<u>64</u>			32		32										Эк	144	80	16		64	<u>64</u>				32		32			4			Эк	144	80	16		64	<u>64</u>		32		32		4		7	5			
13	Б1.В.04.05	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли																						ЗаО	144	48	16		32				96					4			ЗаО	144	48	16		32			96				4		6	6				
14	Б1.В.04.07	Технология переработки молока и молочных продуктов	Эк	108	48	16		32	<u>32</u>			28		32										Эк	108	48	16		32	<u>32</u>				28		32			3			Эк	108	48	16		32	<u>32</u>		28		32		3		7	45			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(5) За ЗаО															Эк(3) За(2) ЗаО(2) КП															Эк(8) За(3) ЗаО(3) КП																										
ПРАКТИКИ				(План)																																																								
	Б2.О.02(П)	Технологическая практика (3)																						ЗаО	324	2	2	2					322	322			9	6			ЗаО	324	2	2	2					322	322			9	6	9	6			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																																								
КАНИКУЛЫ																																																	1	6	7									

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										З.е.	Неделя	Семестр 8										З.е.	Неделя	Итого за курс										Каф.	Семестр	
			Академических часов												Академических часов												Академических часов												
			Всего	Контакт.	Лек	Лек пр. подгото	Лаб	Лаб пр. подгото	Пр	Пр пр. подгото	СР	СР пр. подгото			Контроль	Контроль пр. подгото	Всего	Контакт.	Лек	Лек пр. подгото	Лаб	Лаб пр. подгото	Пр	Пр пр. подгото			СР	СР пр. подгото	Контроль	Контроль пр. подгото	Всего	Контакт.	Лек	Лек пр. подгото	Лаб	Лаб пр. подгото			Пр
<b>ИТОГО (с факультативами)</b>				<b>1080</b>									<b>30</b>	21											<b>30</b>	21										<b>60</b>	42		
<b>ИТОГО по ОП (без факультативов)</b>				<b>1080</b>									<b>30</b>												<b>30</b>											<b>60</b>			
<b>УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)</b>		ОП, факультативы (в период ТО)		<b>54</b>																																			
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		<b>36</b>																																			
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>21,4</b>																																			
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>21,4</b>																																			
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																					
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1080</b>	<b>384</b>	<b>126</b>		<b>234</b>	<b>72</b>	<b>24</b>			<b>588</b>	<b>108</b>	<b>30</b>	ТО: 18Ц Э: 3																					ТО: 18Ц Э: 4		
1	Б1.О.25	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения	Эк	216	72	36		36					108	36	6																			108	36	6		9	7
2	Б1.О.32	Технология производства продуктов детского питания	Эк	216	54	18		36					126	36	6																		126	36	6		9	7	
3	Б1.В.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов"	Эк ЗАО КЛ	324	144	36		108	<u>72</u>				144	36	9																		144	36	9			4567	
4	Б1.В.04.01	Технология мяса и мясных продуктов	Эк КП	180	90	18		72	<u>72</u>				54	36	5																	54	36	5		7	4567		
5	Б1.В.04.06	Переработка лобочных продуктов мясной промышленности	ЗаО	144	54	18		36					90		4																	90		4		7	7		
6	Б1.В.05	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	За	108	38	12		14		12			70		3																	70		3		9	7		
7	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые и биологически активные добавки	За	108	38	12		14		12			70		3																	70		3		9	7		
8	Б1.В.ДВ.01.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	За	108	38	12		14		12			70		3																	70		3		9	7		
9	Б1.В.ДВ.02.01	Консервирование	За	108	38	12		26					70		3																	70		3		9	7		
10	Б1.В.ДВ.02.02	Микробные технологии на перерабатывающих предприятиях	За	108	38	12		26					70		3																	70		3		9	7		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Эк(3) За(3) ЗАО КП												Эк(3) За(3) ЗАО КП																							
<b>ПРАКТИКИ</b>				(План)												(План)																							
Б2.О.03(П)			Технологическая практика (4)	ЗаО	648	2	2	2	2				646	646	18	12	3аО	648	2	2	2	2			646	646	18	12	3	2	9	2	9	8					
Б2.О.04(П)			Преддипломная практика	За	108	2	2	2	2				106	106	3	2	3а	108	2	2	2	2			106	106	3	2	2	9	2	9	8						
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>				(План)												(План)																							
Б3.01			Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		324								303	21	9	6		324							303	21	9	6			303	21	9	6	9	8			
<b>КАНИКУЛЫ</b>				1												8																							

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	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.В	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, факультативы (в период ТО)					54.6	-	55	57.6	-	57.1	57.6	-	46.9	52.9	-	54		
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					49	-	54	54	-	54	54	-	53.4	54	-	36		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					26.2	-	33	27	-	25.8	28	-	22	25	-	21.4		
		элективные дисциплины по физ.к.					1.2	-		2	-	2	2	-	2		-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3240	-	594	522	-	416	540	-	384	400	-	384		
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					134	-		36	-	30	36	-	32		-			
		Блок Б2					8	-			-		2	-		2	-		4	
		Блок Б3						-			-			-			-			
		Блок ФТД					72	-		36	-		36	-			-			
	Итого по всем блокам					3320	-	594	558	-	416	578	-	384	402	-	384	4		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	3	3	6	3	3	8	5	3	3	3		
		ЗАЧЕТ (За)						16	9	7	10	5	5	2		2	4	3	1	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)									1		1	4	1	3	2	1	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1	1	1	1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					34.91%													
		в интерактивной форме					5.2%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					71.2%														
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					44.09%														