

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 13 от 24.06.2026

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";
Направленность "Технология мяса и мясных продуктов"

Направленность: Технология мяса и мясных продуктов

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)

2026

Учебный год

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и методической работе

А.П.

/ Тарасов А.П./

Заведующая кафедрой прикладных биотехнологий

Л.В.

/ Вирзум Л.В./

Директор департамента учебно-методической работы

О.С.

/ Пхенда О.С./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Малиновская Е.Е.

20__ г.

[illegible]

[illegible]

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7														з.е.	Неделя	Контроль	Семестр 8														з.е.	Неделя	Кадр.	Семестр													
				Академических часов																	Академических часов																														
				Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подго т	Лаб	Лаб пр. подго т	Пр	Пр пр. подго т	СР под рук.	СР под рук. пр. подго	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.	СР под рук. пр. подго	СР	СР пр. подго т	Конт роль	Конт роль пр. подго т																	
ИТОГО (с факультативами)			1080												30	21		1080										30	21		2160							60	42												
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1080													30			1080										30			2160							60												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)	54																													27																			
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)	36																													18																			
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	32																														16																		
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	39																														19,5																		
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			1080	702	252		288	72	36			126		270		108	30	ТО: 180 Э: 3												ТО: 180 Э: 4		1080	702	252		288	72	36		126		270		108	30	ТО: 180 Э: 4					
1	Б1.О.25	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения	Эк	216	126	36		72				18		54		36	6															Эк	216	126	36		72			18		54		36	6			9	7		
2	Б1.О.32	Технология производства продуктов детского питания	Эк	216	90	36		36				18		90		36	6																Эк	216	90	36		36			18		90		36	6			9	7	
3	Б1.В.03	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	За	108	90	36		18		18		18		18			3																За	108	90	36		18		18		18			3			9	7		
4	Б1.В.04	Профессиональный модуль по профилю "Технология мяса и мясных продуктов"	Эк ЗаО КП	324	216	72		108	72			36		72		36	9																Эк ЗаО КП	324	216	72		108	72		36		72		36	9				4567	
5	Б1.В.04.02	Технология мяса и мясных продуктов	Эк КП	180	126	36		72	72			18		18		36	5																Эк КП	180	126	36		72	72		18		18		36	5			7	567	
6	Б1.В.04.07	Переработка побочных продуктов мясной промышленности	ЗаО	144	90	36		36				18		54			4																ЗаО	144	90	36		36			18		54			4			7	7	
7	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые и биологически активные добавки	За	108	90	36		18		18		18		18			3																За	108	90	36		18		18		18		18			3			9	7
8	Б1.В.ДВ.01.02	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	За	108	90	36		18		18		18		18			3																За	108	90	36		18		18		18		18			3			9	7
9	Б1.В.ДВ.02.01	Консервирование	За	108	90	36		36				18		18			3																За	108	90	36		36			18		18			3			9	7	
10	Б1.В.ДВ.02.02	Микробные технологии на перерабатывающих предприятиях	За	108	90	36		36				18		18			3																За	108	90	36		36			18		18			3			9	7	
ПРАКТИКИ			(План)																756	4	4	4						752	752		21	14		756	4	4	4					752	752		21	14					
	Б2.О.03(П)	Технологическая практика (4)																ЗаО	648	2	2	2	2					646	646		18	12	ЗаО	648	2	2	2					646	646		18	12	9	8			
	Б2.О.04(П)	Преддипломная практика																За	108	2	2	2	2					106	106		3	2	За	108	2	2	2	2					106	106		3	2	9	8		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																324	21							21	303		9	6		324	21						21	303				9	6					
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																	324	21						21	303		9	6		324	21						21	303				9	6	9	8				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(3) ЗаО КП														За ЗаО														Эк(3) За(4) ЗаО(2) КП																				
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	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	-	47	39	-	36.3	38.9	-	33.8	37.8	-	39	
		элективные дисциплины по физ.к.					1.2	-		2	-	2	2	-	2		-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4772	-	846	738	-	574	736	-	572	604	-	702	
		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					4963	-	864	792	-	574	828	-	572	606	-	702	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) (%)					64.94%													