МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:
Проректор по учебной работе _____ П. К. Хардаев
Начальник
Учебно-методического управления _____ П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор _____ В.Е. Сактоев
«__» 11 2010 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
по направлению подготовки
260200 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация (степень): *бакалавр*

Форма обучения: *заочная*

Срок освоения программы: *5 лет*

Профили:
1. Технология молока и молочных продуктов
2. Технология мяса и мясных продуктов
3. Технология рыбы и рыбных продуктов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (переименовано приказом Минобрнауки России от 25.05.2016г. № 475)

Является приложением к базовому учебному плану ООП (Рег.№ БУП.С.260200.62.00-2010)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 5B9C5238B9C357D0B6A6448D522A9E73C9ED988
Владелец: Сактоев Виктор Ефимович
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

ВСГТУ

Система менеджмента

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «Продукты питания животного происхождения»

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Год обучения	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Трудоемкость сессий, ЗЕТ			
	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 – 4 янв	5-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	22 фев – 1 мар	2-8 мар	9-15 мар	16-22 мар	23-29 мар	30 мар – 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 июл	6-12 июл	13-19 июл	20-26 июл	27 июл – 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг	Теор.обучение	Практика	Итог аттестация	Всего
	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				
1					*																			24																				К	К	К	К	К	К	К	К	30			30
2								24																			24																	К	К	К	К	К	К	К	К	48			48
3											24																			24														К	К	К	К	К	К	К	К	48			48
4														24																			24												К	К	К	К	К	К	К	К	48			48
5					24																			16	Практика 12 ЗЕТ							ИГА 12 ЗЕТ												О	О	О	О	О	О	О	О	40	12	12	64
																																																				ИТОГО	214	12	12	238

* В том числе работа на производстве - 4 недели, аналитическая работа - 4 недели

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «Продукты питания животного происхождения»

II. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Трудоемкость, ЗЕТ			Курсовые		Аудиторная работа					СРС	1 год		2 год		3 год		4 год		5 год				Обеспечивающая кафедра
Код	Наименование	ВСЕГО	Базовая	Вариативная	КР	КП	Всего	Уст. Лк	Лк	Лб	Пр		1 сессия	2 сессия	3 сессия	4 сессия	5 сессия	6 сессия	7 сессия	8 сессия	9 сессия	10 сессия	Практика	ИГА	
Б.1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**	42	27	15	1	0	168	26	42	0	100	1344	3 20	12 42	6 28	9 32	3 10	0 2	3 14	3 10	3 10	0 0	0 0	0 0	<ЗЕТ <час.
	История	3	3				12		6		6	96	о												История
	Философия	3	3				12	2	4		6	96	у	о											Философия
	Иностранный язык 1	3	3				12	2			10	96	у	о											АЯПК, ВЕЯ
	Иностранный язык 2	3	3				12				12	96			о										АЯПК, ВЕЯ
	Иностранный язык 3	3	3				12				12	96				о									АЯПК, ВЕЯ
	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	3	3				12	2	4		6	96						у	о						МСС
	Экономическая теория	3	3				12	2	4		6	96			у	о									ЭТНМЭ
	Менеджмент и маркетинг	3	3				12	2	4		6	96				у	о								ММК
	Культурология	3		3			12	2	4		6	96	у	о											СКА
	Правоведение	3		3			12	2	4		6	96		у	о										ГрПД
	Социология	3		3			12	2	4		6	96	у	о											СП
	Экономика и управление производством	3	3		*		12	2	4		6	96								у	о				ЭОУПППСУ
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла ГСЭ	6		6			24	8	4	0	12	192	0 0	0 0	0 4	3 8	0 0	0 0	0 4	3 8	0 0	0 0	0 0	0 0	<ЗЕТ <час.
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла ГСЭ 1	3		3			12	4	2		6	96							4	8					<час.
	Правовые основы предпринимательской деятельности	2		2			8	2	2		4	64							у	о					ГрПД
	Политические системы в современном мире	1		1			4	2			2	32	0	0	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	СП
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла ГСЭ 2	3		3			12	4	2		6	96			4	8									<час.
	Культура речи	2		2			8	2	2		4	64			у	о									ВЕЯ
	Конфликтология	1		1			4	2			2	32	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	0	0	КСА

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «Продукты питания животного происхождения»

Б.2	**Математический и естественно-научный цикл**	66	30	36	0	0	264	52	36	64	112	2112	0	12	18	12	12	12	0	0	0	0	0	0	<ЗЕТ
													8	52	68	50	52	34	0	0	0	0	0	0	<час.
	Алгебра и геометрия	3	3				12	2	4		6	96	у	о											ПМ
	Математический анализ	3	3				12	2	4		6	96		у	о										ПМ
	Теоретические основы информатики	3	3				12	2			10	96	у	о											ИКГ
	Офисные технологии	3	3				12	2			10	96		у	о										ИКГ
	Физика 1	3	3				12	2		6	4	96	у	о											Физика
	Физика 2	3	3				12	2		6	4	96		у	о										Физика
	Органическая химия	3	3				12	2		6	4	96		у	о										БОПХ
	Биология	3	3				12	2		6	4	96			у	о									БОПХ
	Биохимия	3	3				12	2		6	4	96				у	о								БОПХ
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3	3				12	2	4		6	96				у	о								ТМКП
	Неорганическая химия	3		3			12	2		6	4	96	у	о											НиАХ
	Экология	3		3			12	2	4		6	96			у	о									ПЭЗЧС
	Биофизика	3		3			12	2		4	6	96					у	о							БОПХ
	Физическая химия	3		3			12	2		6	4	96			у	о									Биотехнол
	Аналитическая химия	3		3			12	2		6	4	96		у	о										НИАХ
	Физико-химические методы анализа	3		3			12	2		6	4	96			у	о									НИАХ
	Начертательная геометрия	3		3			12	2			10	96		у	о										ИКГ
	Химия и физика сырья животного происхождения	3		3			12	2	4	6		96				у	о								ТМПТЭТ
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН	12		12			48	16	16	0	16	384	0	0	0	0	3	9	0	0	0	0	0	0	<ЗЕТ
													0	0	0	4	20	24	0	0	0	0	0	0	<час.
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН 1	3		3			12	4	6		2	96				4	8								<час.
	Эмульгаторы и стабилизаторы в молочной промышленности	2		2			8	2	6			64				у	о								ТМПТЭТ
	Структурирование мясных дисперсных систем	2		2			8	2	6			64	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	0	ТМКП
	Математические методы обработки эксперимента	1		1			4	2			2	32	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	0	ТМПТЭТ
	Оптимизация ассортимента и рецептур продуктов животного происхождения	1		1			4	2			2	32	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	0	ТМКП

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 «Продукты питания животного происхождения»

	Дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН 2	3		3			12	4	6		2	96					4	8						<час.
	Современные подходы к обеспечению безопасности сырья	2		2			8	2	6			64					у	о						ТМПТЭТ
	Основы хранения сырья животного происхождения	2		2			8	2	6			64	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ТМКП
	Основы информационной безопасности	1		1			4	2			2	32	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ИКГ
	Математическое моделирование и оптимизация технологических объектов	1		1			4	2			2	32	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ИКГ
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН 3	3		3			12	4	4		4	96					4	8						<час.
	Основы животноводства	2		2			8	2	2		4	64					у	о						ТМПТЭТ
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	2		2			8	2	2		4	64	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ТМКП
	Экологические проблемы переработки сырья животного происхождения	1		1			4	2	2			32	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ТМПТЭТ
	Санитарно-технические устройства производств по переработке животного сырья	1		1			4	2	2			32	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ТМКП
	Дисциплины по выбору обучающихся цикла МЕН 4	3		3			12	4			8	96					4	8						<час
	Информационные системы технологической подготовки	2		2			8	2			6	64					у	о						ИКГ
	Инженерная графика	2		2			8	2			6	64	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ИКГ
	Промышленная экология и защита в чрезвычайных ситуациях	1		1			4	2			2	32	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ПЭЗЧС
	Мониторинг окружающей среды	1		1			4	2			2	32	0	0	0	0	у	о	0	0	0	0	0	0	ПЭЗЧС
Б.3	**Профессиональный цикл**	103	42	61	7	2							3	0	0	3	9	12	21	21	21	13	0	0	<ЗЕТ
							412	68	122	96	126	3296	12	0	2	16	36	56	86	82	80	42	0	0	<час
	Общая микробиология	3	3				12	2		6	4	96					у	о							ТМПТЭТ
	Микробиология продуктов животного происхождения	3	3				12	2	4	6		96						у	о						ТМПТЭТ
	Биологическая безопасность пищевых систем 1	3	3				12	2	4	6		96				у	о								ТМКП
	Биологическая безопасность пищевых систем 2	3	3		*		12		4		8	96						о							ТМКП

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 «Продукты питания животного происхождения»

	Общая технология молочной отрасли	3	3				12	2	4		6	96					у	о							ТМПТЭТ
	Общая технология мясоперерабатывающей отрасли	3	3				12	2	4		6	96						у	о						ТМКП
	Общая технология рыбоперерабатывающей отраслей	3	3		*		12	2	4		6	96							у	о					ТМКП
	Теплоснабжение предприятий	3	3				12	2	4		6	96			у	о									ТГВ
	Энергоснабжение предприятий	3	3				12	2	4		6	96				у	о								Электротехн
	Процессы и аппараты пищевых производств	3	3				12	2		6	4	96						у	о						БТПАПП
	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	3	3				12	2	4		6	96						у	о						ТМПТЭТ
	Введение в профессиональную деятельность (Молочная промышленность)	1		1			4		2		2	32	о												ТМПТЭТ
	Введение в профессиональную деятельность (Мясная и рыбная промышленность)	2		2			8		4		4	64	о												ТМКП
	Автоматизированные системы управления	3	3				12	2	4		6	96						у	о						АЭПП
	Технология продуктов животного происхождения 1	3		3			12	2	4	6		96							у	о					ТМПТЭТ
	Технология продуктов животного происхождения 2	3		3			12	2	4	6		96							у	о					ТМКП
	Технология продуктов животного происхождения 3	3		3		*	12		6	6		96									о				ТМКП
	Промышленная санитария и гигиена	3		3			12	2	4		6	96							у	о					ТМПТЭТ
	Производственный контроль в молочной промышленности	2		2			8	2	2		4	64							у	о					ТМПТЭТ
	Производственный контроль в мясной промышленности	2		2			8	2	2		4	64								у	о				ТМКП
	Производственный контроль в рыбной промышленности	2		2	*		8	2	2		4	64								у	о				ТМКП
	Патентное дело	1		1			4				4	32							о						ТМКП
	Физико-химические и биохимические основы получения продуктов животного происхождения (молоко)	1		1			4		2	2		32						о							ТМПТЭТ

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «Продукты питания животного происхождения»

9 10

	Физико-химические и биохимические основы получения продуктов животного происхождения (мясо и рыба)	2		2			8	2	2	4		64					у	о							ТМКП
	Методы исследования сырья и готовой продукции	3		3			12	2	4	6		96				у	о									ТМКП
	Системный анализ качества пищевых продуктов	3		3			12	2	4		6	96								у	о					ТМПТЭТ
	Оборудование предприятий переработки сельскохозяйственного сырья	3		3			12	2	4		6	96						у	о							ПАИ
	Хладотехника отрасли	2		2			8	2			6	64							у	о						ПАИ
	Безопасность жизнедеятельности	3	3				12	2	4		6	96									у	о				БЖД
	Реология	3	3				12	2		6	4	96							у	о						ПАИ
	Дисциплины по выбору обучающихся профессионального цикла	25		25	4	1							0	0	0	0	0	0	2	2	11	10	0	0	<ЗЕТ
							100	20	32	36	12	800	0	0	0	0	0	2	8	14	44	32	0	0	<час.
	Дисциплины профиля "Технология молока и молочных продуктов"	25		25	4	1							0	0	0	0	0	0	2	2	11	10	0	0	<ЗЕТ
							100	20	32	36	12	800	0	0	0	0	0	2	8	14	44	32	0	0	<час.
	Микробиология молока и молочных продуктов	2		2	*		8	2	2	4		64							у	о						ТМПТЭТ
	Основы сенсорного анализа	2		2	*		8	2	2	4		64						у	о							ТМПТЭТ
	Технология получения цельномолочных продуктов	1		1			4		2	2		32									о					ТМПТЭТ
	Биотехнология производства сыров	2		2			8	2	2	4		64								у	о					ТМПТЭТ
	Технология и актуальные проблемы производства масла и спредов	2		2			8	2	2	4		64								у	о					ТМПТЭТ
	Технология молочных консервов и продуктов детского питания	2		2	*		8	2	2	4		64									у	о				ТМПТЭТ
	Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов	2		2			8	2		6		64									у	о				ТМПТЭТ
	Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности	2		2			8	2	2	4		64								у	о					ТМПТЭТ
	Мировые тенденции в области расфасовки и упаковки	1		1			4		4			32									о					ТМПТЭТ
	Пищевые добавки в молочной промышленности	1		1			4		4			32									о					ТМПТЭТ

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 «Продукты питания животного происхождения»

	Технология получения кисломолочных продуктов	2		2	*		8	2	2	4		64								у	о				ТМПТЭТ
	Проектирование предприятий молочной промышленности	3		3		*	12	2	4		6	96									у	о			ТМПТЭТ
	Отраслевая стандартизация и сертификация молочной промышленности	3		3	*		12	2	4		6	96									у	о			ТМПТЭТ
	Дисциплины профиля "Технология мяса и мясных продуктов"	25		25	4	1							0	0	0	0	0	0	2	2	11	10	0	0	<ЗЕТ
							100	20	32	36	12	800	0	0	0	0	0	2	8	14	44	32	0	0	<час.
	Рациональное использование сырья в мясной промышленности	1		1			4		4			32									о				ТМКП
	Проектирование комбинированных продуктов питания	2		2	*		8	2	2	4		64						у	о						ТМКП
	Научные основы производства мясопродуктов	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Производство мясных продуктов детского питания	1		1			4		2	2		32									о				ТМКП
	Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов	2		2			8	2		6		64									у	о			ТМКП
	Особенности технологии производства мясных баночных консервов	2		2	*		8	2	2	4		64									у	о			ТМКП
	Использование нетрадиционного сырья при производстве мясопродуктов	1		1			4		4			32									о				ТМКП
	Автоматизированное проектирование предприятий мясной отрасли	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Производство мясных продуктов для диетического и геродиетического питания	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Биохимические аспекты процесса посола мяса	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Особенности технологии производства продуктов из мяса птицы	2		2	*		8	2	2	4		64							у	о					ТМКП

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 «Продукты питания животного происхождения»

	Проектирование предприятий мясной промышленности	3		3		*	12	2	4		6	96									у	о			ТМКП
	Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности	3		3	*		12	2	4		6	96									у	о			ТМКП
	Дисциплины профиля "Технология рыбы и рыбных продуктов"	25		25	4	1							0	0	0	0	0	0	2	2	11	10	0	0	<3ЕТ
							100	20	32	36	12	800	0	0	0	0	0	2	8	14	44	32	0	0	<час.
	Биотехнологические основы комплексной переработки продуктов из гидробионтов	2		2	*		8	2	2	4		64						у	о						ТМКП
	Научные принципы конструирования продуктов из гидробионтов	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Комплексный контроль производства и качества продуктов из гидробионтов	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов	2		2			8	2		6		64									у	о			ТМПТЭТ ТМКП
	Способы консервирования рыбопродуктов	2		2	*		8	2	2	4		64							у	о					ТМКП
	Технология биологически активных веществ из гидробионтов	1		1			4		4			32									о				ТМПТЭТ
	Рациональное использование рыбного сырья	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Пищевые добавки для производства продуктов из рыбы	1		1			4		4			32									о				ТМПТЭТ
	Современные технологии формованных, эмульсионных и структурированных продуктов из гидробионтов	2		2	*		8	2	2	4		64									у	о			ТМКП
	Технология производства кулинарных изделий из рыбы	2		2			8	2	2	4		64								у	о				ТМКП
	Производство сушеной, вяленой и копченой рыбы	1		1			4		2	2		32									о				ТМКП
	Проектирование предприятий рыбной промышленности	3		3		*	12	2	4		6	96									у	о			ТМКП

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «Продукты питания животного происхождения»

	Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности	3		3	*		12	2	4		6	96									у	о			ТМКП
Б.4	**Физическая культура**	2									0	0													
	Физическая культура, 400 часов	при заочной форме не реализуется																							
Б.5	**Учебная и производственная практика**	12	12										0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	<ЗЕТ
							2	2	0	0	0	430	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	<час.
	Производственная практика	12	12				2	2				430										у	о		ТМПТЭТ, ТМКП
Б.6	**Итоговая государственная аттестация**	15	15	0	0	0	0		0	0	0	540	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	12	
	Подготовка и защита ВКР	3	3				0					108										о			ТМПТЭТ, ТМКП
	Подготовка и защита ВКР	12	12				0					432												о	ТМПТЭТ, ТМКП
	ИТОГО по программе, без Б.4	238	126	112	8	2							6	24	24	24	24	24	24	24	24	16	12	12	<ЗЕТ
							846	148	200	160	338	7722	40	94	98	98	98	92	100	92	90	47	0	0	<час.
													30		48		48		48		40		24		<ЗЕТ
													134		196		190		192		137		0		<час.
	Количество курсовых работ												0	0	0	0	0	1	1	2	2	2	0	0	
	Количество курсовых проектов												0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	

Составители:

Зав. кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров», д.т.н., проф. И.С.Хамагаева

Зав. кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов», д.т.н., проф. М.Б.Данилов

Доцент кафедры «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров», к.т.н. Л.Г.Креккер

Доцент кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов», к.т.н. С.Ю.Лескова

Учебный план рассмотрен и одобрен на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «12» апреля 2010 г. (протоколы соответственно № 3 и № 4)

Директор института А.С.Матуев

М.П.

Председатель методической комиссии Л.Г.Креккер

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

ПРИЛОЖЕНИЕ. Распределение учебной работы по учебным периодам

1 год обучения

Лабораторно-экзаменационная сессия 1

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
История	3	6-0-6		История
Введение в профессиональную деятельность (молочная промышленность)	1	2-0-2		ТМПТЭТ
Введение в профессиональную деятельность (мясная и рыбная промышленность)	2	4-0-4		ТМКП
Философия	у	2-0-0		Философ
Иностранный язык 1	у	2-0-0		АЯПК, ВЕЯ
Культурология	у	2-0-0		СКА
Социология	у	2-0-0		СП
Алгебра и геометрия	у	2-0-0		ПМ
Теоретические основы информатики	у	2-0-0		ИКГ
Физика 1	у	2-0-0		Физика
Неорганическая химия	у	2-0-0		НиАХ
ИТОГО	6	28-0-12		

Лабораторно-экзаменационная сессия 2

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Философия	3	4-0-6		Философ
Иностранный язык 1	3	0-0-10		АЯПК, ВЕЯ
Культурология	3	4-0-6		СКА
Социология	3	4-0-6		СП
Алгебра и геометрия	3	4-0-6		ПМ
Теоретические основы информатики	3	0-0-10		ИКГ
Физика 1	3	0-6-4		Физика
Неорганическая химия	3	0-6-4		НиАХ
Правоведение	у	2-0-0		ГрПД
Математический анализ	у	2-0-0		ПМ
Офисные технологии	у	2-0-0		ИКГ
Физика 2	у	2-0-0		Физика
Органическая химия	у	2-0-0		БОПХ
Аналитическая химия	у	2-0-0		НиАХ
Начертательная геометрия	у	2-0-0		ИКГ
ИТОГО	24	32-12-52		

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

2 год обучения

Лабораторно-экзаменационная сессия 3

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Иностранный язык 2	3	0-0-12		АЯПК, ВЕЯ
Правоведение	3	4-0-6		ГрПД
Математический анализ	3	4-0-6		ПМ
Офисные технологии	3	0-0-10		ИКГ
Физика 2	3	0-6-4		Физика
Органическая химия	3	0-6-4		БОПХ
Аналитическая химия	3	0-6-4		НиАХ
Начертательная геометрия	3	0-0-10		ИКГ
Экономическая теория	у	2-0-0		ЭТНМЭ
ДВО ГСЭ 2:				
Культура речи	*у*	*2-0-0*		ВЕЯ
Конфликтология	*у*	*2-0-0*		*КСА*
Биология	у	2-0-0		БОПХ
Экология	у	2-0-0		ПЭЗЧС
Физическая химия	у	2-0-0		Виотехнол
Физико-химические методы анализа	у	2-0-0		НиАХ
Теплоснабжение предприятий	у	2-0-0		ТГВ
ИТОГО	24	24-18-54		

Лабораторно-экзаменационная сессия 4

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Иностранный язык 3	3	0-0-12		АЯПК, ВЕЯ
Экономическая теория	3	4-0-6		ЭТНМЭ
ДВО ГСЭ 2: *Культура речи*	*2*	*2-0-4*		ВЕЯ
Конфликтология	*1*	*0-0-2*		*КСА*
Биология	3	0-6-4		БОПХ
Экология	3	4-0-6		ПЭЗЧС
Физическая химия	3	0-6-4		Биотехнол
Физико-химические методы анализа	3	0-6-4		НиАХ
Теплоснабжение предприятий	3	4-0-6		ТГВ
Менеджмент и маркетинг	у	2-0-0		ММК
Биохимия	у	2-0-0		БОПХ
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	у	2-0-0		ТКМП
Химия и физика сырья животного происхождения	у	2-0-0		ТМПТЭТ
ДВО МЕН 1: Эмульгаторы и стабилизаторы в молочной промышленности	*у*	*2-0-0*		*ТМПТЭТ*
Структурирование мясных дисперсных систем				*ТМКП*
Математические методы обработки эксперимента				*ТМПТЭТ*
Оптимизация ассортимента и рецептур продуктов животного происхождения				*ТМКП*
Биологическая безопасность пищевых систем 1	у	2-0-0		ТМКП
Энергоснабжение предприятий	у	2-0-0		Электротех
Методы исследования сырья и готовой продукции	у	2-0-0		ТМКП
ИТОГО	24	34-18-44		

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

3 год обучения

Лабораторно-экзаменационная сессия 5

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Менеджмент и маркетинг	3	4-0-6		ММК
Биохимия	3	0-6-4		БОПХ
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3	4-0-6		ТКМП
Химия и физика сырья животного происхождения	3	4-6-0		ТМПТЭТ
ДВО МЕН 1: Эмульгаторы и стабилизаторы в молочной промышленности	2	6-0-0		*ТМПТЭТ*
Структурирование мясных дисперсных систем				*ТМКП*
Математические методы обработки эксперимента	1	0-0-2		*ТМПТЭТ*
Оптимизация ассортимента и рецептур продуктов животного происхождения				*ТМКП*
Биологическая безопасность пищевых систем 1	3	4-6-0		ТМКП
Электроснабжение предприятий	3	4-0-6		Электротех
Методы исследования сырья и готовой продукции	3	4-6-0		ТМКП
Биофизика	у	2-0-0		БОПХ
ДВО МЕН 2: Современные подходы к обеспечению безопасности сырья	у	2-0-0		*ТМПТЭТ*
Основы хранения сырья животного происхождения				*ТКМП*
Основы информационной безопасности				*ИКГ*
Математическое моделирование и оптимизация технологических объектов				*ИКГ*
ДВО МЕН 3: Основы животноводства	у	2-0-0		*ТМПТЭТ*
Ветеринарно-санитарная экспертиза				*ТМКП*
Экологические проблемы переработки сырья животного происхождения				*ТМПТЭТ*
Санитарно-технические устройства производств по переработке животного сырья				*ТМКП*
ДВО МЕН 4: Информационные системы технологической подготовки	у	2-0-0		*ИКГ*
Инженерная графика				*ИКГ*
Промышленная экология и защита в чрезвычайных ситуациях				*ПЭЗЧС*
Мониторинг окружающей среды				*ПЭЗЧС*
Общая микробиология	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Общая технология молочной отрасли	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Физ.-хим. и биохимические основы получения продуктов животного происхождения (мясо и рыба)	у	2-0-0		ТМКП
ИТОГО	24	46-24-26		

Лабораторно-экзаменационная сессия 6

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Биофизика	3	0-4-6		БОПХ
ДВО МЕН 2: Современный подход к обеспечению безопасности сырья	2	6-0-0		*ТМПТЭТ*
Основы хранения сырья животного происхождения				*ТКМП*
Основы информационной безопасности	1	0-0-2		*ИКГ*
Математическое моделирование и оптимизация технологических объектов				*ИКГ*
ДВО МЕН 3: Основы животноводства	2	2-0-4		*ТМПТЭТ*
Ветеринарно-санитарная экспертиза				*ТМКП*
Эколог. проблемы переработки сырья жив. происхождения	1	0-0-2		*ТМПТЭТ*
Санитарно-технические устройства производств по переработке животного сырья				*ТМКП*
ДВО МЕН 4: Информационные системы технологической подготовки	2	0-0-6		*ИКГ*
Инженерная графика				*ИКГ*
Промышленная экология и защита в ЧС	1	0-0-2		*ПЭЗЧС*
Мониторинг окружающей среды				*ПЭЗЧС*
Общая микробиология	3	0-6-4		ТМПТЭТ
Биологическая безопасность пищевых систем 2	3	4-0-8	КР	ТМКП
Общая технология молочной отрасли	3	4-0-6		ТМПТЭТ
Физико-химические и биохимические основы получения продуктов животного происхождения (молоко)	1	2-2-0		ТМПТЭТ
Физико-химические и биохимические основы получения продуктов животного происхождения (мясо и рыба)	2	2-4-0		ТМКП
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	у	2-0-0		МСС
Микробиология продуктов животного происхождения	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Общая технология мясоперерабатывающей отрасли	у	2-0-0		ТМКП
Процессы и аппараты пищевых производств	у	2-0-0		БТПАПП
Метрология и стандартизация пищевой промышленности	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Автоматизированные системы управления	у	2-0-0		АЭПП
Оборудование предприятий переработки сельскохозяйственного сырья	у	2-0-0		ПАИ
Основы сенсорного анализа *	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Проектирование комбинированных продуктов питания**				ТМКП
Биотехнические основы комплексной переработки продуктов из гидробионтов ***				ТМКП
ИТОГО	24	40-16-40		

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

4 год обучения

Лабораторно-экзаменационная сессия 7

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	3	4-0-6		МСС
Микробиология продуктов животного происхождения	3	4-6-0		ТМПТЭТ
Общая технология мясоперерабатывающей отрасли	3	4-0-6		ТМКП
Процессы и аппараты пищевых производств	3	0-6-4		БТПАПП
Метрология и стандартизация пищевой промышленности	3	4-0-6		ТМПТЭТ
Автоматизированные системы управления	3	4-0-6		АЭПП
Патентное дело	1	0-0-4		ТМКП
Оборудование предприятий переработки сельскохозяйственного сырья	3	4-0-6		ПАИ
Основы сенсорного анализа *	2	2-4-0	КР	ТМПТЭТ
Проектирование комбинированных продуктов питания **				ТМКП
Биотехнологические основы комплексной переработки продуктов из гидробионтов ***				ТМКП
Правовые основы предпринимательской деятельности	у	2-0-0		ГрПД
Политические системы в современном мире	у	2-0-0		СП
Общая технология рыбоперерабатывающей отраслей	у	2-0-0		ТМКП
Технология продуктов животного происхождения 1	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Технология продуктов животного происхождения 2	у	2-0-0		ТКМП
Промышленная санитария и гигиена	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Производственный контроль в молочной промышленности	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Хладотехника отрасли	у	2-0-0		ПАИ
Реология	у	2-0-0		ПАИ
Микробиология молока и молочных продуктов *	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Особенности технологии производства продуктов из мяса птицы **				ТМКП
Способы консервирования рыбопродуктов ***				ТМКП
ИТОГО	24	48-16-38		

Лабораторно-экзаменационная сессия 8

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Правовые основы предпринимательской деятельности	2	2-0-4		ГрПД
Политические системы в современном мире	1	0-0-2		СП
Общая технология рыбоперерабатывающей отраслей	3	4-0-6	КР	ТМКП
Технология продуктов животного происхождения 1	3	4-6-0		ТМПТЭТ
Технология продуктов животного происхождения 2	3	4-6-0		ТКМП
Промышленная санитария и гигиена	3	4-0-6		ТМПТЭТ
Производственный контроль в молочной промышленности	2	2-0-4		ТМПТЭТ
Хладотехника отрасли	2	0-0-6		ПАИ
Реология	3	0-6-4		ПАИ
Микробиология молока и молочных продуктов*	2	2-4-0	КР	ТМПТЭТ
Особенности технологии производства продуктов из мяса птицы**				ТМКП
Способы консервирования рыбопродуктов ***				ТМКП
Экономика и управление производством	у	2-0-0		ЭОУПППСУ
Производственный контроль в мясной промышленности	у	2-0-0		ТМКП
Производственный контроль в рыбной промышленности	у	2-0-0		ТМКП
Системный анализ качества пищевых продуктов	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Биотехнология производства сыров *	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Технология и актуальные проблемы производства масла и спредов *	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности*	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Технология получения кисломолочных продуктов *	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Научные основы производства мясопродуктов **	у	2-0-0		ТМКП
Автоматизированное проектирование предприятий мясной отрасли **	у	2-0-0		ТМКП
Производство мясных продуктов для диетического и геродиетического питания **	у	2-0-0		ТМКП
Биохимические аспекты процесса посола мяса**	у	2-0-0		ТМКП
Комплексный контроль производства и качества продуктов из гидробионтов ***	у	2-0-0		ТМКП
Научные принципы конструирования продуктов из гидробионтов ***	у	2-0-0		ТМКП
Рациональное использование рыбного сырья ***	у	2-0-0		ТМКП
Технология производства кулинарных изделий из рыбы ***	у	2-0-0		ТМКП
ИТОГО	24	40-22-30		

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы высшего профессионального образования

260200 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

5 год обучения

Лабораторно-экзаменационная сессия 9

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Экономика и управление производством	3	4-0-6	КР	ЭОУППСУ
Технология продуктов животного происхождения 3	3	6-6-0	КП	ТМКП
Производственный контроль в мясной промышленности	2	2-0-4		ТМКП
Производственный контроль в рыбной промышленности	2	2-0-4	КР	ТМКП
Системный анализ качества пищевых продуктов	3	4-0-6		ТМПТЭТ
Технология получения цельномолочных продуктов*	1	2-2-0		ТМПТЭТ
Биотехнология производства сыров *	2	2-4-0		ТМПТЭТ
Технология и актуальные проблемы производства масла и спредов *	2	2-4-0		ТМПТЭТ
Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности*	2	2-4-0		ТМПТЭТ
Мировые тенденции в области расфасовки и упаковки *	1	4-0-0		ТМПТЭТ
Пищевые добавки в молочной промышленности *	1	4-0-0		ТМПТЭТ
Технология получения кисломолочных продуктов *	2	2-4-0		ТМПТЭТ
Рациональное использование сырья в мясной промышленности **	1	4-0-0		ТМКП
Научные основы производства мясопродуктов **	2	2-4-0		ТМКП
Производство мясных продуктов детского питания **	1	2-2-0		ТМКП
Использование нетрадиционного сырья при производстве мясопродуктов**	1	4-0-0		ТМКП
Автоматизированное проектирование предприятий мясной отрасли **	2	2-4-0		ТМКП
Производство мясных продуктов для диетического и геродиетического питания **	2	2-4-0		ТМКП
Биохимические аспекты процесса посола мяса**	2	2-4-0		ТМКП
Научные принципы конструирования продуктов из гидробионтов ***	2	2-4-0		ТМКП
Комплексный контроль производства и качества продуктов из гидробионтов ***	2	2-4-0		ТМКП
Технология биологически активных веществ из гидробионтов ***	1	4-0-0		ТМПТЭТ
Рациональное использование рыбного сырья ***	2	2-4-0		ТМКП
Пищевые добавки для производства продуктов из рыбы ***	1	4-0-0		ТМПТЭТ
Производство сушеной, валяной и копченой рыбы ***	1	2-2-0		ТМКП
Технология производства кулинарных изделий из рыбы ***	2	2-4-0		ТМКП
Безопасность жизнедеятельности	у	2-0-0		БЖД
Технология молочных консервов и продуктов детского питания*	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов*	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Проектирование предприятий молочной промышленности*	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Отраслевая стандартизация и сертификация молочной промышлен-ти*	у	2-0-0		ТМПТЭТ
Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов **	у	2-0-0		ТМКП
Особенности технологии производства мясных баночных консервов **	у	2-0-0		ТМКП
Проектирование предприятий мясной промышленности **	у	2-0-0		ТМКП
Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности	у	2-0-0		ТМКП
Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов***	у	2-0-0		ТМПТЭТ ТМКП
Современные технологии формованных, эмульсионных и структурированных продуктов их гидробионтов***	у	2-0-0		ТМКП
Проектирование предприятий рыбной промышленности***	у	2-0-0		ТМКП
Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности***	у	2-0-0		ТМКП
ИТОГО	24	44-22-20		

Лабораторно-экзаменационная сессия 10

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Безопасность жизнедеятельности	3	4-0-6		БЖД
Технология молочных консервов и продуктов детского питания*	2	2-4-0	КР	ТМПТЭТ
Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов*	2	0-6-0		ТМПТЭТ
Проектирование предприятий молочной промышленности*	3	4-0-6	КП	ТМПТЭТ
Отраслевая стандартизация и сертификация молочной промышлен-ти*	3	4-0-6	КР	ТМПТЭТ
Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов **	2	0-6-0		ТМКП
Особенности технологии производства мясных баночных консервов **	2	2-4-0	КР	ТМКП
Проектирование предприятий мясной промышленности **	3	4-0-6	КП	ТМКП
Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности	3	4-0-6	КР	ТМКП
Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов***	2	0-6-0		ТМПТЭТ ТМКП
Современные технологии формованных, эмульсионных и структурированных продуктов их гидробионтов***	2	2-4-0	КР	ТМКП
Проектирование предприятий рыбной промышленности***	3	4-0-6	КП	ТМКП
Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности***	3	4-0-6	КР	ТМКП
Подготовка и защита ВКР	3			ТМПТЭТ ТМКП
Производственная практика	у	2-0-0		ТМПТЭТ ТМКП
ИТОГО	24	44-22-20		

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Работа на производстве	6			ТМПТЭТ ТМКП
Аналитическая работа	6			ТМПТЭТ ТМКП
ИТОГО	12			

ИТОГОВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АТТЕСТАЦИЯ

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Подготовка и защита ВКР	12			ТМПТЭТ ТМКП
ИТОГО	12			

Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 Продукты питания животного происхождения

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

УТВЕРЖДАЮ

_____ В.Е. Сактоев
«12» _____ 2011 г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
по направлению подготовки ***260200 Продукты питания животного происхождения***
(№УП.З.260200.62.00-2010 от «19» 11 2010 г.)

1. В разделе «Физическая культура» заменить дисциплину «Физическая культура» на дисциплину «Научные основы здоровья»; установить трудоемкость дисциплины 2 ЗЕТ и отнести эту трудоемкость в базовую часть; предусмотреть по дисциплине 2 часа установочных лекций во время 9 лабораторно-экзаменационной сессии и 6 часов практических занятий во время 10 лабораторно-экзаменационной сессии; закрепить дисциплину за кафедрой «Биоорганическая и пищевая химия (БПХ)».

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

Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 Продукты питания животного происхождения

2. Вследствие изменений, внесенных п.1, заменить данные в строках на следующие:

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Трудоемкость, ЗЕТ			Кур-совые		Аудиторная работа					СРС	1 год		2 год		3 год		4 год		5 год				Обеспечи-вающая кафедра
Код	Наименование	ВСЕГО	Базовая	Вариативная	КР	КП	Всего	Уст. Лк	Лк	Лб	Пр		1 сессия	2 сессия	3 сессия	4 сессия	5 сессия	6 сессия	7 сессия	8 сессия	9 сессия	10 сессия	Практика	ИГА	
	Научные основы здоровья**	2	2				8	2			6	64									у	о			БПХ
	ИТОГО по программе	240	126	112	8	2	846	148	200	160	338	7722	6	24	24	24	24	24	24	24	24	18	12	12	
													40	94	98	98	98	92	100	92	92	50	0	0	
													30		48		48		48		42		24		
													134		196		190		192		142		0		
													0	0	0	0	0	1	1	2	2	2	0	0	
													0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	

Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 Продукты питания животного происхождения

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»
«8» ноября 2011 г.
(протокол заседания кафедры № 3)

Зав. кафедрой д.т.н., проф. И.С.Хамагаева

Кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов»
«16» 11 2011 г.
(протокол заседания кафедры № 4)

Зав. кафедрой д.т.н., проф. 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 «17» ноября 2011 г. (протоколы соответственно № 4 и № 4).

Директор института А.С.Матуев
М.П.

Председатель методической комиссии Л.Г.Креккер

Изменения и дополнения к базовому учебному плану основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 Продукты питания животного происхождения

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе
_____ П.К.Хардаев

Начальник Учебно-методического управления
_____ П.В.Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ В.Е.Сактоев
«18» 12 2011 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (ВСГУТУ) приказом Минобрнауки России от 25.10.2011 № 475)

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к базовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
по направлению
260200 Продукты питания животного происхождения
(№ИБУП.О.260200.62.00-2010 от «19» 11 2010 г.)

1. Строки таблицы с содержанием образовательной программы
«

Б.4	**Физическая культура**	**2**			
	Физическая культура, 400 часов	2	ОК 16		

заменить строками:

Б.4	**Физическая культура**	**2**			
	Физическая культура, 400 часов*	2	ОК 16		
	Научные основы здоровья**	2	ОК 16		

и дополнить таблицу сносками:
* Дисциплина реализуется при очной форме обучения.ОК-10
** Дисциплина реализуется при заочной форме обучения.»

ВНЕСЕНО:
Кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»
«8» ноября 2011 г. (протокол заседания кафедры № 3)
Заведующий кафедрой _____ д.т.н., проф. И.С.Хамагаева

Кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов»
«16» 11 2011 г. (протокол заседания кафедры № 4)
Заведующий кафедрой _____ д.т.н., проф. 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
«7» декабря 2011 г. (протоколы соответственно № 4 и № 4).

Директор института _____ А.С.Матуев
М.П.
Председатель методической комиссии _____ Л.Г. Креккер

Изменения и дополнения к базовому учебному плану основной образовательной программы высшего профессионального образования
260200 Продукты питания животного происхождения

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

ОГЛАСОВАНО

Директор по учебной работе
_____ П.К.Хардаев

Начальник Учебно-методического управления
_____ П.В.Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ В.Е.Сактоев
«28» 12 2011 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (ФГБОУ ВО ВСГУТУ) приказом Минобрнауки России от 25.12.15г. № 475)

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к базовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
по направлению
260200 Продукты питания животного происхождения
(№ИБУП.О.260200.62.00-2010 от «19» 11 2010 г.)

1. Строки таблицы с содержанием образовательной программы

«

Б.4	**Физическая культура**	**2**			
	Физическая культура, 400 часов	2	ОК 16		

заменить строками:

Б.4	**Физическая культура**	**2**			
	Физическая культура, 400 часов*	2	ОК 16		
	Научные основы здоровья**	2	ОК 16		

и дополнить таблицу сносками:
* Дисциплина реализуется при очной форме обучения.ОК-10
* Дисциплина реализуется при заочной форме обучения.»

НЕСЕНО:
Кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»
«8» ноября 2011 г. (протокол заседания кафедры № 3)
в. кафедрой _____ д.т.н., проф. И.С.Хамагаева

Кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов»
«16» 11 2011 г. (протокол заседания кафедры № 4)
. кафедрой _____ д.т.н., проф. М.Б.Данилов

менения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на совместном заседании Ученого совета етодической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии
» декабря 2011 г. (протоколы соответственно № 4 и № 4).

Директор института _____ А.С.Матуев
М.П.
седатель методической комиссии _____ Л.Г. Креккер