

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П.К. Хардаев

Начальник  
Учебно-методического управления  Э.Б. Гыргенова



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  В.Е. Сактоев  
2019 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль) программы: **Технология мяса и мясных продуктов**

Квалификация: *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования: *4 года*

Год приема: **2019**

Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования,  
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

от **12 марта 2015 г.**

№ **199**

## Используемые обозначения и сокращения:

- з.е. – зачетные единицы;
- ОБЯЗ – объемы элементов, относящихся к обязательной части образовательной программы;
- ФОРМ – объемы элементов, относящихся к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений;
- Экз – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым установлен экзамен в качестве обязательного вида аттестационного испытания при промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация осуществляется во время аттестационных недель;
- Аттест – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым не установлен экзамен, а промежуточная аттестация производится по шкале "отлично", "Хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Вид аттестационного испытания при промежуточной аттестации устанавливается преподавателем. Промежуточная аттестация осуществляется на зачетной неделе;
- Зачет – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым промежуточная аттестация производится по шкале "зачтено", "незачтено". Вид аттестационного испытания при промежуточной аттестации устанавливается преподавателем. Промежуточная аттестация осуществляется на зачетной неделе;
- КР – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым предусмотрено обязательное выполнение курсовой работы;
- КП – в столбце указывается отметка для дисциплин (модулей), по которым предусмотрено обязательное выполнение курсового проекта;
- ак.час – академический час;
- ЛК – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество учебных занятий лекционного типа;
- Уст. ЛК – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество установочных учебных занятий лекционного типа;
- ЛБ – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество учебных занятий в виде лабораторных работ;
- ПР – в столбце для дисциплин (модулей) указывается количество учебных занятий семинарского типа;
- Всего ауд – в столбце указывается общее количество аудиторных занятий;
- СРС – в столбце указывается количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу;
- О.і – номер дисциплины (модуля) обязательной части образовательной программы (ОП); і – порядковый номер дисциплины (модуля);
- Ф.і – номер дисциплины (модуля) части ОП, формируемой участниками образовательных отношений; і – порядковый номер дисциплины (модуля);
- ЭД.п – обозначение комплекта элективных дисциплин (модулей), предлагаемых к выбору для изучения в определенный учебный период; п – порядковый номер комплекта;
- ЭД.п.і – номер элективной дисциплины (модуля); п – номер комплекта дисциплин (модулей); і – порядковый номер дисциплины (модуля) в комплекте;
- ФК.і – номер факультативной дисциплины (модуля); і – порядковый номер дисциплины (модуля);
- ПР.і – номер практики; і – порядковый номер практики;
- ПР.і.ј – номер части практики; і – порядковый номер практики; ј – порядковый номер части практики;
- ГИА.і – номер аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации выпускников; і – порядковый номер испытания.
- \* – отметкой обозначен учебный период, в котором планируется реализация элемента образовательной программы при очной и очно-заочной формах обучения
  - о – отметкой обозначен учебный период, в котором планируется реализация элемента образовательной программы при заочной форме обучения
  - у – отметкой обозначен учебный период, в котором планируется проведение установочных занятий (лекций) для обучающихся в заочной форме

## I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КУРС	Сентябрь		Октябрь			Ноябрь		Декабрь		Январь			Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август																													
	1-7 сен	8-14 сен	15-21 сен	22-28 сен	29 сен - 5 окт	6-12 окт	13-19 окт	20-26 окт	27 окт - 2 ноя	3-9 ноя**	10-16 ноя	17-23 ноя	24-30 ноя	1-7 дек	8-14 дек	15-21 дек	22-28 дек	29 дек - 31 дек	18-19	1-8 янв**	9-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв - 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	23 фев - 1 март**	2-8 март*	9-15 март	16-22 март	23-29 март	30 март - 5 апр	6-12 апр	13-19 апр	20-26 апр	27 апр - 3 мая**	4-10 мая**	11-17 мая	18-24 мая	25-31 мая	1-7 июн	8-14 июн**	15-21 июн	22-28 июн	29 июн - 5 июля	6-12 июля	13-19 июля	20-26 июля	27 июля - 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг
1	I триместр (осенний)									II триместр (весенний)									А		А		У		К		К		К		К		К		К																			
2	I триместр (осенний)									II триместр (весенний)									А		А		У		К		К		К		К		К		К		К		К		К													
3	I триместр (осенний)									II триместр (весенний)									А		А		П		К		К		К		К		К		К		К		К		К													
4	I триместр (осенний)									II триместр (весенний)									А		А		П		Г		Д		К		К		К		К		К		К		К		К											

\* Фактический график устанавливается ежегодно до начала учебного года с учетом календаря и установленного Правительством РФ переноса выходных дней

\*\* - нерабочие праздничные дни (НПД): 4 ноября, 1-8 января, 23 февраля, 8 марта, 1 мая, 9 мая, 12 июня

Условные обозначения, применяемые в графике учебного процесса:

А - Аттестационные недели

НПД - нерабочие праздничные дни

К - Каникулы

У - учебная практика

П - производственная практика

Н - научно-исследовательская работа

ПП - преддипломная практика

Г - сдача государственного экзамена

Д - защита выпускной квалификационной работы

Курс	I триместр					II триместр					III триместр			Итого в учебном году						Всего	
	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация	Теоретическое обучение	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация	Теоретическое обучение	Аттестация	Каникулы	Практика	Государственная итоговая аттестация		НПД
1	15 н 6 д	2 н 6 д	1 н	х	х	15 н 4 д	3 н	х	х	х	х	8 н 1 д	3 н 6 д	х	31 н 3 д	5 н 6 д	9 н 1 д	3 н 6 д	х	2 н	52 н 2 д
2	15 н 6 д	2 н 6 д	1 н	х	х	15 н 3 д	3 н	х	х	х	х	8 н 1 д	3 н 6 д	х	31 н 2 д	5 н 6 д	9 н 1 д	3 н 6 д	х	2 н	52 н 1 д
3	15 н 6 д	2 н 6 д	1 н	х	х	15 н 3 д	3 н	х	х	х	х	8 н 1 д	3 н 6 д	х	31 н 2 д	5 н 6 д	9 н 1 д	3 н 6 д	х	2 н	52 н 1 д
4	15 н 6 д	2 н 6 д	1 н	х	х	7 н 5 д	3 н	х	5 н 5 д	х	х	8 н 1 д	х	5 н 6 д	23 н 4 д	5 н 6 д	9 н 1 д	5 н 5 д	5 н 6 д	2 н	52 н 1 д

\* Для фактического графика обучения сводные данные могут быть изменены в зависимости от распорядительных актов Правительства РФ о переносах выходных дней

## II. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНЫМ ПЕРИОДАМ, з.е.

	1			2			3			4			ВСЕГО		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	A	B	B			
Длительность учебных периодов + длительность аттестационных недель*	16+3	16+3	4	16+3	16+3	4	16+3	16+3	4	16+3	16+3	6			
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	26	26		26	26		26	26		26	14		204		
ПРАКТИКИ			6			6			6		9		27		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ											9	9			
ВСЕГО	в триместре*		26	26	6	26	26	6	26	26	6	28	23	9	240
	в учебном году*		60			60			60			60			240





Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы	Объем элементов обязательной части	Объем элементов формируемой части	Формы промежуточной аттестации					Трудоёмкость учебной работы, ак. час					Распределение учебной работы по годам обучения, по триместрам												Обеспечивающая кафедра
															1 год			2 год			3 год			4 год			
					Код	Наименование	Экз	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Аудиторная работа			I	II	III	I	II	III	I	II	III	
ЛК	ЛБ	ПР	1	2											3	4	5	6	7	8	9	A	B	B			
Ф.6	Хладотехника отрасли		2	1			72	40	32	16	16							*							ТМО.А		
Ф.7	Промышленная санитария и гигиена		4		1		144	80	64	32	32							*							ТМГТЭТ		
Ф.8	Патентное дело		2		1		72	40	32	16	16												*		ТМКП		
Ф.9	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов		4	1			144	80	64	32	32												*		ТМКП		
Ф.10	Технология полуфабрикатов		2	1			72	40	32	16	16							*							ТМКП		
Ф.11	Технология колбасного производства		6	1			216	120	96	32	32	32						*							ТМКП		
Ф.12	Технология соленых мясopодуKтов		6	1			216	120	96	32	32	32							*						ТМКП		
Ф.13	Технология мясных баночных консервов		4	1		1	144	80	64	32	32												*		ТМКП		
Ф.14	Особенности переработки мяса птицы		2	1			72	40	32	16	16							*							ТМКП		
Ф.15	Основы проектирования предприятий мясной отрасли		4		1		144	80	64	32		32											*		ТМКП		
Ф.16	Технология продуктов детского питания		4		1		144	80	64	32	32												*		ТМКП		
Ф.17	Производственно-технологический контроль на предприятиях мясной промышленности		4	1			144	80	64	32	16	16											*		ТМКП		
Э1,Э2	<b>ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) (ЭД)</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>9</b>	<b>5</b>		<b>1408</b>	<b>600</b>	<b>808</b>	<b>192</b>	<b>112</b>	<b>504</b>						<b>4</b>	<b>8</b>			<b>6</b>	<b>12</b>				
	<b>ЭД 1</b>		4	1			144	80	64	32	16	16						*									
ЭД.1.1	Структурообразующие функциональные добавки		4	1			144	80	64	32	16	16						*							ТМКП		
ЭД.1.2	Пищевые добавки для производства мясopодуKтов		4	1			144	80	64	32	16	16						*							ТМКП		
	<b>ЭД 2</b>		4	1			144	80	64	32		32											*				
ЭД.2.1	Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и готовой продукции		4	1			144	80	64	32		32											*		ТМКП		

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы	Объем элементов обязательной части	Объем элементов формируемой части	Формы промежуточной аттестации					Трудоёмкость учебной работы, ак. час					Распределение учебной работы по годам обучения, по триместрам												Обеспечивающая кафедра			
										ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа			1 год			2 год			3 год			4 год						
Экс	Аттест	Зачет	КР	КП	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1			2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В								
ЭД.2.2	Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности			4		1				144	80	64	32		32															ТМКП
	<b>ЭД 3</b>			4		1				144	80	64	32	32							*									
ЭД.3.1	Микробиология мяса и мясных продуктов			4		1				144	80	64	32	32								*								ТМКП
ЭД.3.2	Технохимический и микробиологический контроль готовой продукции			4		1				144	80	64	32	32								*								ТМКП
	<b>ЭД 4</b>			2		1				72	40	32	16	16											*					
ЭД.4.1	Основы животноводства			2		1				72	40	32	16	16											*					ТМКП
ЭД.4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза			2		1				72	40	32	16	16											*					ТМКП
	<b>ЭД 5</b>			2		1				72	40	32	16		16										*					
ЭД.5.1	Оптимизация ассортимента мясных продуктов			2		1				72	40	32	16		16										*					ТМКП
ЭД.5.2	Рациональное использование сырья в мясной промышленности			2		1				72	40	32	16		16										*					ТМКП
	<b>ЭД 6</b>			6		1				216	120	96			96										*					
ЭД.6.1	Спецкурс (консервное производство)			6		1				216	120	96			96										*					ТМКП
ЭД.6.2	Спецкурс (колбасное производство)			6		1				216	120	96			96										*					ТМКП
	<b>ЭД 7</b>			2		1				72	40	32	16		16										*					
ЭД.7.1	Производственный учет на предприятиях мясной промышленности			2		1				72	40	32	16		16										*					ТМКП
ЭД.7.2	Разработка нормативно-технической документации в мясной промышленности			2		1				72	40	32	16		16										*					ТМКП
	<b>ЭД 8</b>			2		1				72	40	32	16	16											*					
ЭД.8.1	Планирование и организация экспериментальных исследований			2		1				72	40	32	16	16											*					ТМКП
ЭД.8.2	Основы хранения мясных продуктов			2		1				72	40	32	16	16											*					ТМКП





Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы	Объем элементов обязательной части	Объем элементов формируемой части	Формы промежуточной аттестации					Трудоемкость учебной работы, ак. час					Распределение учебной работы по годам обучения, по триместрам												Обеспечивающая кафедра																											
										Аудиторная работа					1 год			2 год			3 год			4 год																														
Код	Наименование				Экз	Аттест	Зачет	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	I			II			III			IV																													
																1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	B		1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	B														
ПР.2	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			6		1				216																											ТМКП																	
ПР.3	Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы)			9		1				324																										ТМКП																		
<b>БЛОК 3</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>	<b>9</b>	<b>9</b>							<b>324</b>																																												
ГИА.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		3							108																										ТМКП																		
ГИА.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		6							216																										ТМКП																		
Количество курсовых работ>																																			1																			
Количество курсовых проектов>																																																	1					
Количество экзаменов>																3	4		3	4		3	4		3	4		3																										
Количество аттестации>																2	3	1	4	1	1	1	2	1	3	4																												
Количество зачетов>																2	2		2	2		5	3		4	1																												

Составители:

Доцент

С.Н.Павлова

Учебный план обсужден на заседании кафедры Технология мясных и консервированных продуктов

«19» марта 2019 г. (протокол № 7)

Зав. кафедрой

М.Б.Данилов

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета

«26» апреля 2019 г. (протокол № 9)

Института пищевой инженерии и биотехнологии

Директор института

А.Т.Бубеев



Прономеровано, прошировано

9 / девять

листов (а).

№ п/п	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	№ документа	Дата документа	
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					
28																					
29																					
30																					
31																					
32																					
33																					
34																					
35																					
36																					
37																					
38																					
39																					
40																					
41																					
42																					
43																					
44																					
45																					
46																					
47																					
48																					
49																					
50																					
51																					
52																					
53																					
54																					
55																					
56																					
57																					
58																					
59																					
60																					
61																					
62																					
63																					
64																					
65																					
66																					
67																					
68																					
69																					
70																					
71																					
72																					
73																					
74																					
75																					
76																					
77																					
78																					
79																					
80																					
81																					
82																					
83																					
84																					
85																					
86																					
87																					
88																					
89																					
90																					
91																					
92																					
93																					
94																					
95																					
96																					
97																					
98																					
99																					
100																					

