ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A9644BD522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

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:
Ректор ____________ В.Е. Сактоев
«__» января 2016 г.

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

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификация: *академический бакалавр/прикладной бакалавр*
Форма обучения: *заочная*
Срок получения образования по программе: *5 лет*

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

I.I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВРИАТ)

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь					Июль				Август				Длительность, нед					
	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	Самостоятельное обучение	Экзаменационные сессии	Практика	ИГА	Каникулы	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					Э	Э	Э											К	К					Э	Э	Э																		К	К	К	К	К	К	К	К	36	6			10	52
2								Э	Э	Э								К	К								Э	Э	Э										У	У	У							К	К	К	К	К	К	К	К	33	6	3		10	52
3											Э	Э	Э	Э				К	К											Э	Э	Э	Э	У	У	У	У											К	К	К	К	К	К	К	К	30	8	4		10	52
4														Э	Э	Э	Э	К	К														Э	Э	Э	Э	П	П	П	П											К	К	К	К	К	К	К	К	30	8	4		10	52
5					Э	Э	Э	Э										К	К								Э	Э	Э	Э					ПП				Г	Г	Д	Д	Д	Д									К	К	К	К	К	К	К	К	21	8	7	6	10	52
6																		К	К																																								
ИТОГО																																																						150	36	18	6	50	260

Э - экзаменационные сессии
П - Производственная практика
У - Учебная практика
ПП - преддипломная практика
Д - Подготовка и защита ВКР
Г - Подготовка и сдача гос.экзамена
К - Каникулы

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

Год обучения>		1			2			3			4			5			6			7			ВСЕГО
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
№ экзаменационной сессии		*1*	*2*		*3*	*4*		*5*	*6*		*7*	*8*		*9*	*A*		*Б*	*В*		*Г*	*Д*		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		12	20		20	20		24	26		24	24		24	14								208
ПРАКТИКИ							4			6			6		8								24
Учебная практика							4			6													10
Производственная практика													6										6
Преддипломная практика															8								8
ГИА																8							8
Государственный экзамен																3							3
Защита ВКР																5							5
ВСЕГО	в семестре>	12	20		20	20	4	24	26	6	24	24	6	24	22	8							240
	в учебном году>	32			44			56			54			54									240

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

II.I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (ПРИКЛАДНОЙ БАКАЛАВРИАТ)

КУРС	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь					Июль				Август				Длительность, нед					
	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	Самостоятельное обучение	Экзаменационные сессии	Практика	ГИА	Каникулы	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					Э	Э	Э											К	К					Э	Э	Э																	К	К	К	К	К	К	К	К	36	6			10	52
2								Э	Э	Э								К	К								Э	Э	Э									У	У	У						К	К	К	К	К	К	К	К	33	6	3		10	52
3											Э	Э	Э	Э				К	К											Э	Э	Э	Э				У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	27	8	7		10	52
4					Э	Э	Э	Э										К	К														Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	27	8	7		10	52
5														Э	Э	Э	Э	К	К								Э	Э	Э	ПП								Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	21	7	8	6	10	52
6																		К	К																																						
ИТОГО																																																				144	35	25	6	50	260

Условные обозначения:

Э - экзаменационные сессии
П - Производственная практика
У - Учебная практика
ПП - преддипломная практика
Д - Защита ВКР
Г - Сдача государственного экзамена
К - Каникулы

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

Год обучения>	1			2			3			4			5			6			7			ВСЕГО
Учебные периоды>	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
№ экзаменационной сессии	*1*	*2*		*3*	*4*		*5*	*6*		*7*	*8*		*9*	*A*		*Б*	*В*		*Г*	*Д*		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	12	20		20	20		24	24		24	24		24	4								196
ПРАКТИКИ						4			10			10		12								36
Учебная практика						4			10													14
Производственная практика												10										10
Научно-исследовательская работа																						
Преддипломная практика														12								12
ГИА															8							8

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

III. ТИПОВОЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
			ВСЕГО	Часть					ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование		БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП			Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	240	100	140	15	4	2	8352	6656	832	114	256	200	248	12	20		20	20	4	24	26	6	24	24	6	24	22	8		
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	240	100	140	16	4	3	8208	6272	784	110	244	180	220	12	20		20	20	4	24	24	10	24	24	10	24	16	8		
БЛОК 1		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																														
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	208	92	116	15	4	2	7488	6656	832	114	256	200	248	12	20		20	20		24	26		24	24		24	14			
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	196	92	104	16	4	3	7056	6272	784	110	244	180	220	12	20		20	20		24	24		24	24		24	4			
Группа	*	Гуманитарные дисциплины	8																												
О.1		История	4	4		1			144	128	16		8		8	о					-										ИКАД
О.2		Философия	4	4					144	128	16	2	6		8	у	о														Философия
О.3	*	Иностранный язык	8																												
О.3.1		Иностранный язык 1	4	4					144	128	16	2			14				у	о											АЯПК, ВЕЯ
О.3.2		Иностранный язык 2	4	4		1			144	128	16	2			14					у		о									АЯПК, ВЕЯ
О.4		Физическая культура	2	2					72	64	8	2	6									у	о								ФКС
О.5		Правоведение	2	2					72	64	8	2	2		4	у	о														ТИГП
	*	Экономические дисциплины																													
О.6		Экономическая теория	4	4					144	128	16	2	6		8	у	о														ОЭТР
О.7		Экономика предприятия	4	4		1	1		144	128	16	2	6		8										у	о				О.6	ЭОУППСУ
О.8		Менеджмент и маркетинг	4	4					144	128	16	2	6		8								у		о					О.6	ММК

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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
Группа	*	Общепрофессиональные дисциплины																														
О.9		Высшая математика	4	4		1			144	128	16	2	6		8	у	о															ПМ
О.10		Физика	6	6		1			216	192	24	2	6	8	8		у		о												О.9	Физика
О.11	*	Химия	14																													
О.11.1		Неорганическая химия	4	4		1			144	128	16	2	6	8		у	о															О.10	НеАХ
О.11.2		Органическая химия	4	4		1			144	128	16	2	6	8			у		о												О.11.1	БОПХ
О.11.3		Аналитическая химия	2	2					72	64	8	2	2	4					у	о											О.11.1	НеАХ
О.11.4		Физколлоидная химия	4	4					144	128	16	2	6	8			у		о												О.11.2	Биотехнология
О.12		Биохимия	4	4					144	128	16	2	6	8					у	о											О.11	БОПХ
О.13		Физиология питания	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о									О.12	БОПХ
О.14		Информатика	2		2				72	64	8	2	2	4		у	о														О.9	ИКГ
О.15		Информационные технологии обработки графической информации	2		2				72	64	8	2	2	4												у		о			О.14	ИКГ
О.16		Офисные технологии	4		4				144	128	16		8	8		о															О.9	ИКГ
О.17		Безопасность жизнедеятельности	2	2					72	64	8	2	2		4											у		о				ЭБЖ
О.18		Экология	2		2				72	64	8	2	2		4		у		о		-											ПЭЗЧС
О.19		Метрология, стандартизация и сертификация	4	4		1			144	128	16	2	6		8								у		о							СМУК
О.20		Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2		2				72	64	8	2	2		4								у		о						О.19	ТМПТЭТ
О.21		Общая микробиология	4	4					144	128	16	2	6	8			у		о													ТМПТЭТ
О.22		Микробиология продуктов животного происхождения	4	4		1	1		144	128	16	2	6	8					у	о											О.21	ТМПТЭТ
О.23	*	Биологическая безопасность пищевых систем	6																													
О.23.1		Биологическая безопасность пищевых систем 1	2		2				72	64	8	2	2	4						у		о									О.21	ТМКП
О.23.2		Биологическая безопасность пищевых систем 2	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8								у	о								О.22	ТМКП
О.24		Системы и инструменты качества	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о					О.19	ТМПТЭТ
О.25		Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	4	4					144	128	16	2	6	8					у	о											О.11	ТМПТЭТ, ТМКП
О.26		Основы животноводства	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о										ТМПТЭТ
О.27		Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	2					72	64	8	2	2		4					у		о									О.26	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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
О.28	*	Химия и физика сырья животного происхождения	12																												
О.28.1		Химия и физика сырья животного происхождения 1	6	6		1			216	192	24	2	6	8	8					у		о									О.25	ТМПТЭТ
О.28.2		Химия и физика сырья животного происхождения 2	6	6		1			216	192	24	2	6	8	8								у	о							О.25	ТМКП
О.29		Процессы и аппараты пищевых производств	2		2				72	64	8	2	2	4										у	о							БМТПАПП
О.30		Реология	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о					О.28	ТМО.А
О.31		Автоматизированные системы управления	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о					А.1.5, А.2.5,А.3.5, П.1.5,П.2.5, ПЗ.5	АЭПП
О.32	*	Введение в профессиональную деятельность	4																													
О.32.1		Введение в профессиональную деятельность (молочная промышленность)	2		2				72	64	8		4		4	о																ТМПТЭТ
О.32.2		Введение в профессиональную деятельность (мясная и рыбная промышленность)	2		2				72	64	8		4		4	о					-											ТМКП
О.33		Промышленная санитария и гигиена	4		4				144	128	16	2	6	8												у		о			О.21,О.23.2	ТМПТЭТ
О.34		Патентное дело	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о					А.1.5, А.2.5,А.3.5, П.1.5,П.2.5, ПЗ.5	ТМКП
О.35		Хладотехника отрасли	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о					А.1.5, А.2.5,А.3.5, П.1.5,П.2.5, ПЗ.5	ТМО.А
31,03%		Дисциплины, определяющие направленность программы АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	36		36	3	1	2	1296	1152	144	24	48	48	24							4	10		8	8		6				
		Дисциплины профиля "Технология молока и молочных продуктов "	36			3	1	2	1296	1152	144	24	48	48	24							4	10		8	8		6				

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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
А.1.1		Основы научных исследований молочных продуктов	4		4				144	128	16	2	6		8					у		о										ТМПТЭТ
А.1.2		Микробиологические методы исследования молока и молочных продуктов	2		2				72	64	8	2	2	4								у	о								О.19, О.20	ТМПТЭТ
А.1.3		Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8							у	о								А.1.4	ТМО
А.1.4		Общая технология молочной отрасли	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8								у	о								О.27	ТМПТЭТ
А.1.5		Технология молока и молочных продуктов																													О.27, А.1.4	ТМПТЭТ
А.1.5.1		Технология молока и молочных продуктов (Цельномолочное производство)	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМПТЭТ
А.1.5.2		Технология молока и молочных продуктов (Кисломолочное производство)	4		4	1			144	128	16	2	6	8									у		о							ТМПТЭТ
А.1.5.3		Технология молока и молочных продуктов (Маслоделие)	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМПТЭТ
А.1.5.4		Технология молока и молочных продуктов (Сыроделие)	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											у	о						ТМПТЭТ
А.1.5.5		Технология молока и молочных продуктов (Молочные консервы)	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						ТМПТЭТ
А.1.5.6		Технология молока и молочных продуктов (Детское питание)	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						ТМПТЭТ
А.1.6		Проектирование предприятий молочной промышленности	4		4			1	144	128	16	2	6		8											у		о			А.1.5, А1.3	ТМПТЭТ
А.1.7		Реология молока и молочных продуктов	2		2				72	64	8	2	2	4												у		о			О.30	ТМПТЭТ
		Дисциплины профиля "Технология мяса и мясных продуктов"	36			3	1	2	1296	1152	144	2	48	48	24							4	10		8	8		6				
А.2.1		Основы научных исследований мясных продуктов	4		4				144	128	16	2	6		8					у		о										ТМКП
А.2.2		Электрофизические методы обработки мяса	2		2				72	64	8	2	2	4								у	о								О.21	ТМКП
А.2.3		Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8							у	о								А.2.4	ТМО.А
А.2.4		Общая технология мясной отрасли	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8								у	о								О.28	ТМКП
А.2.5		Технология мяса и мясных продуктов																													О.28, А.2.4.	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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
А.2.5.1		Технология мяса и мясных продуктов (технология производства полуфабрикатов)	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМКП
А.2.5.2		Технология мяса и мясных продуктов (технология мясных баночных консервов)	4		4	1			144	128	16	2	6	8									у		о							ТМКП
А.2.5.3		Особенности технологии производства продуктов из мяса птицы	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМКП
А.2.5.4		Технология мяса и мясных продуктов (технология колбасных изделий)	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											у	о						ТМКП
А.2.5.5		Технология производства продуктов из нетрадиционного сырья	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						ТМО
А.2.5.6		Технология мяса и мясных продуктов (детское и диетическое питание)	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						ТМКП
А.2.6		Проектирование предприятий мясной отрасли	4		4			1	144	128	16	2	6		8											у		о			А.2.3, А.2.5	ТМКП
А.2.7		Структурирование мясных дисперстных систем	2		2				72	64	8	2	2	4												у		о			О.30	ТМКП
		Дисциплины профиля "Технология рыбы и рыбопродуктов"	36			3	1	2	1296	1152	144	2	48	48	24							к	10		в	в		б				
А.3.1		Основы научных исследований рыбных продуктов	4		4				144	128	16	2	6		8					у		о										ТМКП
А.3.2		Микробиологические методы исследования рыбы и рыбных продуктов	2		2				72	64	8	2	2	4									о								О.19, О.20	ТМКП
А.3.3		Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8								о								А.3.4	ТМО,А
А.3.4		Общая технология рыбной отрасли	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8									о								О.28	ТМКП
А.3.5	*	Технология рыбы и рыбных продуктов	14																												О.28, А.3.4	ТМКП
А.3.5.1		Способы консервирования рыбопродуктов	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМКП
А.3.5.2		Современные технологии формованных, эмульсионных, структурированных продуктов из гидробионтов	4		4	1			144	128	16	2	6	8																		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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
А.3.5.3		Технология кулинарных изделий из рыбы	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о						ТМКП
А.3.5.4		Технология переработки рыбы	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											у	о					ТМКП
А.3.5.5		Производство сушеной , вяленой и копченой рыбы	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о					ТМО
А.3.5.6		Технология стерилизованных рыбных консервов	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о					ТМКП
А.3.6		Проектирование предприятий рыбной отрасли	4		4			1	144	128	16	2	6		8											у		о			А.3.3, А.3.5	ТМКП
А.3.7		Научные принципы конструирования продуктов из гидробионтов	2		2				72	64	8	2	2	4												у		о			А.3.5	ТМКП
26,85%		**Дисциплины, определяющие направленность программы ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА**	30		30	4	1	3	1080	960	120	20	40	40								4	6		6	6		4				
		Дисциплины профиля "Технология молока и молочных продуктов "	30			4	1	3	1080	960	120	20	40	40								4	6		6	6		4				
П.1.1		Теплотехника	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о									О.7	ТЭС
П1.2		Электротехника	2		2				72	64	8	2	2	4						у		о									О.7	Электоротехника
П.1.3		Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности	4		4			1	144	128	16	2	6		8								у	о							П.2.1	ТМО.А
П.1.4		Общая технология молочной отрасли	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8									у	о							О.28	ТМПТЭТ
П.1.5	*	Технология и техника переработки молока	14																												П.2.4	ТМПТЭТ
П.1.5.1		Технология и техника производства цельномолочной продукции	2		2				72	64	8	2	2	4										у	о							ТМПТЭТ
П.1.5.2		Технология и техника производства кисломолочных продуктов	4		4	1			144	128	16	2	6	8										у	о							ТМПТЭТ
П.1.5.3		Технология и техника производства масла	2		2				72	64	8	2	2	4										у	о							ТМПТЭТ
П.1.5.4		Технология и техника производства сыра	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											у	о						ТМПТЭТ
П.1.5.5		Технология и техника молочных консервов и продуктов детского питания	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						ТМПТЭТ
П.1.6		Проектирование предприятий молочной промышленности	4		4	1		1	144	128	16	2	6		8											у		о			П.2.3, П.2.5	ТМПТЭТ

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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
		Дисциплины профиля "Технология мяса и мясных продуктов"	30			4	1	3	1080	960	120	20	40	40								4	8		8	6		4				
П.2.1		Теплотехника	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о									О.7	ТЭС
П.2.2		Электротехника	2		2				72	64	8	2	2	4						у		о									О.7	Электротехника
П.2.3		Технологическое оборудование предприятий мясной отрасли	4		4			1	144	128	16	2	6		8							у	о								П.2.4	ТМО.А
П.2.4		Технология мясожирового производства	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8								у	о								О.2.8	ТМКП
П.2.5	*	Технология мяса и мясопродуктов	14																												П.2.4	ТМКП
П.2.5.1		Технология полуфабрикатов	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМКП
П.2.5.2		Технология мясных баночных консервов	4		4	1			144	128	16	2	6	8									у		о							ТМКП
П.2.5.3		Особенности переработки мяса птицы	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМКП
П.2.5.4		Технология колбасного производства	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											у	о						ТМКП
П.2.5.5		Технология мясопродуктов специализированного питания	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						ТМКП
П.2.6		Основы проектирования предприятий мясной отрасли	4		4	1		1	144	128	16	2	6		8											у		о			П.3.3, П.3.5.	ТМКП
		Дисциплины профиля "Технология рыбы и рыбных продуктов"	30			4	1	3	1080	960	120	20	40	40								4	8		8	6		4				
П.3.1		Теплотехника	2		2				72	56	16	2	6		8					у		о									О.7	ТЭС
П.3.2		Электротехника	2		2				72	64	8	2	2	4						у		о									О.7	Электротехника
П.3.3		Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности	4		4			1	144	136	8	2	2		4							у	о								П.3.4	ТМО
П.3.4		Общая технология рыбных продуктов	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8								у	о								О.28	ТМКП
П.3.5	*	Технология рыбы и рыбопродуктов	14																												П.3.4	ТМКП
П.3.5.1		Технология рыбных продуктов длительного хранения	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМКП
П.3.5.2		Технология переработки рыбного сырья	4		4	1			144	128	16	2	6	8									у		о							ТМКП
П.3.5.3		Технология рыбных полуфабрикатов	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о							ТМКП
П.3.5.4		Технология консервированных рыбопродуктов	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											у	о						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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд.	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
П.3.5.5		Рациональное использование рыбного сырья	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о					ТМКП
П.3.6		Основы проектирования предприятий рыбной отрасли	4		4	1		1	144	128	16	2	6		8											у		о			П.3.3, П.3.5	ТМКП
		ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО)																														
32,8%		ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	38		38				1368	1216	152	14	36	24	64					2		2	4		4	2		10	14			
30,8%		ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	32		32				1152	1024	128	14	32	12	60					2		2	4		4	4		12	4			
		ДВО 1	2		2				72	64	8	2	2		4				у	о												
В.1.1		Культура речи	2		2				72	64	8	2	2		4				у	о											О.1	АЯПК
В.1.2		История Бурятии	2		2				72	64	8	2	2		4				у	о											О.1	ИКАД
		ДВО 2	2		2				72	64	8	2			6								у		о							
В.2.1		Деловой иностранный язык	2		2				72	64	8	2			6								у		о						О.3	АЯПК
В.2.2		Культурология	2		2				72	64	8	2			6								у		о						О.2	КСА
		ДВО 3	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о										
В.3.1		Основы трудового права	2		2				72	64	8	2	2		4					у	-	о									О.5	ТППРУП
В.3.2		Основы предпринимательской деятельности	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о									О.6	ЭОУП
		ДВО 4	2		2				72	64	8	2	2		4								у		о							
В.4.1		Оптимимизация рецептур молочных продуктов	2		2				72	64	8	2	2		4								у		о						О.7	ТМПТЭТ
В.4.2		Оптимизация ассортимента и рецептур продуктов животного происхождения	2		2				72	64	8	2	2		4								у		о						О.7	ТМКП
		ДВО 5	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о									
В.5.1		Современные подходы к обеспечению безопасности сырья	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о								О.22, О.23	ТМПТЭТ
В.5.2		Ветеринарно-санитарная экспертиза	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о								О.25	ТМКП
		ДВО 6	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						
В.6.1		Микробиология молока и молочных продуктов	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о					О.20	ТМПТЭТ
В.6.2		Микробиология мяса и мясных продуктов	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о					О.20	ТМКП
В.6.3		Микробиология рыбы и рыбных продуктов	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						
		ДВО 7	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о									

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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
В.7.1		*Пищевые добавки в молочной промышленности*	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о								О.27	ТМПТЭТ
В.7.2		*Пищевые добавки для производства мясопродуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о								О.28	ТМКП
В.7.3		*Пищевые добавки для производства рыбопродуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о									
		ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	24		24				864	768	96		24	20	38													10	14			
		ДВО АК 1	2		2				72	64	8	2	2		4										у			о				
ВА.1.1		*Информационное обеспечение молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4										у			о			О.32	ТМПТЭТ
ВА.1.2		*Информационное обеспечение мясных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4										у			о			О.33	ТМКП
ВА.1.3		*Информационное обеспечение рыбных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4										у			о			О.33	ТМКП
		ДВО АК 2	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о				
ВА.2.1		*Идентификационная экспертиза молочных продуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			А.1.5	ТМПТЭТ
ВА.2.2		*Методы технологических расчетов мясопродуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			А.2.5	ТМКП
ВА.2.3		*Методы технологических расчетов рыбопродуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			А.3.5	ТМКП
		ДВО АК 3	6		6				216	192	24	2		16	6													у	о			
ВА.3.1		*Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов*	6		6				216	192	24	2		16	6													у	о		А.1.1	ТМПТЭТ
ВА.3.2		*Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов*	6		6				216	192	24	2		16	6													у	о		А.2.1	ТМКП
ВА.3.3		*Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов*	6		6				216	192	24	2		16	6													у	о		А.3.1	ТМКП
		ДВО АК 4	2		2				72	64	8	2	2		4													у	о			
ВА.4.1		*Сенсорный анализ молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4													у	о			ТМПТЭТ
ВА.4.2		*Сенсорный анализ мясных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4													у	о			ТМКП
ВА.4.3		*Сенсорный анализ рыбных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4													у	о			ТМКП
		ДВО АК 5	4		4				144	128	16	2	6		8													у	о			

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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа							I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А				
ВА.5.1		*Стандартизация и подтверждение соответствия молочных продуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8													у	о		А.1.5	ТМПТЭТ
ВА.5.2		*Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6		8													у	о		А.2.5	ТМКП
ВА.5.3		*Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6		8													у	о		А.3.5	ТМКП
		ДВО АК 6	2		2				72	64	8	2	2	4														у	о			
ВА.6.1		*Основы хранения молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2	4														у	о		А.1.5	ТМПТЭТ
ВА.6.2		*Основы хранения мясных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2	4														у	о		А.2.5	ТМКП
ВА.6.3		*Основы хранения рыбных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2	4														у	о		А.3.5	ТМКП
		ДВО АК 7	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о				
ВА.7.1		*Контроль качества технологических процессов производства молочных продуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			А.1.5	ТМПТЭТ
ВА.7.2		*Контроль качества технологических процессов производства мясных продуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			А.2.5	ТМКП
ВА.7.3		*Контроль качества технологических процессов производства рыбных продуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			А.3.5	ТМКП
		ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	18		18				648	576	72		20	8	34											2		12	4			
		ДВО ПР 1	2		2				72	64	8	2	2		4									у	о							
ВП.1.1		*Расфасовка и упаковка молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4									у	о						П.1.5	ТМПТЭТ
ВП.1.2		*Рациональное использование сырья в мясной промышленности*	2		2				72	64	8	2	2		4									у	о							ТМКП
ВП.1.3		*Расфасовка и упаковка рыбных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4									у	о						П.2.5	ТМКП
		ДВО ПР 2	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о				
ВП.2.1		*Сертификация и экспертиза молочной продукции*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			О.17	ТМПТЭТ
ВП.2.2		*Сертификация и экспертиза мясной продукции*	4		4				144	128	16	2	6		8										у			о			О.17	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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа							I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд.	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А				
ВП.2.3		*Сертификация и экспертиза рыбной продукции*	4		4				144	128	16	2	6		8											у			о			О.17	ТМКП
		ДВО ПР 3	4		4				144	128	16	2	6	8												у			о				
ВП.3.1		*Ресурсосберегающие и безотходные технологии в молочной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6	8												у			о			П.1.5	ТМПТЭТ
ВП.3.2		*Методы технологических расчетов мясопродуктов*	4		4				144	128	16	2	6	8												у			о				ТМКП
ВП.3.3		*Методы технологических расчетов рыбопродуктов*	4		4				144	128	16	2	6	8												у			о				ТМКП
		ДВО ПР 4	4		4				144	128	16	2	6		8											у			о				
ВП.4.1		*Производственный контроль и учет на предприятиях молочной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6		8											у			о			П.1.5, О.23	ТМПТЭТ
ВП.4.2		*Производственный контроль и учет на предприятиях мясной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6		8											у			о			П.2.5, О.23	ТМКП
ВП.4.3		*Производственный контроль и учет на предприятиях рыбной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6		8											у			о			П.3.5, О.23	ТМКП
		ДВО ПР 5	4		4				144	128	16	2			14														у	о			
ВП.5.3		*Спецкурс (технология молока)*	4		4				144	128	16	2			14														у	о		П.1.5	ТМПТЭТ
ВП.5.4		*Спецкурс (технология мяса)*	4		4				144	128	16	2			14														у	о		П.2.5	ТМКП
ВП.5.5		*Спецкурс (технология рыбы)*	4		4				144	128	16	2			14														у	о		П.3.5	ТМКП
		Элективный курс по физической культуре (ЭК по ФК)																															
ФК.1		*ЭК по ФК 1*																															ФКС
ФК.2		*ЭК по ФК 2*																															ФКС
ФК.3		*ЭК по ФК 3*																															ФКС
ФК.4		*ЭК по ФК 4*																															ФКС
ФК.5		*ЭК по ФК 5*																															ФКС
БЛОК 2		ПРАКТИКИ																															
		ПРАКТИКА ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	24		24				576												4			6			6			8			
ПР.А.1		Учебная практика	4		4				144												о												ТМПТЭТ, ТМКП
ПР.А.2		Учебная практика	6		6				216															о									ТМПТЭТ, ТМКП
ПР.А.3		Производственная практика	6		6				216																		о						ТМПТЭТ, 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							1 год			2 год			3 год			4 год			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
ПР.А.4		Преддипломная практика	8		8																							о			ТМПТЭТ, ТМКП
		ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	36		36				864												4			10			10		12			
ПР.П.1		Учебная практика	4		4				144												о										ТМПТЭТ, ТМКП
ПР.П.2		Учебная практика	10		10				360															о							ТМПТЭТ, ТМКП
ПР.П.3		Производственная практика	10		10				360																		о				ТМПТЭТ, ТМКП
ПР.П.4		Преддипломная практика	12		12																							о			ТМПТЭТ, ТМКП
БЛОК 3		ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ	8	8					288																					8	
ГИА.1		Государственный экзамен	3	3					108																					о	ТМПТЭТ, ТМКП
ГИА.2		Защита ВКР	5	5					180																					о	ТМПТЭТ, ТМКП
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	240	100	140	15	4	2	8352	6656	832	114	256	200	248	12	20		20	20	4	24	26	6	24	24	6	24	22	8		
											Количество курсовых работ									1			2			1						
											Количество курсовых проектов															1		1				
											Количество экзаменов					1	2		2	1		2	3		2	2						
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	240	100	140	16	4	3	8208	6272	784	110	244	180	220	12	20		20	20	4	24	24	10	24	24	10	24	16	8		
											Количество курсовых работ									1			2			1						
											Количество курсовых проектов												1			1		1				
											Количество экзаменов					1	2		2	1		2	3		2	2		1				

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

Составители:

Зав. кафедрой ТМПТЭТ		И.С. Хамагаева
Зав. кафедрой ТМКП		М.Б. Данилов
Доцент кафедры ТМПТЭТ		С.Б. Тумунова
Доцент кафедры ТМКП		С.Н.Павлова

Учебный план рассмотрен и одобрен на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии ИПИБ «11» 11 2015 г. (протоколы соответственно № 3 и № 3).

Директор ИПИБ		А.С. Матуев
Председатель методической комиссии		А.И. Григорьева

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	8-0-8	Э	
О.16	Офисные технологии	4	8-8-0		
О.32.1	Ведение в профессиональную деятельность (молочная отрасль)	2	4-0-4		
О.32.2	Ведение в профессиональную деятельность (мясная и рыбная отрасли)	2	4-0-4		
О.2	Философия		2-0-0		
О.5	Правоведение		2-0-0		
О.6	Экономическая теория		2-0-0		
О.9	Высшая математика		2-0-0		
О.11.1	Неорганическая химия		2-0-0		
О.14	Информатика		2-0-0		
	ИТОГО	**12**		1	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.2	Философия	4	6-0-8		
О.5	Правоведение	2	2-0-4		
О.6	Экономическая теория	4	6-0-8		
О.9	Высшая математика	4	6-0-8	Э	
О.11.1	Неорганическая химия	4	6-8-0	Э	
О.14	Информатика	2	2-4-0		
О.10	Физика		2-0-0		
О11.2	Органическая химия		2-0-0		
О11.4	Физколлоидная химия		2-0-0		
О.18	Экология		2-0-0		
О.21	Общая микробиология		2-0-0		
	ИТОГО	**20**		2	

2 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.10	Физика	6	6-8-8	Э	
О11.2	Органическая химия	4	6-8-0	Э	
О11.4	Физколлоидная химия	4	6-8-0		
О.18	Экология	2	2-0-4		
О.21	Общая микробиология	4	6-8-0		
О.3.1	Иностранный язык 1		2-0-0		
О.11.3	Аналитическая химия		2-0-0		
О.12	Биохимия		2-0-0		
О.22	Микробиология продуктов животного происхождения		2-0-0		
О.25	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		2-0-0		
В 1.1	Культура речи		2-0-0		
В 1.2	История Бурятии		х		
	ИТОГО	**20**		2	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.3.1	Иностранный язык 1	4	0-0-14		
О.11.3	Аналитическая химия	2	2-4-0		
О.12	Биохимия	4	6-8-0		
О.22	Микробиология продуктов животного происхождения	4	6-8-0	Э	КР
О.25	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	4	6-8-0		
В 1.1	Культура речи	2	2-0-4		
В 1.2	История Бурятии	х	х		
О.3.2	Иностранный язык 2		2-0-0	Э	
О.13	Физиология питания		2-0-0		
О.23.1	Биологическая безопасность пищевых систем 1		2-0-0		
О.26	Основы животноводства		2-0-0		
О.27	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		2-0-0		
О.28.1	Химия и физика сырья животного происхождения 1		2-0-0	Э	
А.1.1	Основы научных исследований молочных продуктов*		2-0-0		
А.2.1	Основы научных исследований мясных продуктов**		х		
А.3.1	Основы научных исследований рыбных продуктов***		х		
В 3.1	Основы трудового права		2-0-0		
В 3.2	Основы предпринимательской деятельности		х		
	ИТОГО	**20**		3	

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
ПР.А.1	Учебная практика	4	3
	ИТОГО	4	3

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.3.2	Иностранный язык 2	4	0-0-14	Э	
О.13	Физиология питания	2	2-0-4		
О.23.1	Биологическая безопасность пищевых систем 1	2	2-4-0		
О.26	Основы животноводства	2	2-0-4		
О.27	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	2-0-4		
О.28.1	Химия и физика сырья животного происхождения 1	6	6-8-8	Э	
А.1.1	Основы научных исследований молочных продуктов*	4	6-0-8		
А.2.1	Основы научных исследований мясных продуктов**	x	x		
А.3.1	Основы научных исследований рыбных продуктов***	x	x		
В 3.1	Основы трудового права	2	2-0-4		
В 3.2	Основы предпринимательской деятельности	x	x		
О.4	Физическая культура		2-0-0		
О.23.2	Биологическая безопасность пищевых систем 2		2-0-0		
О.28.2	Химия и физика сырья животного происхождения 2		2-0-0		
А.1.2	Микробиологические методы исследования молока и молочных продуктов*		2-0-0		
А.2.2	Электрофизические методы обработки мяса**		x		
А.3.2	Микробиологические методы исследования рыбы и рыбопродуктов***		x		
А.1.3	Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности*		2-0-0		
А.2.3	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности**		x		
А.3.3	Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности***		x		
А.1.4	Общая технология молочной отрасли*		2-0-0		
А.2.4	Общая технология мясной отрасли**		x		
А.3.4	Общая технология рыбной отрасли***		x		
В 5.1	Современные подходы к обеспечению безопасности сырья		2-0-0		
В 5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза		x		
В 7.1	Пищевые добавки в молочной промышленности		2-0-0		
В 7.2	Пищевые добавки для производства мясопродуктов		x		
В 7.3	Пищевые добавки для производства рыбопродуктов		x		
	ИТОГО	24		2	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.4	Физическая культура	2	6-0-0		
О.23.2	Биологическая безопасность пищевых систем 2	4	6-8-0	Э	КР
О.28.2	Химия и физика сырья животного происхождения 2	6	6-8-8	Э	
А.1.2	Микробиологические методы исследования молока и молочных продуктов*	2	2-4-0		
А.2.2	Электрофизические методы обработки мяса**	x	x		
А.3.2	Микробиологические методы исследования рыбы и рыбопродуктов***	x	x		
А.1.3	Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности*	4	6-0-8		
А.2.3	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности**	x	x		
А.3.3	Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности***	x	x		
А.1.4	Общая технология молочной отрасли*	4	6-8-0	Э	КР
А.2.4	Общая технология мясной отрасли**	x	x	x	x
А.3.4	Общая технология рыбной отрасли***	x	x	x	x
В 5.1	Современные подходы к обеспечению безопасности сырья	2	2-0-4		
В 5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза	x	x		
В 7.1	Пищевые добавки в молочной промышленности	2	2-0-4		
В 7.2	Пищевые добавки для производства мясопродуктов	x	x		
В 7.3	Пищевые продукты для производства рыбопродуктов	x	x		
О.8	Менеджмент и маркетинг		2-0-0		
О.19	Метрология, стандартизация и сертификация		2-0-0		
О.20	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2-0-0		
О.29	Процессы и аппараты пищевых производств		2-0-0		
А.1.5.1	Технология молока и молочных продуктов (Цельномолочное производство)*		2-0-0		
А.2.5.1	Технология мяса и мясных продуктов (Технология производства полуфабрикатов)**		x		
А.3.5.1	Технология рыбы и рыбных продуктов (Способы консервирования рыбопродуктов)***		x		
А.1.5.2	Технология молока и молочных продуктов (Кисломолочное производство)*		2-0-0		
А.2.5.2	Технология мяса и мясных продуктов (Технология мясных баночных консервов)**		x		
А.3.5.2	Технология рыбы и рыбных продуктов (Технология переработки рыбы)***		x		
А.1.5.3	Технология молока и молочных продуктов (Маслоделие)*		2-0-0		
А.2.5.3	Особенности технологии производства птицы**		x		
А.3.5.3	Технология кулинарных изделий из рыбы***		x		
В 2.1	Деловой иностранный		2-0-0		
В 2.2	Культурология		x		
В 4.1	Оптимизация рецептур молочных продуктов		2-0-0		
В 4.2	Оптимизация ассортимента и рецептур мясных и рыбных продуктов		x		
	ИТОГО	26		3	2/0

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
ПР.А.1	Учебная практика	6	4
	ИТОГО	6	4

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.8	Менеджмент и маркетинг	4	6-0-8		
О.19	Метрология, стандартизация и сертификация	4	6-0-8	Э	
О.20	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2	2-0-4		
О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	2	2-4-0		
А.1.5.1	Технология молока и молочных продуктов (Цельномолочное производство)*	2	2-4-0		
А.2.5.1	Технология мяса и мясных продуктов (Технология производства полуфабрикатов)**	х	х		
А.3.5.1	Технология рыбы и рыбных продуктов (Способы консервирования рыбопродуктов)***	х	х		
А 1.5.2	Технология молока и молочных продуктов (Кисломолочное производство)*	4	6-8-0	Э	
А.2.5.2	Технология мяса и мясных продуктов (Технология мясных баночных консервов)**	х	х		
А 3.5.2	Технология рыбы и рыбных продуктов (Технология переработки рыбы)***	х	х		
А 1.5.3	Технология молока и молочных продуктов (Маслоделие)*	2	2-4-0		
А 2.5.3	Особенности технологии производства птицы**	х	х		
А 3.5.3	Технология кулинарных изделий из рыбы***	х	х		
В 2.1	Деловой иностранный	2			
В 2.2	Культурология	х	х		
В 4.1	Оптимизация рецептур молочных продуктов	2			
В 4.2	Оптимизация ассортимента и рецептур мясных и рыбных продуктов	х	х		
О.7	Экономика предприятия		2-0-0		
О 24	Системы и инструменты качества		2-0-0		
О 30	Реология		2-0-0		
О 31	Автоматизированные системы управления		2-0-0		
О.34	Патентное дело		2-0-0		
О.35	Хладотехника отрасли		2-0-0		
А.1.5.4	Технология молока и молочных продуктов (Сыроделие)*		2-0-0		
А 2.5.4	Технология мяса и мясопродуктов (технология колбасных изделий)**		х		
А.3.5.4	Технология переработки рыбы***		х		
А.1.5.5	Технология молока и молочных продуктов (Молочные консервы)*		2-0-0		
А.2.5.5	Технология продуктов из нетрадиционного сырья**		х		
А.3.5.5	Производство сушеной, вяленной и копченой рыбы***		х		
А.1.5.6	Технология молока и молочных продуктов (Детское питание)*		2-0-0		
А.2.5.6	Технология мяса и мясных продуктов (детское и диетическое питание)**		х		
А.3.5.6	Технология стерилизованных детских консервов		х		
В.6.1	Микробиология молока и молочных продуктов*		2-0-0		
В.6.2	Микробиология мяса и мясных продуктов**		х		
В.6.3	Микробиология рыбы и рыбопродуктов***		х		
	ИТОГО	**24**		2	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.7	Экономика предприятия	4	6-0-8	Э	КР
О.24	Системы и инструменты качества	2	2-0-4		
О.30	Реология	2	2-0-4		
О.31	Автоматизированные системы управления	2	2-4-0		
О.34	Патентное дело	2	2-0-4		
О.35	Хладотехника отрасли	2	2-0-4		
	Технология молока и молочных продуктов				КП
	Технология мяса и мясных продуктов				х
	Технология рыбы и рыбопродуктов				х
А.1.5.4	Технология молока и молочных продуктов (Сыроделие)*	4	6-8-0	Э	
А.2.5.4	Технология мяса и мясопродуктов (технология колбасных изделий)**	х	х		
А.3.5.4	Технология переработки рыбы***	х	х		
А.1.5.5	Технология молока и молочных продуктов (Молочные консервы)*	2	2-4-0		
А.2.5.5	Технология продуктов из нетрадиционного сырья**	х	х		
А.3.5.5	Производство сушенной, вяленной и копченой рыбы***	х	х		
А.1.5.6	Технология молока и молочных продуктов (Детское питание)*	2	2-4-0		
А.2.5.6	Технология мяса и мясных продуктов (детское и диетическое питание)**	х	х		
А.3.5.6	Технология стерилизованных рыбных консервов***	х	х		
В. 6.1	Микробиология молока и молочных продуктов*	2	2-4-0		
В. 6.2	Микробиология мяса и мясных продуктов**	х	х		
В. 6.3	Микробиология рыбы и рыбных продуктов***	х	х		
О.15	Информационные технологии обработки графического материала		2-0-0		
О.17	Безопасность жизнедеятельности		2-0-0		
О.33	Промышленная санитария и гигиена		2-0-0		
А.1.6	Проектирование предприятий молочной отрасли		2-0-0		
А.2.6	Проектирование предприятий мясной отрасли		х		
А 3.6	Проектирование предприятий рыбной отрасли		х		
А.1.7	Реология молока и молочных продуктов		2-0-0		
А.2.7	Структурирование мясных дисперсных систем		х		
А.3.7	Научные принципы конструирования продуктов из гидробионтов		х		
ВА.1.1	Информационное обеспечение молочных продуктов		2-0-0		
ВА.1.2	Информационное обеспечение мясных продуктов		х		
ВА.1.3	Информационное обеспечение рыбных продуктов		х		
ВА.2.1	Идентификационная экспертиза молочных продуктов		2-0-0		
ВА.2.2	Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности		х		
ВА.2.3	Отраслевая стандартизация и сертификация в рыбной промышленности		х		
ВА.7.1	Контроль качества технологических процессов производства молочной продукции		2-0-0		
ВА.7.2	Контроль качества технологических процессов производства мясной продукции		х		
ВА.7.3	Контроль качества технологических процессов производства рыбной продукции		х		
	ИТОГО	24		2	1/1

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
ПР.А.2	Производственная практика	6	4
	ИТОГО	6	4

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

5 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.15	Информационные технологии обработки графического материала	2	2-4-0		
О.17	Безопасность жизнедеятельности	2	2-0-4		
О.33	Промышленная санитария и гигиена	4	6-8-0		
А .1.6	Проектирование предприятий молочной отрасли	4	6-0-8		КП
	Проектирование предприятий мясной отрасли	x	x		
А. 2.6 А. 3.6	Проектирование предприятий рыбной отрасли	x	x		
А.1.7	Реология молока и молочных продуктов	2	2-4-0		
А.2.7	Структурирование мясных дисперсных систем	x	x		
А.3.7	Научные принципы конструирования продуктов из гидробионтов	x	x		
ВА.1.1	Информационное обеспечение молочных продуктов	2	2-4-0		
ВА.1.2	Информационное обеспечение мясных продуктов	x	x		
ВА.1.3	Информационное обеспечение рыбных продуктов	x	x		
ВА.2.1	Идентификационная экспертиза молочных продуктов	4	6-8-0		
ВА.2.2	Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности	x	x		
ВА.2.3	Отраслевая стандартизация и сертификация в рыбной промышленности	x	x		
ВА.7.1	Контроль качества технологических процессов производства молочной продукции	4	6-0-8		
ВА.7.2	Контроль качества технологических процессов производства мясной продукции	x	x		
ВА.7.3	Контроль качества технологических процессов производства рыбной продукции	x	x		
ВА.3.1	Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов		2-0-0		
ВА.3.2	Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов		x		
ВА.3.3	Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов		x		
ВА. 4.1	Сенсорный анализ молочных продуктов*		2-0-0		
ВА. 4.2	Сенсорный анализ мясных продуктов**		x		
ВА. 4.3	Сенсорный анализ рыбных продуктов***		x		
В.5.1	Стандартизация и подтверждение соответствия молочных продуктов		2-0-0		
В.5.2	Методы технологических расчетов мясопродуктов		x		
В.5.3	Методы технологических расчетов рыбопродуктов		x		
В.А.6.1	Основы хранения молочных продуктов		2-0-0		
В.А.6.2	Основы хранения мяса и мясных продуктов		x		
В.А.6.3	Основы хранения рыбы и рыбных продуктов		x		
	ИТОГО	**24**			0/1

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
ВА.3.1	Планирование и организация экспериментальных исследований молочных продуктов	6	0-64-32		
ВА.3.2	Планирование и организация экспериментальных исследований мясных продуктов	x	x		
ВА.3.3	Планирование и организация экспериментальных исследований рыбных продуктов	x	x		
ВА.4.1	Сенсорный анализ молочных продуктов*	2	2-0-4		
ВА.4.2	Сенсорный анализ мясных продуктов**	x	x		
ВА.4.3	Сенсорный анализ рыбных продуктов***	x	x		
В 5.1	Стандартизация и подтверждение соответствия молочных продуктов	4	6-0-8		
В 5.2	Методы технологических расчетов мясопродуктов	x	x		
В 5.3	Методы технологических расчетов рыбопродуктов	x	x		
ВА.6.1	Основы хранения молочных продуктов	2	2-4-0		
ВА.6.2	Основы хранения мяса и мясных продуктов	x	x		
ВА.6.3	Основы хранения рыбы и рыбных продуктов	x	x		
ПР.А.2	Преддипломная практика	8	6 недель		
	ИТОГО	**22**			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
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	**8**	6

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	8-0-8	Э	
О.16	Офисные технологии	4	8-8-0		
О.32.1	Ведение в профессиональную деятельность (молочная отрасль)	2	4-0-4		
О.32.2	Ведение в профессиональную деятельность (мясная и рыбная отрасли)	2	4-0-4		
О.2	Философия		2-0-0		
О.5	Правоведение		2-0-0		
О.6	Экономическая теория		2-0-0		
О.9	Высшая математика		2-0-0		
О.11.1	Неорганическая химия		2-0-0		
О.14	Информатика		2-0-0		
	ИТОГО	**12**		1	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.2	Философия	4	6-0-8		
О.5	Правоведение	2	2-0-4		
О.6	Экономическая теория	4	6-0-8		
О.9	Высшая математика	4	6-0-8	Э	
О.11.1	Неорганическая химия	4	6-8-0	Э	
О.14	Информатика	2	2-4-0		
О.10	Физика		2-0-0		
О11.2	Органическая химия		2-0-0		
О11.4	Физколлоидная химия		2-0-0		
О.18	Экология		2-0-0		
О.21	Общая микробиология		2-0-0		
	ИТОГО	**20**		2	

2 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.10	Физика	6	6-8-8	Э	
О11.2	Органическая химия	4	6-8-0	Э	
О11.4	Физколлоидная химия	4	6-8-0		
О.18	Экология	2	2-0-4		
О.21	Общая микробиология	4	6-8-0		
О.3.1	Иностранный язык 1		2-0-0		
О.11.3	Аналитическая химия		2-0-0		
О.12	Биохимия		2-0-0		
О.22	Микробиология продуктов животного происхождения		2-0-0		
О.25	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		2-0-0		
В 1.1	Культура речи		2-0-0		
В 1.2	История Бурятии		х		
	ИТОГО	**20**		2	

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.3.1	Иностранный язык 1	4	0-0-14		
О.11.3	Аналитическая химия	2	2-4-0		
О.12	Биохимия	4	6-8-0		
О.22	Микробиология продуктов животного происхождения	4	6-8-0	Э	КР
О.25	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	4	6-8-0		
В 1.1	Культура речи	2	2-0-4		
В 1.2	История Бурятии	х	х		
О.3.2	Иностранный язык 2		2-0-0	Э	
О.13	Физиология питания		2-0-0		
О.23.1	Биологическая безопасность пищевых систем 1		2-0-0		
О.26	Основы животноводства		2-0-0		
О.27	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		2-0-0		
О.28.1	Химия и физика сырья животного происхождения 1		2-0-0	Э	
П.1.1, П.2.1, П.3.1	Теплотехника		2-0-0		
П.1.2, П.2.2, П.3.2	Электротехника		2-0-0		
В 3.1	Основы трудового права		2-0-0		
В 3.2	Основы предпринимательской деятельности		х		
	ИТОГО	**20**		3	1/0

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
ПР.А.1	Учебная практика	4	3
	ИТОГО	**4**	3

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.3.2	Иностранный язык 2	4	0-0-14	Э	
О.13	Физиология питания	2	2-0-4		
О.23.1	Биологическая безопасность пищевых систем 1	2	2-4-0		
О.26	Основы животноводства	2	2-0-4		
О.27	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	2-0-4		
О.28.1	Химия и физика сырья животного происхождения 1	6	6-8-8	Э	
П.1.1, П.2.1, П.3.1	Теплотехника	2	2-0-4		
П.1.2, П.2.2, П.3.2	Электротехника	2	2-4-0		
В 3.1	Основы трудового права	2	2-0-4		
В 3.2	Основы предпринимательской деятельности	x	x		
О.4	Физическая культура		2-0-0		
О.23.2	Биологическая безопасность пищевых систем 2		2-0-0		
О.28.2	Химия и физика сырья животного происхождения 2		2-0-0		
П.1.3	Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности*		2-0-0		
П.2.3	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности**		x		
П.3.3	Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности***		x		
П.1.4	Общая технология молочной отрасли*		2-0-0		
П.2.4	Общая технология мясной отрасли**		x		
П.3.4	Общая технология рыбной отрасли***		X		
В 5.1	Современные подходы к обеспечению безопасности сырья				
В 5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза		x		
В 7.1	Пищевые добавки в молочной промышленности		2-0-0		
В 7.2	Пищевые добавки для производства мясопродуктов		x		
В 7.3	Пищевые добавки для производства рыбопродуктов		x		
	ИТОГО	**24**		2	0/1

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.4	Физическая культура	2	6-0-0		
О.23.2	Биологическая безопасность пищевых систем 2	4	6-8-0	Э	КР
О.28.2	Химия и физика сырья животного происхождения 2	6	6-8-8	Э	
П.1.3	Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности*	4	6-0-8		КП
П.2.3	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности**	x	x		x
П.3.3	Технологическое оборудование предприятий рыбной промышленности***	x	x		x
П.1.4	Общая технология молочной отрасли*	4	6-8-0	Э	КР
П.2.4	Общая технология мясной отрасли**	x	x	x	x
П.3.4	Общая технология рыбной отрасли***	x	x	x	x
В 5.1	Современные подходы к обеспечению безопасности сырья	2	2-0-4		
В 5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза	x	x		
В 7.1	Пищевые добавки в молочной промышленности	2	2-0-4		
В 7.2	Пищевые добавки для производства мясопродуктов	x	x		
В 7.3	Пищевые продукты для производства рыбопродуктов	x	x		
О.8	Менеджмент и маркетинг		2-0-0		
О.19	Метрология, стандартизация и сертификация		2-0-0		
О.20	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2-0-0		
О.29	Процессы и аппараты пищевых производств		2-0-0		
П.1.5.1	Технология и техника производства цельномолочной продукции*		16-0-16		
П.2.5.1	Технология полуфабрикатов**		x		
П.3.5.1	Технология рыбных продуктов длительного хранения***		x		
П 1.5.2	Технология и техника производства кисломолочных продуктов*		2-0-0		
П.2.5.2	Технология мясных баночных консервов**		x		
П 3.5.2	Технология переработки рыбного сырья***		x		
П 1.5.3	Технология и техника производства масла*		2-0-0		
П 2.5.3	Особенности переработки мяса птицы**		x		
П 3.5.3	Технология рыбных полуфабрикатов***		x		
В 2.1	Деловой иностранный		2-0-0		
В 2.2	Культурология		x		
В 4.1	Оптимизация рецептур молочных продуктов		2-0-0		
В 4.2	Оптимизация ассортимента и рецептур мясных и рыбных продуктов		x		
	ИТОГО	**24**		3	2/1

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
ПР.А.1	Учебная практика	10	7
	ИТОГО	**10**	7

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.8	Менеджмент и маркетинг	4	6-0-8		
О.19	Метрология, стандартизация и сертификация	4	6-0-8	Э	
О.20	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2	2-0-4		
О.29	Процессы и аппараты пищевых производств	2	2-4-0		
П.1.5.1	Технология и техника производства цельномолочной продукции*	2	2-4-0		
П.2.5.1	Технология полуфабрикатов**	х	х		
П.3.5.1	Технология рыбных продуктов длительного хранения***	х	х		
П 1.5.2	Технология и техника производства кисломолочных продуктов*	4	6-8-0	Э	
П.2.5.2	Технология мясных баночных консервов**	х	х		
П 3.5.2	Технология переработки рыбного сырья***	х	х		
П 1.5.3	Технология и техника производства масла*	2	2-4-0		
П 2.5.3	Особенности переработки мяса птицы**	х	х		
П 3.5.3	Технология рыбных полуфабрикатов***	х	х		
В 2.1	Деловой иностранный	2	0-0-6		
В 2.2	Культурология	х	х		
В 4.1	Оптимизация рецептур молочных продуктов	2	2-0-4		
В 4.2	Оптимизация ассортимента и рецептур мясных и рыбных продуктов	х	х		
О.7	Экономика предприятия		2-0-0	Э	КР
О 24	Системы и инструменты качества		2-0-0		
О.30	Реология		2-0-0		
О 31	Автоматизированные системы управления		2-0-0		
О.34	Патентное дело		2-0-0		
О.35	Хладотехника отрасли		2-0-0		
П 1.5.4	Технология и техника производства сыра*		2-0-0		
П.2.5.4	Технология колбасного производства**		х		
П.3.5.4	Технология консервированных рыбопродуктов***		х		
П.1.5.5	Технология и техника молочных консервов и продуктов детского питания*		2-0-0		
П.2.5.5	Технология мясопродуктов специализированного питания**		х		
П.3.5.5	Рациональное использование рыбного сырья***		х		
В.6.1	Микробиология молока и молочных продуктов*		2-0-0		
В.6.2	Микробиология мяса и мясных продуктов**		х		
В.6.3	Микробиология рыбы и рыбопродуктов***		х		
ВП.1.1	Расфасовка и упаковка молочных продуктов		2-0-0		
ВП.1.2	Рациональное использование сырья в мясной промышленности		х		
ВП.1.3	Расфасовка и упаковка рыбных продуктов		х		
	ИТОГО	**24**		3	1/0

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.7	Экономика предприятия	4	6-0-8	Э	КР
О 24	Системы и инструменты качества	2	2-0-4		
О.30	Реология	2	2-0-4		
О 31	Автоматизированные системы управления	2	2-4-0		
О.34	Патентное дело	2	2-0-4		
О.35	Хладотехника отрасли	2	2-0-4		
П.1.5	Технология и техника переработки молока*				КП
П.2.5	Технология мяса и мясопродуктов**				х
П.3.5	Технология рыбы и рыбопродуктов***				х
П.1.5.4	Технология и техника производства сыра*	4	6-8-0	Э	
П.2.5.4	Технология колбасного производства**	х	х		
П.3.5.4	Технология консервированных рыбопродуктов***	х	х		
П.1.5.5	Технология и техника молочных консервов и продуктов детского питания*	2	2-4-0		
П.2.5.5	Технология мясопродуктов специализированного питания**	х	х		
П.3.5.5	Рациональное использование рыбного сырья***	х	х		
В.6.1	Микробиология молока и молочных продуктов*	2	2-4-0		
В.6.2	Микробиология мяса и мясных продуктов**	х	х		
В.6.3	Микробиология рыбы и рыбопродуктов***	х	х		
ВП.1.1	Расфасовка и упаковка молочных продуктов	2	2-0-4		
ВП.1.2	Рациональное использование сырья в мясной промышленности	х	х		
ВП.1.3	Расфасовка и упаковка рыбных продуктов	х	х		
О.15	Информационные технологии обработки графического материала		2-0-0		
О.17	Безопасность жизнедеятельности		2-0-0		
О.33	Промышленная санитария и гигиена		2-0-0		
П.1.6	Проектирование предприятий молочной отрасли		2-0-0		
П.2.6	Основы проектирования предприятий мясной отрасли		х		
П 3.6	Основы проектирования предприятий рыбной отрасли		х		
ВП.2.1	Сертификация и экспертиза молочной продукции		2-0-0		
ВП.2.2	Сертификация и экспертиза мясной продукции		х		
ВП.2.3	Сертификация и экспертиза рыбной продукции		х		
ВП.3.1	Ресурсосберегающие и безотходные технологии в молочной промышленности		2-0-0		
ВП.3.2	Материально-технические расчеты в мясном производстве		х		
ВП.3.3	Материально-технические расчеты в рыбном производстве		х		
ВП.4.1	Производственный контроль и учет на предприятиях молочной промышленности		2-0-0		
ВП.4.2	Производственный контроль и учет на предприятиях мясной промышленности		х		
ВП.4.3	Производственный контроль и учет на предприятиях рыбной промышленности		х		
	ИТОГО	24		2	1/1

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
ПР.А.2	Производственная практика	10	7
	ИТОГО	**10**	7

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

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

5 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
О.15	Информационные технологии обработки графического материала	2	2-4-0		
О.17	Безопасность жизнедеятельности	2	2-0-4		
О.33	Промышленная санитария и гигиена	4	6-8-0		
П.1.6	Проектирование предприятий молочной отрасли	4	6-8-0	Э	КП
П.2.6	Основы проектирования предприятий мясной отрасли	х	х	х	х
П 3.6	Основы проектирования предприятий рыбной отрасли	х	х	х	х
ВП.2.1	Сертификация и экспертиза молочной продукции	4	6-0-8		
ВП.2.2	Сертификация и экспертиза мясной продукции	х	х		
ВП.2.3	Сертификация и экспертиза рыбной продукции	х	х		
ВП.3.1	Ресурсосберегающие и безотходные технологии в молочной промышленности	4	6-8-0		
ВП.3.2	Материально-технические расчеты в мясном производстве	х	х		
ВП.3.3	Материально-технические расчеты в рыбном производстве	х	х		
ВП.4.1	Производственный контроль и учет на предприятиях молочной промышленности	4	6-0-8		
ВП.4.2	Производственный контроль и учет на предприятиях мясной промышленности	х	х		
ВП.4.3	Производственный контроль и учет на предприятиях рыбной промышленности	х	х		
ВП.5.3	Спецкурс (технология молока)		2-0-0		
ВП.5.4	Спецкурс (технология мяса)		х		
ВП.5.5	Спецкурс (технология рыбы)		х		
	ИТОГО	24		1	0/1

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
ВП.5.3	Спецкурс (технология молока)	4	0-0-14		
ВП.5.4	Спецкурс (технология мяса)	х	х		
ВП.5.5	Спецкурс (технология рыбы)	х	х		
ПР.П.4	Преддипломная практика	12	8 недель		
	ИТОГО	**16**			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Недель
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	**8**	6

Пронумеровано и прошнуровано
24 (двадцать
четыре) листов (а).

ФГБОУ ВПО «ВГУТУ»
Учебно-методическое управление
«14» 01 2016 г.

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «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
«27» апреля 20 16 г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к учебному плану
образовательной программы высшего образования
по направлению подготовки ***19.03.03 Продукты питания животного происхождения***
(Рег.№ УПЗ.190303.00-2016 от «14» января 2016 г.)

1 .Закрепить дисциплину А.2.5.5 «Технология производства продуктов из нетрадиционного сырья» за кафедрой ТМКП

2. Закрепить дисциплину А.3.5.5 «Производство сушеной, вяленой и копченой рыбы» за кафедрой ТМКП

3. Закрепить дисциплину В.6.3 «Микробиология рыбы и рыбных продуктов» за кафедрой ТМКП

4. Закрепить дисциплину В.7.3 «Пищевые добавки для производства рыбопродуктов» за кафедрой ТМКП

5. Заменить строку:

ВА.2.2		Методы технологических расчетов мясопродуктов	4		4				144	128	16	2	6		8										у		о			А.2.5	ТМКП

на строку

ВА.2.2		Отраслевая стандартизация в мясной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8										у		о			А.2.5	ТМКП

6. Заменить строку:

ВА.2.3		Методы технологических расчетов рыбопродуктов	4		4				144	128	16	2	6		8										у		о			А.3.5	ТМКП

на строку

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

ВА.2.3		Отраслевая стандартизация в рыбной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8										у		о			А.3.5	ТМКП

7. Заменить строку:

ВА.5.2		Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8												у	о		А.2.5	ТМКП

на строку

ВА.5.2		Методы технологических расчетов мясопродуктов	4		4				144	128	16	2	6		8												у	о		А.2.5	ТМКП

8. Заменить строку:

ВА.5.3		Отраслевая стандартизация и сертификация рыбной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8												у	о		А.3.5	ТМКП

на строку

ВА.5.3		Методы технологических расчетов рыбопродуктов	4		4				144	128	16	2	6		8												у	о		А.3.5	ТМКП

9. Заменить строку:

ВП.3.2		Методы технологических расчетов мясопродуктов	4		4				144	128	16	2	6	8											у		о				ТМКП

на строку

ВП.3.2		Материально-технические расчеты в мясном производстве	4		4				144	128	16	2	6	8											у		о				ТМКП

10. Заменить строку:

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

ВП.3.3		Методы технологических расчетов рыбопродуктов	4		4				144	128	16	2	6	8											у		о				ТМКП

на строку

ВП.3.3		Материально-технические расчеты в рыбном производстве	4		4				144	128	16	2	6	8											у		о				ТМКП

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»
«18» марта 2016 г. (протокол заседания кафедры № 7)

Зав. кафедрой _____ И.С.Хамагаева

Кафедрой «Технология мясных и консервированных продуктов»
«28» марта 2016 г. (протокол заседания кафедры № 16)

Зав. кафедрой _____ 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 «13» апреля 2016 г. (протоколы № 9 и № 6, соответственно)

Директор ИПИБ А.С.Матуев

М.П.

Председатель методической комиссии А.И.Григорьева

Пронумеровано и прошнуровано
3(три) лист(ов)
2016 г.

ВСГУТУ
Учебно-методическое управление
«   » 09 16 г.
Намбаева И.А.