Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

СОГЛАСОВАНО:
Проректор по учебной работе _____ П.К. Хардаев
Заместитель начальника
Учебно-методического управления _____ Э.Б. Гыргенова

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор _____ В.Е. Сактоев
«__» апреля 20 16 г.

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

Для обучающихся 2016 года приема

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

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

Направленности (профили) образовательной программы
1. Технология молока и молочных продуктов

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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Используемые обозначения и сокращения:

з.е. – зачетные единицы
БАЗ – распределение объема элемента программы на базовую часть
ВАР – распределение объема элемента программы на вариативную часть
КР – курсовая работа;
КП – курсовой проект;
ЛК – занятия лекционного типа;
ЛБ, ПР – занятия семинарского типа;
СРС – самостоятельная работа студента;
Уст. ЛК – установочные лекции;
ак.час – академический час;
О.i – обязательные дисциплины: i – порядковый номер дисциплины;
В.k.i – дисциплины по выбору обучающихся: k – номер группы альтернативных дисциплин, предлагаемых обучающимся на выбор, i – порядковый номер альтернативной дисциплины в группе;
ВП.k.i – дисциплины по выбору обучающихся для прикладного(ой) бакалавриата (магистратуры): k – номер группы альтернативных дисциплин, предлагаемых обучающимся на выбор, i – порядковый номер альтернативной дисциплины в группе;
ПР.i –практики общие для направления: i – порядковый номер практики;
ГИА.i (ИА.i) – аттестационные испытания итоговой (государственной итоговой) аттестации выпускников: i – порядковый номер испытания;
ФК.i – элективный курс по физической культуре и спорту: i - порядковый номер элективного курса;
Ф.i – факультативные дисциплины: i – порядковый номер дисциплины.

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

I.КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

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	23 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										К	К							Э	Э	Э															К	К	К	К	К	К	К	К	37	5			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	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	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	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	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																																																				145	34	25	6	50	260

Условные обозначения:

Э - экзаменационные сессии
П - Производственная практика
У - Учебная практика
ПП - преддипломная практика
Д - Подготовка к защите и защита ВКР
Г - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
К - Каникулы
ГИА - государственная итоговая аттестация

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

		1			2			3			4			5			6			7			ВСЕГО
Год обучения>																							
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	24		18	16		26	26		24	10								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
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																*3*							3
Защита выпускной квалификационной работы																*5*							5
ВСЕГО	в учебном периоде >	12	20		20	24	4	18	16	10	26	26	10	24	22	8							240
	в учебном году >	32			48			44			62			54									240

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

III. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. 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			
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	240	110	130	18	3	1	8968	6600	784	114	250	198	222	12	20		20	24	4	18	16	10	26	26	10	24	22	8		
БЛОК 1		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																														
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	196	102	94	18	3	1	7384	6600	784	114	250	198	222	12	20		20	24		18	16		26	26		24	10			
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												ВЕЯ
О.3.2		Иностранный язык 2	4	4		1			144	128	16				16							о										ВЕЯ
О.4		Физическая культура и спорт	2	2					72	64	8	2	6									у	о									ФКС
О.5		Правоведение	2	2					72	64	8	2	2		4	у	о															ТИГП.КП
О.6		Культура речи	2	2					72	64	8	2	2		4				у	о												ВЕЯ
О.7		Основы трудового права	2	2					72	64	8	2	2		4					у		о										О.5	ЭОУП
О.8		Экономическая теория	4	4					144	128	16	2	6		8	у	о															ОЭТР
О.9		Экономика предприятия	4	4		1	1		144	128	16	2	6		8										у	о						О.8	ЭОУП
О.10		Менеджмент и маркетинг	4	4					144	128	16	2	6		8								у		о							О.8	ММК
О.11		Высшая математика	4	4		1			144	128	16	2	6		8	у	о															ПМ
О.12		Физика	6	6		1			216	192	24	2	6	8	8		у		о														Физика
О.13		Неорганическая химия	4	4		1			144	128	16	2	6	8		у	о																НеАХ
О.14		Органическая химия	4	4		1			144	128	16	2	6	8			у		о													О.13	Биотехнология
О.15		Аналитическая химия	2	2					72	64	8	2	2	4					у	о												О.13	НеАХ
О.16		Физколлоидная химия	4	4					144	128	16	2	6	8			у		о													О.14	Биотехнология
О.17		Биохимия	4	4					144	128	16	2	6	8					у	о												О.14	Биотехнология

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. 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.18		Физиология питания	2	2					72	64	8	2	2		4					у		о								О.17	Биотехнология
О.19		Информатика	2	2					72	64	8	2	2	4		у	о														ИКГ
О.20		Информационные технологии обработки графической информации	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о				О.19	ИКГ
О.21		Офисные технологии	4	4					144	128	16		8	8		о															ИКГ
О.22		Безопасность жизнедеятельности	4	4					144	128	16	2	6		8											у		о			ЭБЖ
О.23		Экология	2	2					72	64	8	2	2		4		у		о												ПЭЗЧС
О.24		Основы метрологии	2	2		1			72	64	8	2	2		4								у		о						СМУК
О.25		Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2	2					72	64	8	2	2		4								у		о					О.24	ТМПТЭТ
О.26		Общая микробиология	4		4				144	128	16	2	6	8			у		о												ТМПТЭТ
О.27		Микробиология продуктов животного происхождения	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8					у	о										О.26	ТМПТЭТ
О.28	*	Биологическая безопасность пищевых систем	6																												
О.28.1		Биологическая безопасность пищевых систем 1	2		2				72	64	8	2	2	4						у		о								О.27	ТМКП
О.28.2		Биологическая безопасность пищевых систем 2	4		4	1	1		144	128	16	2	6	8								у	о							О.27	ТМКП
О.29		Системный анализ качества пищевых продуктов	2	2					72	64	8	2	2		4										у	о				О.40	ТМПТЭТ
О.30		Процессы и аппараты пищевых производств	2	2					72	64	8	2	2	4									у		о						БМТПАПП
О.31		Реология	2	2					72	64	8	2	2		4										у	о				О.16	ТМО.А
О.32		Введение в профессиональную деятельность	4	4					144	128	16		8		8	о															ТМПТЭТ
О.33		Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	2					72	64	8	2	2		4					у		о									ТМКП
О.34		Методы исследования молока и молочных продуктов	4		4				144	128	16	2	6	8					у	о										О.15	ТМПТЭТ

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. 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			
О.35		Методы исследования мяса и мясопродуктов	4	4					144	128	16	2	6	8					у	о											О.15	ТМКП
О.36		Химия и физика молока и молочных продуктов	4		4	1			144	128	16	2	6	8						у		о									О.34	ТМПТЭТ
О.37		Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	4		4	1			144	128	16	2	6	8								у	о								О.35	ТМКП
О.38		Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8								у		о						О.39	ТМО.А
О.39		Общая технология молочной отрасли	4	4		1			144	128	16	2	6	8								у	о								О.35	ТМПТЭТ
О.40		Технология молока и молочных продуктов																														ТМПТЭТ
О.40.1		Технология молока и молочных продуктов (Цельномолочное производство)	2		2	1			72	64	8	2	2	4									у		о						О.39	ТМПТЭТ
О.40.2		Технология молока и молочных продуктов (Кисломолочное производство)	4		4	1			144	128	16	2	6	8									у		о						О.39	ТМПТЭТ
О.40.3		Технология молока и молочных продуктов (Маслоделие)	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					О.39	ТМПТЭТ
О.40.4		Технология молока и молочных продуктов (Сыроделие)	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					О.39	ТМПТЭТ
О.40.5		Технология молока и молочных продуктов (Молочные консервы, детское питание)	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8												у		о			О.39	ТМПТЭТ
О.41		Проектирование предприятий молочной промышленности	4		4				144	128	16	2	6		8											у		о			О.39-О.40	ТМПТЭТ
О.42		Промышленная санитария и гигиена	4		4				144	128	16	2	6	8												у		о			О.26,О.41	ТМПТЭТ
О.43		Патентное дело	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о						ТМКП
О.44		Хладотехника отрасли	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о					О.40	ТМО.А

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. 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 ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО)																														
34,0%	**ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА**	**32**		**32**				**1480**	**1352**	**128**	**22**	**28**	**22**	**56**							**2**	**2**		**6**	**4**		**8**	**10**			
	ДВО 1	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о									
В.1.1	*Пищевые добавки в молочной промышленности*	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о								О.13, О.16	ТМПТЭТ
В.1.2	*Пищевые консерванты в молочной промышленности*	2		2				72	64	8	2	2		4							у	о								О.13	ТМПТЭТ
	ДВО 2	2		2				72	64	8	2		6										у	о							
В.2.1	*Основы хранения молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2		6										у	о						О.36	ТМПТЭТ
В.2.2	*Фальсификация и идентификация молока и молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2		6										у	о						О.40	ТМПТЭТ
	ДВО 3	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о										
В.3.1	*Основы животноводства и гигиена получения молока*	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о									О.36	ТМПТЭТ
В.3.2	*Маркировка молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4					у		о									О.32	ТМПТЭТ
	ДВО 4	2		2				72	64	8	2			6								у	о								
В.4.1	*Сырьевые расчеты в цельномолочном производстве*	2		2				72	64	8	2			6								у	о							О.40	ТМПТЭТ
В.4.2	*Сырьевые расчеты при производстве белковых молочных продуктов и консервов*	2		2				72	64	8	2			6								у	о							О.40	ТМПТЭТ
	ДВО 5	2		2				72	64	8	2	2	4									у	о								
В.5.1	*Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2	4									у	о							О.27	ТМПТЭТ
В.5.2	*Реология молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2	4									у	о							О.16	ТМПТЭТ
	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.27	ТМПТЭТ
В.6.2	*Закваски и способы их консервирования*	2		2				72	64	8	2	2	4									у	о							О.40	ТМПТЭТ

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. 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			
	ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	20		20				**720**	**640**	**80**	**10**	**20**	**8**	**42**											2		8	10			
	ДВО ПР 1	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о						
ВП.1.1	*Сенсорный анализ молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о					О.34	ТМПТЭТ
ВП.1.2	*Упаковка молочных продуктов*	2		2				72	64	8	2	2		4										у	о					О.25, О.38	ТМПТЭТ
	ДВО ПР 2	4		4				144	128	16	2	6		8													у	о			
ВП.2.1	*Отраслевая стандартизация и подтверждение соответствия молочных продуктов*	4		4				144	128	16	2	6		8													у	о		О.40	ТМПТЭТ
ВП.2.2	*Разработка нормативной и технической документации в молочной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6		8													у	о		О.40	ТМПТЭТ
	ДВО ПР 3	4		4				144	128	16	2	6	4	4											у		о				
ВП.3.1	*Ресурсосберегающие и безотходные технологии в молочной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6	4	4											у		о			О.40	ТМПТЭТ
ВП.3.2	*Технология обогащенных молочных продуктов*	4		4				144	128	16	2	6	4	4											у		о			О.40	ТМПТЭТ
	ДВО ПР 4	4		4				144	128	16	2	6	4	4											у		о				
ВП.4.1	*Производственный контроль и учет на предприятиях молочной промышленности*	4		4				144	128	16	2	6	4	4											у		о			О.40	ТМПТЭТ
ВП.4.2	*Технология продуктов геродиетического питания*	4		4				144	128	16	2	6	4	4											у		о			О.40	ТМПТЭТ
	ДВО ПР 5	6		6				216	192	24	2			22													у	о			
ВП.5.1	*Спецкурс 1*	6		6				216	192	24	2			22													у	о		О.40	ТМПТЭТ
ВП.5.2	*Спецкурс 2*	6		6				216	192	24	2			22													у	о		О.40	ТМПТЭТ

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. 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			
ФК.1		*Элективный курс по физической культуре и спорту (ЭК по ФКС)*							328	328																			о			ФКС
		Факультативные дисциплины (прим. объем не входит в объем программы)	4		4				144	128	16		8		8																	
Ф.1		*Документная лингвистика*	2		2				72	64	8		4		4							о										ВЕЯ
Ф.2		*Интеллектуальная собственность в бизнесе*	2		2				72	64	8		4		4										о							ГПП
БЛОК 2		**ПРАКТИКИ**																														
		Учебная и производственная практика для программ ПРИКЛАДНОГО бакалавриата	**36**		**36**				**1296**												4			10			10		12			
ПР.1		Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	4		4				144												о											ТМПТЭТ
ПР.2		Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	10		10				360															о								ТМПТЭТ
ПР.3		Производственная практика (практика по получению профессиональх умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))	10		10				360																		о					ТМПТЭТ
ПР.4		Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы)	12		12				432																				о			ТМПТЭТ

Программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость учебной работы, ак. 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			
БЛОК 3	**ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ**	**8**	**8**					**288**																				**8**		
ГИА.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3	3					108																				О		ТМПТЭТ
ГИА.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5	5					180																				О		ТМПТЭТ
	ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	**240**	**110**	**130**	**18**	**3**	**1**	**8968**	**6600**	**784**	**114**	**250**	**198**	**222**	**12**	**20**		**20**	**24**	**4**	**18**	**16**	**10**	**26**	**26**	**10**	**24**	**22**	**8**		
								Количество курсовых работ											1			1			1							
								Количество курсовых проектов																			1					
								Количество экзаменов							1	2		2	1		2	3		3	3		1					

Составители:

Доцент С.Б.Тумунова

Учебный план обсужден на заседании кафедры «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров» «15» марта 2016 г. (протокол № 7).

Зав. кафедрой И.С.Хамагаева

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии «13» апреля 2016 г. (протокол № 9).

Директор А.С.Матуев

М.П.

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
«__» августа 20 17 г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ В УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
№ УПЗ.190303.00-2016:2016 от 27.04.2016 г.

1. С целью приведения графика учебного процесса требованиям Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (приказ Минобрнауки России №301 от 05.04.2017 года) заменить Раздел I. Календарный график учебного процесса на следующий:

Изменения и дополнения в учебный план программы бакалавриата по направлению подготовки *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*

I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					
	1-7 сен	8-14 сен	15-21 сен	22-28 сен	29 сен – 5 окт	6-12 окт	13-19 окт	20-26 окт	27 окт – 2 ноя	3-9 ноя*	10-16 ноя	17-23 ноя	24-30 ноя	1-7 дек	8-14 дек	15-21 дек	22-28 дек	29 дек – 31 дек	1-8 янв*	9-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	23 фев – 1 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	31 августа
	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										К	НПД	К							Э	Э	Э																К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2									Э	Э	Э							К	НПД	К											Э	Э	Э					У	У	У							К	К	К	К	К	К	К
3													Э	Э	Э	Э		К	НПД	К														Э	Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К
4					Э	Э	Э	Э										К	НПД	К			Э	Э	Э	Э												П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К
5									Э	Э	Э	Э						К	НПД	К									Э	Э	Э	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

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

Сводные данные по бюджету времени в календарных неделях (н) и днях (д)

Курс	I триместр					II триместр					III триместр				Итого						Всего
	Самостоятельное обучение	Экзаменационные сессии	Каникулы	Практика	ГИА	Самостоятельное обучение	Экзаменационные сессии	Каникулы	Практика	ГИА	Самостоятельное обучение	Каникулы	Практика	ГИА	Самостоятельное обучение	Экзаменационные сессии	Каникулы	Практика	ГИА	НПД	
1	14 н 6 д	2 н	6 д	х	х	15 н 4 д	2 н 6 д	х	х	х	5 н 6 д	8 н 1 д	х	х	36 н 2 д	4 н 6 д	9 н	х	х	2 н	52 н 1 д
2	14 н	2 н 6 д	6 д	х	х	14 н 3 д	3 н	х	1 н	х	3 н 6 д	8 н 1 д	2 н	х	32 н 2 д	5 н 6 д	9 н	3 н	х	2 н	52 н 1 д
3	12 н 6 д	4 н	6 д	х	х	13 н 5 д	3 н 5 д	х	1 н	х	х	8 н 1 д	5 н 6 д	х	26 н 4 д	7 н 5 д	9 н	6 н 6 д	х	2 н	52 н 1 д
4	12 н 6 д	4 н	6 д	х	х	13 н 4 д	4 н	х	1 н	х	х	8 н 1 д	5 н 6 д	х	26 н 3 д	8 н	9 н	6 н 6 д	х	2 н	52 н 2 д
5	13 н	3 н 6 д	6 д	х	х	7 н 5 д	3 н	х	7 н 5 д	х	х	8 н 1 д	х	5 н 6 д	20 н 5 д	6 н 6 д	9 н	7 н 5 д	5 н 6 д	2 н	52 н 1 д

Условные обозначения:

Э - экзаменационные сессии
П - Производственная практика
У - Учебная практика
ПП - преддипломная практика
Д - защита выпускной квалификационной работы

Г - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
К - Каникулы
ГИА - государственная итоговая аттестация
НПД - нерабочие праздничные дни

Составители:
Доцент С.Б. Тумунова

Изменения и дополнения в учебный план обсуждены на заседании кафедры «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров» «29» апреля 2017 г. (протокол № 12).

Зав. кафедрой И.С.Хамагаева

Изменения и дополнения в учебный план рассмотрены и одобрены на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии «03» мая 2017 г. (протокол № 7).

Директор института А.С.Матуев