

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Верхневолжский государственный агробиотехнологический университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 18.06.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров

Факультет: Институт ветеринарной медицины и биоинженерии

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и воспитательной работе

 / Тарасов А.Л./

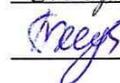
Директор института ветеринарной медицины и биоинженерии

 / Терентьев С.С./

Заведующая кафедрой прикладных биотехнологий

 / Вирзум Л.В./

Директор департамента учебно-методической работы

 / Пхенда О.С./



№	Индекс	Наименование	Семестр 5													Семестр 6													Итого за курс													Каф.	Семестр				
			Академических часов													Академических часов													Академических часов																		
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР под рук. пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Конт роль пр. подгот	з.е.	Неделя	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР под рук. пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Конт роль пр. подгот	з.е.	Неделя	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР под рук. пр. подгот			СР	СР пр. подгот	Конт роль	Конт роль пр. подгот
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												49,9																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			53,4															54												53,7																
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			28															30												29																
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			33,8															37,8												35,8																
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2															1												1																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				910	572	192		256	192	32		92		178	160	23	ТО: 16 Э: 3	1008	604	224		224	64	32		124	242	162	28	ТО: 16 Э: 3	1918	1176	416		480	256	64		216	420	322	51	ТО: 32 Э: 6				
1	Б1.0.22	Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции															Эк	144	80	32		32				16	64			4	Эк	144	80	32		32			16	64			4		6	6	
2	Б1.0.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Эк	144	80	32		32				16		32		4		Эк	144	80	32		32			16	10	54	4	Эк	144	80	32		32			16	32		32		4		9	45	
3	Б1.0.27	Автоматизация технологических процессов и производства																Эк	144	80	32		32			16	10	54	4	Эк	144	80	32		32			16	10	54		4		10	6		
4	Б1.0.28	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	ЗаО	144	80	32		32			16		64			4		ЗаО	144	80	32		32			16	64			4	ЗаО	144	80	32		32			16	64			4		10	5	
5	Б1.0.29	Технология продуктов пчеловодства	Эк	144	80	32		32	32		16		32	32	4			Эк	144	80	32		32	32		16	32	32	4	Эк	144	80	32		32	32		16	32	32		4		9	45		
6	Б1.0.31	Технология продуктов пчеловодства																За	108	80	32		32		16	28			3	За	108	80	32		32		16	28			3		9	6			
7	Б1.8.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	82	32					32			50					Эк(2) За ЗаО КП	612	364	128		160	64		76	140	108	17	Эк(5) За ЗаО КП	1008	664	224		320	224		120	140	204	28			4567			
8	Б1.8.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров"	Эк(3)	396	300	96		160	160		44		96		11		За	108	108	32		64	64		12			3	Эк За	252	220	64		128	128		28		32		7		9	567			
9	Б1.8.04.02	Технология молока и молочных продуктов	Эк	144	112	32		64	64		16		32		4		Эк	144	80	32		32			16	10	54	4	Эк	144	80	32		32			16	10	54		4		9	6			
10	Б1.8.04.03	Биотехнологические основы пробиотических молочных продуктов и сыров																Эк КП	216	96	32		32		32	66	54	6	Эк КП	216	96	32		32		66	54		6			10	6				
11	Б1.8.04.04	Технологическое оборудование молочной отрасли																Эк	144	112	32		64	64		16			4	Эк	144	112	32		64	64		16		32		4		9	5		
12	Б1.8.04.05	Технология сыра	Эк	144	112	32		64	64		16		32		4		ЗаО	144	80	32		32		16	64			4	ЗаО	144	80	32		32		64		64			4		9	5			
13	Б1.8.04.06	Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли																Эк	108	76	32		32	32		12			3	Эк	108	76	32		32	32		12		32		3		9	45		
14	Б1.8.04.08	Технология переработки мяса и мясных продуктов	Эк	108	76	32		32	32		12		32		3			Эк(3) За ЗаО(2) КП											Эк(6) За(3) ЗаО(3) КП																		
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За ЗаО													Эк(3) За(2) ЗаО(2) КП													Эк(6) За(3) ЗаО(3) КП																		
ПРАКТИКИ			(План)																																												
Б2.О.02(П) Технологическая практика (3)																324 2 2 2 322 322 9 6													324 2 2 2 322 322 9 6																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																												
КАНИКУЛЫ																																															
			1													6													7																		

		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	261	253	67	34	33	66	24	42	60	23	37	60	30	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				195	245	240	60	32	28	60	24	36	60	23	37	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	71%	29%	10.7%	162	200	195	60	32	28	54	24	30	51	23	28	30	30		
Б1.О	Обязательная часть				120	140	139	60	32	28	44	20	24	23	12	11	12	12		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				42	60	56				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	16	13	7	2	5	6		6							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					56.7	-	59	61.6	-	52.3	67.6	-	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.					39.2	-	47	39	-	36.3	38.9	-	33.8	37.8	-	40		
		элективные дисциплины по физ.к.					1.2	-		2	-	2	2	-	2		-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4790	-	846	738	-	574	736	-	572	604	-	720		
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					134	-		36	-	30	36	-	32		-			
		Блок Б2					8	-			-		2	-		2	-		4	
		Блок Б3					21	-			-			-			-		21	
		Блок ФТД					162	-	18	54	-		90	-			-			
	Итого по всем блокам					4981	-	864	792	-	574	828	-	572	606	-	720	25		
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	3	6	3	3	8	5	3	3	3		
		ЗАЧЕТ (За)						14	8	6	11	5	6	2		2	4	3	1	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2		2	1		1	4	1	3	2	1	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38.85%													
		в интерактивной форме					4.3%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					72.9%														
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					65.19%														