

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 15 от 14.06.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. 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"

Направленность: Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров

Факультет: Ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

Квалификация:

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и воспитательной работе

/ Тарасов А.Л./

Декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

/ Фисенко С.П./

Начальник учебно-методического управления

/ Пхенда О.С./





№	Индекс	Наименование	Семестр 3													Семестр 4													Итого за курс													Каф.	Семестр						
			Контроль	Академических часов												з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов												з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов												з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подго т	Лаб	Лаб пр. подго т	Пр	Пр пр. подго т	СР под рук. пр. подго т	СР	СР пр. подго т	Конт роль				Конт роль пр. подго т	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подго т	Лаб	Лаб пр. подго т	Пр	Пр пр. подго т	СР под рук. пр. подго т	СР	СР пр. подго т				Конт роль	Конт роль пр. подго т	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подго т	Лаб	Лаб пр. подго т			Пр	Пр пр. подго т			СР под рук. пр. подго т	СР
ИТОГО (с факультативами)				946											24	18		1486										39	25		2432										63	43							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				946											24	18		1378										36	25		2324									60	43								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			52,3													61,6													57																			
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54													54														54																		
	Ауд. нагр. (ОП – элект. курсы по физ.к.)			27,8													31														29,4																		
	Конт. раб. (ОП – элект. курсы по физ.к.)			36,3													39														37,7																		
Дисциплины (модули)				946	574	176	76	194	128	210	162	24	ТО: 15 Э: 3				1270	774	180	282	72	168	144	334	162	33	ТО: 18 Э: 3			2216	1348	356	358	72	362	272	544	324	57	ТО: 33 Э: 6									
1	Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	За	108	90	30			44	16	18		3			За	72	72	18	2	34	18				2		За(2)	180	162	48	2	78	34	18	18			5	10	34								
2	Б1.0.07	Цифровые технологии в АПК	За	72	46	14			16	16	26		2			За	72	46	14		16	16	26			2		За	72	46	14		16	16	26			2	12	3									
3	Б1.0.11	Сельскохозяйственная экология	За	72	60	14			30	16	12		2			За	72	60	14		30	16	12			2		За	72	60	14		30	16	12			2	1	3									
4	Б1.0.14	Химия	Эк	144	76	30	16	14	16	14	54	4	4			Эк	144	76	30	16	14	16	14	54	4	4		Эк	144	76	30	16	14	16	14	54	4	4		123									
5	Б1.0.14.03	Биологическая химия	Эк	144	76	30	16	14	16	14	54	4	4			Эк	144	76	30	16	14	16	14	54	4	4		Эк	144	76	30	16	14	16	14	54	4	4	1	3									
6	Б1.0.18	Электротехника и электроника	За	108	60	14	30			16	48	3	3			За	108	60	14	30		16	48		3	3		За	108	60	14	30		16	48			3	10	3									
7	Б1.0.19	Процессы и аппараты пищевых производств														Эк	180	108	18	36	36	18	18	54	5	2		Эк	180	108	18	36	36	18	18	54	5	5	10	4									
8	Б1.0.20	Общая, санитарная и пищевая микробиология	За	72	60	14	30			16	12	2	2			Эк	108	54	18	36			54	3	3		Эк	180	114	32	66		18	12	54	5	5	6	34										
9	Б1.0.23	Производство продукции животноводства	Эк	144	76	30		30	16	14	54	4	4			Эк	144	76	30		30	16	14	54	4	4		Эк	144	76	30		30	16	14	54	4	4	7	23									
10	Б1.0.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения														За	108	72	18	36		18	36		3		За	108	72	18	36		18	36			3	9	45										
11	Б1.0.26	Физиология питания														ЗаО	144	72	18	28	8	18	72		4		ЗаО	144	72	18	28	8	18	72			4	6	4										
12	Б1.0.29	Технология продуктов птицеводства														За	108	72	18	36	36	18	36		3		За	108	72	18	36	36	18	36			3	9	45										
13	Б1.0.30	Технология рыбы и рыбных продуктов														Эк	144	72	18	36	36	18	54	4	4		Эк	144	72	18	36	36	18	18	54	4	4	9	4										
14	Б1.8.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	82	30			30		52					За	82	36			36		46					За(2)	164	66			66			98			2	2345										
15	Б1.8.02	Экономика и организация предприятий АПК	Эк	144	76	30		30	16	14	54	4	4			Эк	144	76	30		30	16	14	54	4	4		Эк	144	76	30		30	16	14	54	4	4	12	3									
16	Б1.8.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология молока, молочных продуктов и сыров"														За(2)	216	180	36	108	36	36	36		6		За(2)	216	180	36	108	36	36	36			6		4567										
17	Б1.8.04.01	Биологические и технологические основы получения молока	За	108	108	18		72		18		3			За	108	108	18		72		18		3		За	108	108	18		72		18			3	7	4											
18	Б1.8.04.08	Технология переработки кисла и кисных продуктов	За	108	72	18		36	36	18	36	3			За	108	72	18		36	36	18	36		3		За	108	72	18		36	36	18			3	9	45										
19	ФТД.03	Антиэкстремистское законодательство	За	108	36	18			18		72	3			За	108	36	18			18		72		3		За	108	36	18			18			72		3	2	4									
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(6)													Эк(3) За(7) ЗаО													Эк(6) Эк(13) ЗаО																				
ПРАКТИКИ			(План)																																														
Б2.О.01(у)			Ознакомительная практика																																														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																														
КАНИКУЛЫ																																																	





		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	248	65	34	31	63	24	39	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	10	8	5	2	3	3		3							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					55.2	-	59	57.6	-	52.3	61.6	-	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.					38.9	-	46	40	-	36.3	39	-	33.8	37.8	-	38		
		элективные дисциплины по физ.к.					1.2	-		2	-	2	2	-	2		-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4756	-	828	756	-	574	738	-	572	604	-	684		
		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					126	-	54	36	-		36	-			-			
	Итого по всем блокам					4911	-	882	792	-	574	776	-	572	606	-	684	25		
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	3	6	3	3	8	5	3	3	3		
		ЗАЧЕТ (За)						15	8	7	11	5	6	2		2	4	3	1	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1	4	1	3	2	1	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.92%													
		в интерактивной форме					4.4%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					72.9%														
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					64.73%														