

ВСГУТУ



Система менеджмента качества

№ УП.О.190303.00-2015

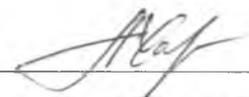
1

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П.К. Хардаев

Начальник
Учебно-методического управления  П.В. Мотошкин



В.Е. Сактоев
2015 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация: *академический бакалавр/прикладной бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования по программе: *4 года*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (переименовано приказом Минобрнауки России от 25 апреля 2016г. № 475)

| Профили образовательной программы | Руководители профилей | Виды деятельности, на которые ориентированы профили |
|--|------------------------------|--|
| Технология молока и молочных продуктов | Д.т.н., проф. И.С. Хамагаева | Научно-исследовательская, Производственно-технологическая |
| Технология мяса и мясных продуктов | Д.т.н., проф. М.Б. Данилов | |
| Технология рыбы и рыбных продуктов | Д.т.н., проф. М.Б. Данилов | |

Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 199 от 12 марта 2015 г.



Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2.2 Прикладной бакалавриат

| | 1 | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | | ВСЕГО | |
|------------------------|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------|-----|
| | Год обучения> | Учебные периоды> | | | Учебные периоды> | | | Учебные периоды> | | | Учебные периоды> | | | |
| | Учебные периоды> | № учебного периода | | |
| | Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели> | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | |
| | | 16+2 | 16+2 | 6 | 16+2 | 16+2 | 6 | 16+2 | 16+2 | 6 | 16+2 | 8+1 | 16 | |
| ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ | | 28 | 28 | | 28 | 22 | | 26 | 24 | | 26 | 14 | | 196 |
| ПРАКТИКИ | | | | 4 | | | 10 | | | 10 | | | 12 | 36 |
| | Учебная практика | | | 4 | | | 10 | | | | | | | 14 |
| | Производственная практика | | | | | | | | | 10 | | | | 10 |
| | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | 12 | 12 |
| | Научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | | | | | | | | | | | | | 8 | 8 |
| | Государственный экзамен | | | | | | | | | | | | 3 | 3 |
| | Защита ВКР | | | | | | | | | | | | 5 | 5 |
| ВСЕГО | в триместре> | 28 | 28 | 4 | 28 | 22 | 10 | 26 | 24 | 10 | 26 | 14 | 20 | 240 |
| | в учебном году> | 60 | | | 60 | | | 60 | | | 60 | | | 240 |



Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин | | Объем учебной работы, з.е. | | | Обязательные аттестационные испытания | | | Трудоемкость, час | | | | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------------------|-------|-----|---------------------------------------|----------|----------|-------------------|------------|-------------------|------------|------------|-----------|--------------------------|------------------------|-------|----|-----|-------|----|-----|-------|----|-----|---|--------------|------|
| | | ВСЕГО | Часть | | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Аудиторная работа | | | 1 год | | | 2 год | | | 3 год | | | 4 год | | | | | |
| | | | БАЗ | ВАР | | | | | | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III |
| Код | Наименование | ВСЕГО | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| A.2.4 | Общая технология мясной отрасли | 4 | | 4 | 1 | 1 | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | * | | | | | | | | O.28 | ТМКП |
| A.2.5 | Технология мяса и мясных продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | O.28, A.2.4. | ТМКП |
| A.2.5.1 | Технология мяса и мясных продуктов (технология производства полуфабрикатов) | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | * | | | | | | ТМКП |
| A.2.5.2 | Технология мяса и мясных продуктов (технология мясных баночных консервов) | 4 | | 4 | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | * | | | | | | ТМКП |
| A.2.5.3 | Особенности технологии производства продуктов из мяса птицы | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | * | | | | | | ТМКП |
| A.2.5.4 | Технология мяса и мясных продуктов (технология колбасных изделий) | 4 | | 4 | 1 | 1 | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | * | | | | | | ТМКП |
| A.2.5.5 | Технология производства продуктов из нетрадиционного сырья | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | * | | | | | | ТМО |
| A.2.5.6 | Технология мяса и мясных продуктов (детское и диетическое питание) | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | * | | | | | | ТМКП |
| A.2.6 | Проектирование предприятий мясной отрасли | 4 | | 4 | | | 1 | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | * | | | A.2.3, A.2.5 | ТМКП |
| A.2.7 | Структурирование мясных дисперстных систем | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | * | | | | | O.30 | ТМКП |
| | Дисциплины профиля "Технология рыбы и рыбопродуктов" | 36 | | | 3 | 1 | 2 | 1296 | 720 | 576 | 288 | 192 | 96 | | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.1 | Основы научных исследований рыбных продуктов | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | * | | | 8 | 18 | 6 | 4 | | | ТМКП |



Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин | | Объем учебной работы, з.е. | | | Обязательные аттестационные испытания | | | Трудоемкость, час | | | | | | | | | | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра | | | | | |
|---|--|----------------------------|-------|-----|---------------------------------------|----|-----|-------------------|-----|-----------|----|----|----|-------|----|-----|-------|----|-----|--------------------------|------------------------|-------|----|-----|-------|--------|
| | | ВСЕГО | Часть | | | | | Аудиторная работа | | | | | | 1 год | | | 2 год | | | | | 3 год | | | 4 год | |
| | | | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | I | II | III | I | II | III | | | I | II | III | I | II |
| Код | Наименование | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | B | B | | | |
| ВА.2.2 | Методы технологических расчетов мясопродуктов | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | | * | | A.2.5 | ТМКП |
| ВА.2.3 | Методы технологических расчетов рыбопродуктов | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | | * | | A.3.5 | ТМКП |
| | ДВО АК 3 | 6 | | 6 | | | 216 | 120 | 96 | | 64 | 32 | | | | | | | | | | | * | | | |
| ВА.3.1 | Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов | 6 | | 6 | | | 216 | 120 | 96 | | 64 | 32 | | | | | | | | | | | * | | A.1.1 | ТМПТЭТ |
| ВА.3.2 | Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов | 6 | | 6 | | | 216 | 120 | 96 | | 64 | 32 | | | | | | | | | | | * | | A.2.1 | ТМКП |
| ВА.3.3 | Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов | 6 | | 6 | | | 216 | 120 | 96 | | 64 | 32 | | | | | | | | | | | * | | A.3.1 | ТМКП |
| | ДВО АК 4 | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | * | | | | | | | |
| ВА.4.1 | Сенсорный анализ молочных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | * | | | | | | | ТМПТЭТ |
| ВА.4.2 | Сенсорный анализ мясных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | * | | | | | | | ТМКП |
| ВА.4.3 | Сенсорный анализ рыбных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | * | | | | | | | ТМКП |
| | ДВО АК 5 | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | * | | | | |
| ВА.5.1 | Стандартизация и подтверждение соответствия молочных продуктов | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | * | | | A.1.5 | ТМПТЭТ |
| ВА.5.2 | Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | * | | | A.2.5 | ТМКП |
| ВА.5.3 | Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | * | | | A.3.5 | ТМКП |
| | ДВО АК 6 | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | * | | | | | | | |



Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин | | Объем учебной работы, з.е. | | | Обязательные аттестационные испытания | | | Трудоемкость, час | | | | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра | | | | | | | | |
|---|---|----------------------------|-------|-----|---------------------------------------|----|-----|-------------------|-----|-------------------|----|-----|----|--------------------------|------------------------|-------|---|---|-------|---|----|-------|--------|
| | | ВСЕГО | Часть | | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Аудиторная работа | | | | | | | | | | | | | |
| | | | БАЗ | ВАР | | | | | | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | | | 1 год | | | 2 год | | | 3 год | |
| Код | Наименование | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| ВА.6.1 | Основы хранения молочных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | A.1.5 | ТМПТЭТ |
| ВА.6.2 | Основы хранения мясных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | * | | | | | A.2.5 | ТМКП |
| ВА.6.3 | Основы хранения рыбных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | * | | | | | A.3.5 | ТМКП |
| | ДВО АК 7 | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | | | | | | | | | * | | | |
| ВА.7.1 | Контроль качества технологических процессов производства молочных продуктов | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | | | | | | | | | | * | A.1.5 | ТМПТЭТ |
| ВА.7.2 | Контроль качества технологических процессов производства мясных продуктов | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | | | | | | | | | | * | A.2.5 | ТМКП |
| ВА.7.3 | Контроль качества технологических процессов производства рыбных продуктов | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | | | | | | | | | | * | A.3.5 | ТМКП |
| | ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 18 | | 18 | | | 648 | 360 | 288 | 112 | 32 | 144 | | | | | | 2 | | 4 | 12 | | |
| | ДВО ПР 1 | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | * | | | | | |
| ВП.1.1 | Расфасовка и упаковка молочных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | * | | | | П.1.5 | ТМПТЭТ |
| ВП.1.2 | Рациональное использование сырья в мясной промышленности | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | * | | | | | | ТМКП |
| ВП.1.3 | Расфасовка и упаковка рыбных продуктов | 2 | | 2 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | * | | | | | П.2.5 | ТМКП |
| | ДВО ПР 2 | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | | | |
| ВП.2.1 | Сертификация и экспертиза молочной продукции | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | | O.17 | ТМПТЭТ |
| ВП.2.2 | Сертификация и экспертиза мясной продукции | 4 | | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | | O.17 | ТМКП |



Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам (академический бакалавриат)

1 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|----------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.1 | История | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.6 | Экономическая теория | 4 | 32-0-32 | | |
| О.5 | Правоведение | 2 | 16-0-16 | | |
| О.9 | Высшая математика | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.11.1 | Неорганическая химия | 4 | 32-32-0 | Э | |
| О.16 | Офисные технологии | 4 | 32-32-0 | | |
| О.32.1 | Ведение в профессиональную деятельность (молочная отрасль) | 2 | 16-0-16 | | |
| О.32.2 | Ведение в профессиональную деятельность (мясная и рыбная отрасли) | 2 | 16-0-16 | | |
| О.4 | Физическая культура | 2 | 32-0-0 | | |
| ИТОГО | | 28 | | 3 | |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-----------------------|--|-----|----------|---|-------|
| О.2 | Философия | 4 | 32-0-32 | | |
| О.10 | Физика | 6 | 32-32-32 | Э | |
| О.11.2 | Органическая химия | 4 | 32-32-0 | Э | |
| О.11.3 | Аналитическая химия | 2 | 16-16-0 | | |
| О.11.4 | Физколлоидная химия | 4 | 32-32-0 | | |
| О.18 | Экология | 2 | 16-0-16 | | |
| О.14 | Информатика | 2 | 16-16-0 | | |
| О.21 | Общая микробиология | 4 | 32-32-0 | | |
| ФК.1 | Элективный курс по физической культуре | 0 | 64 | | |
| ИТОГО | | 28 | | 2 | |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Неделя |
|---------------------|------------------|-----|--------|
| ПР.А.1 | Учебная практика | 4 | 6 |
| ИТОГО | | 4 | 6 |

2 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|----------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.3.1 | Иностранный язык 1 | 4 | 0-0-64 | | |
| О.12 | Биохимия | 4 | 32-32-0 | | |
| О.22 | Микробиология продуктов животного происхождения | 4 | 32-32-0 | Э | |
| О.25 | Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения | 4 | 32-32-0 | | |
| О.26 | Основы животноводства | 2 | 16-0-16 | | |
| О.28.1 | Химия и физика сырья животного происхождения 1 | 6 | 32-32-32 | Э | |
| В.3.1 | Основы трудового права | 2 | 16-0-16 | | |
| В.3.2 | Основы предпринимательской деятельности | х | х | | |
| В.7.1 | Пищевые добавки в молочной промышленности | 2 | 16-0-16 | | |
| В.7.2 | Пищевые добавки для производства мясопродуктов | х | х | | |
| | Пищевые продукты для производства рыбопродуктов | х | х | | |
| В.7.3 | | | | | |
| ФК.2 | Элективный курс по физической культуре | 0 | 66 | | |
| ИТОГО | | 28 | | 2 | |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-----------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.3.2 | Иностранный язык 2 | 4 | 0-0-64 | Э | |
| | Физиология питания | 2 | | | |
| О.27 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | 2 | 16-0-16 | | |
| О.28.2 | Химия и физика сырья животного происхождения 2 | 6 | 32-32-32 | Э | |
| О.29 | Процессы и аппараты пищевых производств | 2 | 16-16-0 | | |
| А.1.4 | Общая технология молочной отрасли* | 4 | 32-32-0 | Э | КР |
| А.2.4 | Общая технология мясной отрасли** | х | х | | |
| А.3.4 | Общая технология рыбной отрасли*** | х | х | | |
| А.1.1 | Основы научных исследований молочных продуктов* | 4 | 32-0-32 | | |
| | Основы научных исследований мясных продуктов** | х | х | | |
| А.2.1 | Основы научных исследований рыбных продуктов*** | х | х | | |
| А.3.1 | | | | | |
| В.1.1 | Культура речи | 2 | 16-0-16 | | |
| В.1.2 | История Бурятии | х | х | | |
| ФК.3 | Элективный курс по физической культуре | 0 | 66 | | |
| ИТОГО | | 26 | | 3 | 1/0 |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Неделя |
|---------------------|------------------|-----|--------|
| ПР.А.2 | Учебная практика | 6 | 6 |
| ИТОГО | | 6 | 6 |



Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|----------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.20 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | 2 | 16-0-16 | | |
| О.23.1 | Биологическая безопасность пищевых систем 1 | 2 | 16-16-0 | | |
| О.22 | Реология | 2 | 16-0-16 | | |
| A.1.2 | Микробиологические методы исследования молока и молочных продуктов* | 2 | 16-16-0 | | |
| A.2.2 | Электрофизические методы обработки мяса** | x | x | | |
| A.3.2 | Микробиологические методы исследования рыбы и рыбопродуктов*** | x | x | | |
| A.1.3 | Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности* | 2 | 16-0-16 | | |
| A.2.3 | Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности** | x | x | | |
| A.3.3 | Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности*** | x | x | | |
| A.1.5.1 | Технология молока и молочных продуктов (цельномолочное производство)* | 2 | 16-0-16 | | |
| A.2.5.1 | Технология мяса и мясных продуктов (технология производства полуфабрикатов)** | x | x | | |
| A.3.5.1 | Технология рыбы и рыбных продуктов (Способы консервирования рыбопродуктов)*** | x | x | | |
| A.1.5.2 | Технология молока и молочных продуктов (кисломолочное производство)* | 4 | 32-32-0 | Э | |
| A.2.5.2 | Технология мяса и мясных продуктов (технология мясных баночных консервов)** | x | x | | |
| A.3.5.2 | Технология рыбы и рыбных продуктов (Технология переработки рыбы)*** | x | x | | |
| A.1.5.3 | Технология молока и молочных продуктов (Маслоделие)* | 2 | 16-16-0 | | |
| A.2.5.3 | Особенности технологии производства птицы** | x | x | | |
| A.3.5.3 | Технология кулинарных изделий из рыбы*** | x | x | | |
| A.1.5.4 | Технология молока и молочных продуктов (Сырделие)* | 4 | 32-32-0 | Э | |
| A.2.5.4 | Технология мяса и мясных продуктов (технология колбасного производства)** | x | x | | |
| A.3.5.4 | Технология переработки рыбы | x | x | | |
| B.2.1 | Деловой иностранный | 2 | 0-0-32 | | |
| B.2.2 | Культурология | x | x | | |
| B.5.1 | Современные подходы к обеспечению безопасности сырья | 2 | 16-0-16 | | |
| B.5.2 | Ветеринарно-санитарная экспертиза | x | x | | |
| ФК.3 | Элективный курс по физической культуре | 0 | 66 | | |
| ИТОГО | | 28 | | 2 | 0/1 |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-----------------------|--|-----|----------|---|-------|
| О.8 | Менеджмент и маркетинг | 4 | 32-0-32 | | |
| О.19 | Метрология, стандартизация и сертификация | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.23.2 | Биологическая безопасность пищевых систем 2 | 4 | 32-32-0 | Э | КР |
| B.6.1 | Микробиология молока и молочных продуктов* | 2 | 16-0-16 | | |
| B.6.2 | Микробиология мяса и мясных продуктов** | x | x | | |
| B.6.3 | Микробиология рыбы и рыбопродуктов*** | x | x | | |
| B.4.1 | Оптимизация рецептур молочных продуктов | 2 | 16-0-16 | | |
| B.4.2 | Оптимизация ассортимента и рецептур мясных и рыбных продуктов | x | x | | |
| BA.4.1 | Сенсорный анализ молочных продуктов* | 2 | 16-0-16 | | |
| BA.4.2 | Сенсорный анализ мясных продуктов** | x | x | | |
| BA.4.3 | Сенсорный анализ рыбных продуктов*** | x | x | | |
| | Технология молока и молочных продуктов | | | | КП |
| | Технология мяса и мясных продуктов | | | | x |
| | Технология рыбы и рыбопродуктов | | | | x |
| A.1.5.5 | Технология молока и молочных продуктов (Молочные консервы)* | 2 | 16-16-0 | | |
| A.2.5.5 | Технология продуктов из нетрадиционного сырья** | x | x | | |
| A.3.5.5 | Производство сушеной, вяленой и копченой рыбы*** | x | x | | |
| A.1.5.6 | Технология молока и молочных продуктов (Детское питание)* | 2 | 16-16-0 | | |
| A.2.5.6 | Технология мяса и мясных продуктов (детское и диетическое питание)** | x | x | | |
| A.3.5.6 | Технология стерилизованных детских консервов | x | x | | |
| A.1.7 | Реология молока и молочных продуктов | 2 | 16-16-0 | | |
| A.2.7 | Структурирование мясных дисперсных систем | x | x | | |
| A.3.7 | Научные принципы конструирования продуктов из гидробионтов | x | x | | |
| ФК.4 | Элективный курс по физической культуре | 0 | 66 | | |
| ИТОГО | | 24 | | 2 | 1/0 |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Неделя |
|---------------------|---------------------------|-----|--------|
| ПР.А.3 | Производственная практика | 6 | 6 |
| ИТОГО | | 6 | 6 |



**Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-----------------------------|--|------------|-----------------|----------|--------------|
| О.7 | Экономика предприятия | 4 | 32-0-32 | Э | КР |
| О.15 | Информационные технологии обработки графического материала | 2 | 16-16-0 | | |
| О.24 | Системы и инструменты качества | 2 | 16-0-16 | | |
| О.31 | Автоматизированные системы управления | 2 | 16-16-0 | | |
| О.33 | Промышленная санитария и гигиена | 4 | 32-32-0 | | |
| О.34 | Патентное дело | 2 | 16-0-16 | | |
| О.35 | Хладотехника отрасли | 2 | 16-0-16 | | |
| A 1.6 | Проектирование предприятий молочной отрасли | 4 | 32-0-32 | | КП |
| A 2.6 | Проектирование предприятий мясной отрасли | x | x | | |
| A 3.6 | Проектирование предприятий рыбной отрасли | x | x | | |
| BA.1.1 | Информационное обеспечение молочных продуктов | 2 | | | |
| BA.1.2 | Информационное обеспечение мясных продуктов | | | | |
| BA1.3 | Информационное обеспечение рыбных продуктов | | | | |
| B 5.1 | Стандартизация и подтверждение соответствия молочных продуктов | 4 | 32-32-0 | | |
| B 5.2 | Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности | x | x | | |
| B 5.3 | Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности | x | x | | |
| | ИТОГО | 28 | | 1 | 1/1 |

2 (весенний) триместр

| | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-------|--|------------|-----------------|----------|--------------|
| О.17 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | 16-0-16 | | |
| BA2.1 | Идентификационная экспертиза молочных продуктов | 4 | 32-0-32 | | |
| BA2.2 | Методы технологических расчетов мясoproductов | x | x | | |
| BA2.3 | Методы технологических расчетов рыбопродуктов | x | x | | |
| BA3.1 | Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов | 4 | 0-64-0 | | |
| BA3.2 | Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов | x | x | | |
| BA3.3 | Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов | x | x | | |
| BA6.1 | Основы хранения молочных продуктов | 2 | 16-0-16 | | |
| BA6.2 | Основы хранения мяса и мясных продуктов | x | x | | |
| BA6.3 | Основы хранения рыбы и рыбных продуктов | x | x | | |
| BA7.1 | Контроль качества технологических процессов производства молочной продукции | 4 | 32-0-32 | | |
| BA7.2 | Контроль качества технологических процессов производства мясной продукции | x | x | | |
| BA7.3 | Контроль качества технологических процессов производства рыбной продукции | x | x | | |
| | ИТОГО | 16 | | | |

3 (летний) триместр

| | | ЗЕТ | Неделя |
|--------|--|------------|---------------|
| ПР.А.4 | Преддипломная практика | 8 | 10 |
| ГИА.1 | Государственный экзамен | 3 | 2 |
| | - обзорные лекции и предэкзаменационные консультации | | |
| | - экзамен | | |
| ГИА.2 | Защита ВКР | 5 | 4 |
| | - Консультации по выполнению ВКР | | |
| | - Нормоконтроль | | |
| | - Защита ВКР | | |
| | ИТОГО | 16 | 16 |



Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам (прикладной бакалавриат)

1 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|----------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.1 | История | 4 | 32-0-32 | Э | - |
| О.5 | Правоведение | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.6 | Экономическая теория | 4 | 32-0-32 | - | - |
| О.7 | Высшая математика | 4 | 32-0-32 | Э | - |
| О.11.1 | Неорганическая химия | 4 | 32-32-0 | Э | - |
| О.16 | Офисные технологии | 4 | 32-32-0 | - | - |
| О.32.1 | Введение в профессиональную деятельность (молочная промышленность) | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.32.2 | Введение в профессиональную деятельность (мясная и рыбная промышленность) | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.4 | Физическая культура | 2 | 32-0-0 | - | - |
| | ИТОГО | 28 | | 3 | - |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-----------------------|--|-----|----------|---|-------|
| О.2 | Философия | 4 | 32-0-32 | - | - |
| О.10 | Физика | 6 | 32-32-32 | Э | - |
| О.11.2 | Органическая химия | 4 | 32-32-0 | Э | - |
| О.11.3 | Аналитическая химия | 2 | 16-16-0 | - | - |
| О.11.4 | Физколлоидная химия | 4 | 32-32-0 | - | - |
| О.14 | Информатика | 2 | 16-16-0 | - | - |
| О.16 | Экология | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.19 | Общая микробиология | 4 | 32-32-0 | - | - |
| ФК.1 | Элективный курс по физической культуре 1 | | 0-0-64 | - | - |
| | ИТОГО | 28 | | 2 | - |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Неделя |
|---------------------|------------------|-----|--------|
| ПР.П.1 | Учебная практика | 4 | 6 |
| | ИТОГО | 4 | 6 |

2 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|----------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.3.1 | Иностранный язык 1 | 4 | 0-0-64 | - | - |
| О.12 | Биохимия | 4 | 32-32-0 | - | - |
| О.22 | Микробиология продуктов животного происхождения | 4 | 32-32-0 | Э | КР |
| О.25 | Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения | 4 | 32-32-0 | - | - |
| О.26 | Основы животноводства | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.28.1 | Химия и физика сырья животного происхождения 1 | 6 | 32-32-32 | Э | - |
| В.1.1 | Культура речи | 2 | 16-0-16 | - | - |
| В.1.2 | История Бурятии | | | | |
| В.7.1 | Пищевые добавки в молочной промышленности | 2 | 16-0-16 | - | - |
| В.7.2 | Пищевые добавки в мясной промышленности | | | | |
| В.7.3 | Пищевые добавки в рыбной промышленности | | | | |
| ФК.2 | Элективный курс по физической культуре 2 | | 0-0-64 | | |
| | ИТОГО | 28 | | 2 | 1/0 |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-----------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.3.2 | Иностранный язык 2 | 4 | 0-0-64 | Э | - |
| О.13 | Физиология питания | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.27 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.28.2 | Химия и физика сырья животного происхождения 2 | 6 | 32-32-32 | Э | - |
| О.29 | Процессы и аппараты пищевых производств | 2 | 16-16-0 | - | - |
| П.1.4 | Общая технология молочной отрасли | 4 | 32-32-0 | Э | КР |
| П.2.4 | Технология мясожирового производства | | | | |
| П.3.4 | Общая технология рыбных продуктов | | | | |
| В.3.1 | Основы трудового права | 2 | 16-0-16 | - | - |
| В.3.2 | Основы предпринимательской деятельности | | | | |
| ФК.3 | Элективный курс по физической культуре 3 | | 0-0-66 | - | - |
| | ИТОГО | 22 | | 3 | 1/0 |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Неделя |
|---------------------|------------------|-----|--------|
| ПР.П.2 | Учебная практика | 10 | 6 |
| | ИТОГО | 10 | 6 |



Образовательная программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3 год обучения

1 (осенний) триместр

| | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---------------------|---|-----|----------|---|-------|
| О.20 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | 2 | 16-0-16 | | |
| О.23.1 | Биологическая безопасность пищевых систем 1 | 2 | 16-16-0 | - | - |
| О.30 | Реология | 2 | 16-0-16 | - | - |
| П.1.1, П.2.1, П.3.1 | Теплотехника | 2 | 16-0-16 | - | - |
| П.1.2, П.2.2, П.3.2 | Электротехника | 2 | 16-16-0 | - | - |
| П.1.3 | Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности | 4 | 32-0-32 | - | - |
| П.2.3 | Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности | | | | |
| П.3.3 | Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности | | | | |
| П.1.5.1 | Технология и техника производства цельномолочной продукции | 2 | 16-16-0 | - | - |
| П.2.5.1 | Технология полуфабрикатов | | | | |
| П.3.5.1 | Технология рыбных продуктов длительного хранения | | | | |
| П.1.5.2 | Технология и техника производства кисломолочных продуктов | 4 | 32-32-0 | Э | - |
| П.2.5.2 | Технология мясных баночных консервов | | | | |
| П.3.5.2 | Технология переработки рыбного сырья | | | | |
| П.1.5.3 | Технология и техника производства масла | 2 | 16-16-0 | - | - |
| П.2.5.3 | Особенности переработки мяса птицы | | | | |
| П.3.5.3 | Технология рыбных полуфабрикатов | | | | |
| В.2.1 | Деловой иностранный язык | 2 | 0-0-32 | - | - |
| В.2.2 | Культурология | | | | |
| В.5.1 | Современные подходы к обеспечению безопасности сырья | 2 | 16-0-16 | - | - |
| В.5.2 | Ветеринарно-санитарная экспертиза | | | | |
| | Элективный курс по физической культуре 4 | | 0-0-66 | | |
| | ИТОГО | 26 | | 2 | - |

2 (весенний) триместр

| | | ЗЕТ | Лк-Лб-Лр | Э | КР/КП |
|---------|--|-----|----------|---|-------|
| О.8 | Менеджмент и маркетинг | 4 | 32-0-32 | | |
| О.19 | Метрология, стандартизация и сертификация | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.23.2 | Биологическая безопасность пищевых систем 2 | 4 | 32-32-0 | Э | КР |
| П.1.5 | Технология и техника переработки молока | - | - | - | КП |
| П.2.5 | Технология мяса и мясопродуктов | | | | |
| П.3.5 | Технология рыбы и рыбопродуктов | | | | |
| П.1.5.4 | Технология и техника производства сыра | | | | |
| П.2.5.4 | Технология колбасного производства | 4 | | Э | - |
| П.3.5.4 | Технология консервированных рыбопродуктов | | | | |
| П.1.5.5 | Технология и техника молочных консервов и продуктов детского питания | 2 | 16-16-0 | - | - |
| П.2.5.5 | Технология мясопродуктов специализированного питания | | | | |
| П.3.5.5 | Рациональное использование рыбного сырья | | | | |
| В.4.1 | Оптимизация рецептур молочных продуктов | 2 | 16-0-16 | - | - |
| В.4.2 | Оптимизация ассортимента и рецептур мясных и рыбных продуктов | | | | |
| В.6.1 | Микробиология молока и молочных продуктов | 2 | 16-16-0 | - | - |
| В.6.2 | Микробиология мяса и мясных продуктов | | | | |
| В.6.3 | Микробиология рыбы и рыбных продуктов | | | | |
| ВП.1.1 | Расфасовка и упаковка молочных продуктов | 2 | 16-0-16 | - | - |
| ВП.1.2 | Рациональное использование сырья в мясной промышленности | | | | |
| ВП.1.3 | Расфасовка и упаковка рыбных продуктов | | | | |
| ФК.5 | Элективный курс по физической культуре 5 | | 0-0-66 | | |
| | ИТОГО | 24 | | 2 | 1/1 |

3 (летний) триместр

| | | ЗЕТ | Неделя |
|--------|---------------------------|-----|--------|
| ПР.П.3 | Производственная практика | 10 | 6 |
| | ИТОГО | 10 | 6 |



Образовательная программа магистратуры по направлению подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Неделя | Э | КР/КП |
|----------------------|---|-----|---------|---|-------|
| О.7 | Экономика предприятия | 4 | 32-0-32 | Э | КР |
| О.15 | Информационные технологии обработки графической информации | 2 | 16-16-0 | | |
| О.24 | Системы и инструменты качества | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.31 | Автоматизированные системы управления | 2 | 16-16-0 | - | - |
| О.33 | Промышленная санитария и гигиена | 4 | 32-32-0 | - | - |
| О.34 | Патентное дело | 2 | 16-0-16 | - | - |
| О.35 | Хладотехника | 2 | 16-0-16 | - | - |
| П.1.6 | Проектирование предприятий молочной промышленности | 4 | 32-0-32 | - | КП |
| П.2.6 | Основы проектирования предприятий мясной промышленности | | | | |
| П.3.6 | Основы проектирования предприятий рыбной промышленности | | | | |
| ВП.3.1 | Ресурсосберегающие и безотходные технологии в молочной промышленности | 4 | 32-32-0 | - | - |
| ВП.3.2 | Методы технологических расчетов мясопродуктов | | | | |
| ВП.3.3 | Методы технологических расчетов рыбопродуктов | | | | |
| ИТОГО | | 26 | | 1 | 1/1 |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|-----------------------|--|-----|----------|---|-------|
| О.15 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | 16-0-16 | - | - |
| ВП.2.1 | Сертификация и экспертиза молочной продукции | 4 | 32-32-0 | - | - |
| ВП.2.2 | Сертификация и экспертиза мясной продукции | | | | |
| ВП.2.3 | Сертификация и экспертиза рыбной продукции | | | | |
| ВП.4.1 | Производственный контроль и учет на предприятиях молочной промышленности | 4 | 32-0-32 | - | - |
| ВП.4.2 | Производственный контроль и учет на предприятиях молочной промышленности | | | | |
| ВП.4.3 | Производственный контроль и учет на предприятиях молочной промышленности | | | | |
| ВП.5.3 | Спецкурс (технология молока) | 4 | 0-0-64 | - | - |
| ВП.5.4 | Спецкурс (технология мяса) | | | | |
| ВП.5.5 | Спецкурс (технология рыбы) | | | | |
| ИТОГО | | 14 | | - | - |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Неделя |
|---------------------|--|-----|--------|
| ПР.П.4 | Преддипломная практика | 12 | 10 |
| ГИА.1 | Государственный экзамен | 3 | 2 |
| | - обзорные лекции и предэкзаменационные консультации | | |
| | - экзамен | | |
| ГИА.2 | Защита ВКР | 5 | 4 |
| | - консультации по выполнению ВКР | | |
| | - нормоконтроль | | |
| | - защита ВКР | | |
| ИТОГО | | 20 | 16 |

Пронумеровано, прошнуровано
25 листа

ФГБОУ ВПО «ВГУТУ»
Учебно-методическое управление
"01" июля 2014 г.
[Signature]



**Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|
| ВА.2.2 | Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности | 4 | 4 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | A.2.5 | ТМКП |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|

6. Заменить строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|
| ВА.2.3 | Методы технологических расчетов рыбопродуктов | 4 | 4 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | A.3.5 | ТМКП |
|--------|---|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|

На строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|
| ВА.2.3 | Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности | 4 | 4 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | A.3.5 | ТМКП |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|

7. Заменить строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|
| ВА.5.2 | Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности | 4 | 4 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | A.2.5 | ТМКП |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|

На строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|
| ВА.5.2 | Методы технологических расчетов мясопродуктов | 4 | 4 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | A.2.5 | ТМКП |
|--------|---|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|

8. Заменить строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|
| ВА.5.3 | Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности | 4 | 4 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | A.3.5 | ТМКП |
|--------|--|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|

На строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|
| ВА.5.3 | Методы технологических расчетов рыбопродуктов | 4 | 4 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | A.3.5 | ТМКП |
|--------|---|---|---|--|-----|----|----|----|--|----|--|--|--|--|--|--|--|---|-------|------|



**Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

9. Заменить строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|
| ВП.3.2 | Методы технологических расчетов мясопродуктов | 4 | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | * | | A.2.5 | ТМКП |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|

На строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|
| ВП.3.2 | Материально-технические расчеты в мясном производстве | 4 | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | * | | A.2.5 | ТМКП |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|

10. Заменить строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|
| ВП.3.3 | Методы технологических расчетов рыбопродуктов | 4 | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | * | | A.3.5 | ТМКП |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|

На строку:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|
| ВП.3.3 | Материально-технические расчеты в рыбном производстве | 4 | 4 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | * | | A.3.5 | ТМКП |
|--------|---|---|---|--|--|-----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|---|--|-------|------|



ВСГУТУ

Система менеджмента качества

№ ИУП О.19.03.03.01-2015

5

Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»
« 9 » октябре 2015 г. (протокол заседания кафедры № 3)

Зав. кафедрой И.С. Хамагаева И.С.Хамагаева

Кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов»
« 22 » октябре 2015 г. (протокол заседания кафедры № 3)

Зав. кафедрой М.Б. Данилов М.Б.Данилов

Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии
Института пищевой инженерии и биотехнологии « 30 » октябре 2015 г. (протоколы № 2 и № 2 , соответствен-
но)

Директор ИПИБ
М.П.

Председатель методической комиссии



А.С.Матуев

А.И.Григорьева

Шур

Пронумеровано, пронумеровано

5 (пять) листов

Дата

| |
|-----------------------------|
| ФГБОУ ВПО «ЗС ТУ» |
| Учебно-методический кабинет |
| <u>85</u> / <u>11</u> |
| <u>2015</u> г. |
| <u>Март</u> |
| <u>Мартынов В. В.</u> |