

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	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
ИТОГО (с факультативами)				910										23	19		1332											37	25		2242												60	44	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				910										23			1332											37			2242											60			
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	1008	604	224		224	64	32		124	242	162	28	1918	1176	416		480	256	64		216	420	322	51		ТО: 16 Э: 3	ТО: 32 Э: 6		
1	Б1.0.22	Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции														ЗаО	144	80	32		32			16	64			4	ЭкО	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		32												4	Эк	144	80	32		32		16	64			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		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		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																За	82	32				32		50					2	2345		
8	Б1.8.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов"	Эк(3)	396	300	96		160	160			44		96		11	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		
9	Б1.8.04.01	Технология мяса и мясных продуктов	Эк	144	112	32		64	64			16		32		4	За	108	108	32		64	64		12		10	3	Эк	144	80	32		32		16			10	54	4		7	4567	
10	Б1.8.04.02	Основы биотехнологии переработки мяса															Эк	144	80	32		32		16	10		54	4	Эк	144	80	32		32		16		10	54		4		6	6	
11	Б1.8.04.03	Технологическое оборудование мясной отрасли															Эк КП	216	96	32		32		32	66	54	6		Эк КП	216	96	32		32		32	66	54		6		10	6		
12	Б1.8.04.04	Технология замораживания пищевых продуктов	Эк	144	112	32		64	64			16		32		4												Эк	144	112	32		64	64		16			32		4		7	5	
13	Б1.8.04.05	Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли															ЗаО	144	80	32		32		16	64			4	ЗаО	144	80	32		32		16	64			32		4		6	6
14	Б1.8.04.07	Технология переработки молока и молочных продуктов	Эк	108	76	32		32	32			12		32		3												Эк	108	76	32		32	32		12			32		3		7	45	
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За ЗаО													Эк(3) За(2) ЗаО(2) КП													Эк(6) За(3) ЗаО(3) КП																
ПРАКТИКИ			(План)																																										
Б2.0.02(П) Технологическая практика (3)																324 2 2 2 2 322 322 9 6													324 2 2 2 2 322 322 9 6																
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВАЯ 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	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)	71%	29%	10.7%	162	200	195	60	32	28	54	26	28	51	23	28	30	30		
Б1.О	Обязательная часть				120	140	139	60	32	28	44	22	22	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	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.					37.3	-	43	36	-	34.3	35	-	33.8	37.8	-	40		
		элективные дисциплины по физ.к.					1.2	-		2	-	2	2	-	2		-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4564	-	774	684	-	544	666	-	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					72	-		36	-		36	-			-			
	Итого по всем блокам					4665	-	774	720	-	544	704	-	572	606	-	720	25		
	Обязательные формы промежуточной аттестации	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	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.9%													
		в интерактивной форме					4.6%													
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					72.9%														
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					62.11%														