**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

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
«29» марта 2017 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

**Для обучающихся 2017 года приема**

Квалификация: *бакалавр*
Форма обучения: *очная*
Срок получения образования по программе: *4 года*

**Направленности (профили) образовательной программы**
Технология мяса и мясных 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;
ЛК – занятия лекционного типа;
ЛБ, ПР – занятия семинарского типа;
СРС – самостоятельная работа студента;
КР – курсовая работа;
КП – курсовой проект;
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;
ПР.i –практики общие для направления: i – порядковый номер практики;
ПР.i.j – практики общие для направления: i – порядковый номер практики, j – порядковый номер части практики;
ГИА.i – аттестационные испытания государственной итоговой аттестации выпускников: i – порядковый номер испытания;
Ф.i – факультативные дисциплины: i – порядковый номер дисциплины;
ФК.i – элективный курс по физической культуре и спорту: i - порядковый номер элективного курса.

**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 | Обучение | Промеж.аттестация | 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 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | К | А | II триместр (весенний) | | | | | | | | | | | | | | А | А | У | У | У | У | У | У | К | К | К | К | К | К | К | К | 38 | 4 | 10 | 52 |
| 2 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | К | А | II триместр (весенний) | | | | | | | | | | | | | | А | А | У | У | У | У | У | У | К | К | К | К | К | К | К | К | 38 | 4 | 10 | 52 |
| 3 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | К | А | II триместр (весенний) | | | | | | | | | | | | | | А | А | П | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | 38 | 4 | 10 | 52 |
| 4 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | К | А | II триместр (весенний) | | | | | А | А | пп | пп | пп | пп | пп | пп | пп | пп | Г | Г | Д | Д | Д | Д | К | К | К | К | К | К | К | К | 38 | 4 | 10 | 52 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ИТОГО | 152 | 16 | 40 | 208 |

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

| *Год обучения>* | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | 4 | | | ВСЕГО |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Учебные периоды>* | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III | |
| *№ учебного периода* | | *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *А* | *Б* | *В* | |
| *Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>* | | 16+2 | 16+2 | 6 | 16+2 | 16+2 | 6 | 16+2 | 16+2 | 6 | 16+2 | 16+2 | 6 | |
| ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ | | 26 | 28 | | 26 | 28 | | 24 | 30 | | 28 | 14 | | 204 |
| ПРАКТИКИ | | | | 6 | | | 6 | | | 6 | | 9 | | 27 |
| *Учебная практика* | | | | 6 | | | 6 | | | | | | | *12* |
| *Производственная практика* | | | | | | | | | | 6 | | | | *6* |
| *Преддипломная практика* | | | | | | | | | | | | 9 | | *9* |
| *Научно-исследовательская работа* | | | | | | | | | | | | | | |
| ГИА | | | | | | | | | | | | | 9 | 9 |
| *Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена* | | | | | | | | | | | | | *3* | *3* |
| *Защита выпускной квалификационной работы* | | | | | | | | | | | | | *6* | *6* |
| ВСЕГО | в триместре> | 26 | 28 | 6 | 26 | 28 | 6 | 24 | 30 | 6 | 28 | 23 | 9 | 240 |
| | в учебном году> | 60 | | | 60 | | | 60 | | | 60 | | | 240 |

Условные обозначения:

У- учебная практика

П - производственная практика

ПП - преддипломная практика

А - Аттестационные недели

К - Каникулы

ГИА (государственная итоговая аттестация):

Г - подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Д - защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

**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 | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Часть | | | | | | | Аудиторная работа | | | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III | | |
| Код | | Наименование | ВСЕГО | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | 6 | 16 | 16 | 6 | 16 | 16 | 6 | 16 | 16 | 6 | | |
| | | ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 240 | 117 | 123 | 16 | 1 | 1 | 8968 | 4080 | 3592 | 1472 | 720 | 1400 | 26 | 28 | 6 | 28 | 26 | 6 | 28 | 26 | 6 | 28 | 23 | 9 | | |
| БЛОК 1 | | ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 204 | 108 | 96 | 16 | 1 | 1 | 7672 | 4080 | 3592 | 1472 | 720 | 1400 | 26 | 28 | | 28 | 26 | | 28 | 26 | | 28 | 14 | | | |
| О.1 | | История | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | * | | | | | | | | | | | | | ФИиК |
| О.2 | | Философия | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | * | | | | | | | | | | | | ФИиК |
| О.3 | * | Иностранный язык | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| О.3.1 | | Иностранный язык 1 | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | | | 64 | * | | | | | | | | | | | | | АЯМК, ВЕЯ |
| О.3.2 | | Иностранный язык 2 | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | | | 64 | | * | | | | | | | | | | | | АЯМК, ВЕЯ |
| О.4 | | Физическая культура и спорт | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 32 | | | * | | | | | | | | | | | | | ФКС |
| О.5 | | Правоведение | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | * | | | | | | | | | | ТИГП.КП |
| О.6 | | Профессиональная этика и этикет | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | * | | | | | | | | | | | | ФИиК |
| О.7 | | Экономика предприятия | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | * | | | | | | ЭОУП |
| О.8 | | Организация производства | 4 | 4 | | 1 | 1 | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | * | | | О.8 | ЭОУП |
| О.9 | | Маркетинг | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | * | | | | | | | ТМПТЭТ |
| О.10 | | Предпринимательство | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | * | | | | | О.9 | ТМПТЭТ |
| О.11 | | Высшая математика | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | * | | | | | | | | | | | | | ПМ |
| О.12 | | Физика | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | * | | | | | | | | | | | | Физика |
| | * | Химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| О.13 | | Неорганическая химия | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | * | | | | | | | | | | | | | НиАХ |
| О.14 | | Органическая химия | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | * | | | | | | | | | | | О.13 | Биотехнология |
| О.15 | | Аналитическая химия | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | * | | | | | | | | | | | О.13 | НиАХ |
| О.16 | | Физическая и коллоидная химия | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | * | | | | | | | | | 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 | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Часть | | | | | | | Аудиторная работа | | | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III | | |
| Код | | Наименование | ВСЕГО | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| О.17 | | Биохимия | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | * | | | | | | | | | О.14 | Биотехнология |
| О.18 | | Экология | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | * | | | | | | | | | | ЭНБЖ |
| О.19 | | Безопасность жизнедеятельности | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | * | | | | | | | | | ЭНБЖ |
| О.20 | | Основы технического регулирования | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | * | | | | | | | | | СМУК |
| О.21 | | Информатика | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | * | | | | | | | | | | | | | ИКГ |
| О.22 | | Информационные технологии обработки графической информации | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | | | 32 | | | | | | | | | | * | | | О.21 | ИКГ |
| О.23 | | Культурология | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | * | | | | | | | | | | ФИиК |
| О.24 | | Основы метрологии | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | * | | | | | | | СМУК |
| О.25 | | Промышленная экология и защита в чрезвычайных ситуациях | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | * | | | | | О.19 | ПЗЗЧС |
| О.26 | | Биологическая безопасность пищевых систем | 6 | | 6 | | | | 216 | 120 | 96 | 32 | 32 | 32 | | | | | * | | | | | | | | О.18 | ТМКП |
| О.27 | | Основы микробиологии | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | * | | | | | | | | | | | | ТМПТЭТ |
| О.28 | | Микробиология продуктов животного происхождения | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | * | | | | | | | | | О.27 | ТМПТЭТ |
| О.29 | | Нутрициология | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | * | | | | | | | | О.17 | ТМПТЭТ |
| О.30 | | Методы исследования мяса и мясных продуктов | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | * | | | | | | | | | О.15 | ТМКП |
| О.31 | | Основы научных исследований | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | * | | | | | | | | | ТМКП |
| О.32 | | Системный анализ качества пищевых продуктов | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | * | | | О.42 | ТМПТЭТ |
| О.33 | | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | * | | | | | | | | | ТМКП |
| О.34 | | Процессы и аппараты пищевых производств | 2 | 2 | | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | * | | | | | | | | | БМТ ПАПП |
| О.35 | | Хладотехника отрасли | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | * | | | | | О.42 | ТМО А |
| О.36 | | Промышленная санитария и гигиена | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | * | | | | | | О.26 | ТМПТЭТ |
| О.37 | | Патентное дело | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | | * | | | ТМКП |
| О.38 | | Введение в профессиональную деятельность | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | * | | | | | | | | | | | | | ТМКП |

**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 | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Часть | | | | | | | Аудиторная работа | | | | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III | | |
| Код | | Наименование | ВСЕГО | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| О.39 | | Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов | 4 | | 4 | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | • | | | | | | | | | О.17 | ТМКП |
| О.40 | | Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности | 4 | 4 | | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | • | | | | | | О.39 | ТМО.А |
| О.41 | | Технология мясожирового производства | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | • | | | | | | | | | ТМКП |
| О.42 | | Технология полуфабрикатов | 2 | | 2 | 1 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | • | | | | | | | ТМКП |
| О.43 | | Технология колбасного производства | 6 | | 6 | 1 | | | 216 | 120 | 96 | 32 | 32 | 32 | | | | | | | | • | | | | | | О.41 | ТМКП |
| О.44 | | Технология соленых мясопродуктов | 6 | | 6 | 1 | | | 216 | 120 | 96 | 32 | 32 | 32 | | | | | | | | | • | | | | | О.41 | ТМКП |
| О.45 | | Технология мясных баночных консервов | 4 | | 4 | 1 | | 1 | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | | • | | | О.41 | ТМКП |
| О.46 | | Особенности переработки мяса птицы | 2 | | 2 | 1 | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | • | | | | | О.41 | ТМКП |
| О.47 | | Основы проектирования предприятий мясной отрасли | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | | • | | | О.41-.46 | ТМКП |
| О.48 | | Технология продуктов детского питания | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | | • | | | О.43, О.45 | ТМКП |
| О.49 | | Производственно-технологический контроль на предприятиях мясной промышленности | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | • | | | О.41-О.46 | ТМКП |
| | | ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31,3% | | ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 30 | | 30 | | | | 1408 | 600 | 808 | 192 | 144 | 472 | | | | | | | | 6 | 8 | | 4 | 12 | | | |
| | | ДВО 1 | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | • | | | | | | |
| *В.1.1* | | *Структурообразующие функциональные добавки* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | • | | | | | О.42-О.43 | ТМКП |
| *В.1.2* | | *Пищевые добавки для производства мясопродуктов* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | • | | | | | О.42-О.43 | ТМКП |
| | | ДВО 2 | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | | | • | | | |
| *В.2.1* | | *Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и готовой продукции* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | | | • | | О.42-О.46 | ТМКП |

**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 | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Часть | | | | | | | Аудиторная работа | | | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III | | |
| Код | | Наименование | ВСЕГО | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| *В.2.2* | | *Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | | * | | О.42-О.46 | ТМКП |
| | | ДВО 3 | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | * | | | | | | | |
| *В.3.1* | | *Основы животноводства* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | * | | | | | | О.33 | ТМКП |
| *В.3.2* | | *Ветеринарно-санитарная экспертиза* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | * | | | | | | О.33 | ТМКП |
| | | ДВО 4 | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | * | | | | | | |
| *В.4.1.* | | *Микробиология мяса и мясных продуктов* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | * | | | | | О.27-О.28 | ТМКП |
| *В.4.2* | | *Технохимический и микробиологический контроль готовой продукции* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | * | | | | | О.27-О.28 | ТМКП |
| | | ДВО 5 | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | * | | | | |
| *В.5.1* | | *Оптимизация ассортимента мясных продуктов* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | * | | | О.42-О.46 | ТМКП |
| *В.5.2* | | *Рациональное использование сырья в мясной промышленности* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | * | | | О.42-О.46 | ТМКП |
| | | ДВО 6 | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | | * | | | |
| *В.6.1* | | *Производственный учет на предприятиях мясной промышленности* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | | * | | О.41-О.46 | ТМКП |
| *В.6.2* | | *Разработка нормативно-технической документации в мясной промышленности* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | | * | | О.41-О.46 | ТМКП |
| | | ДВО 7 | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | * | | | | |
| *В.7.1* | | *Планирование и организация экспериментальных исследований* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | * | | | О.41-О.46 | ТМКП |
| *В.7.2* | | *Основы хранения мясных продуктов* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | * | | | О.41-О.46 | ТМКП |
| | | ДВО 8 | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | * | | | | | | | |
| *В.8.1* | | *Формирование органолептических показателей готовой продукции* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | * | | | | | | О.30 | ТМКП |

**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 | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Часть | | | | | | | Аудиторная работа | | | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III | | |
| Код | | Наименование | ВСЕГО | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| *В.8.2* | | *Сенсорный анализ мясных продуктов* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | * | | | | | | О.30 | ТМКП |
| | | **ДВО 9** | 6 | | 6 | | | | 216 | 120 | 96 | | 48 | 48 | | | | | | | | | | | * | | | |
| *В.9.1* | | *Спецкурс (консервное производство)* | 6 | | 6 | | | | 216 | 120 | 96 | | 48 | 48 | | | | | | | | | | | * | | О.45 | ТМКП |
| *В.9.2* | | *Спецкурс (колбасное производство)* | 6 | | 6 | | | | 216 | 120 | 96 | | 48 | 48 | | | | | | | | | | | * | | О.43 | ТМКП |
| | | *Элективный курс по физической культуре и спорту (ЭК по ФКС)* | | | | | | | 328 | | 328 | | | 328 | | | | | | | | | | | | | | |
| *ФК.1* | | *ЭК по ФКС 1* | | | | | | | 64 | | 64 | | | 64 | | * | | | | | | | | | | | | ФКС |
| *ФК.2* | | *ЭК по ФКС 2* | | | | | | | 66 | | 66 | | | 66 | | | | * | | | | | | | | | | ФКС |
| *ФК.3* | | *ЭК по ФКС 3* | | | | | | | 66 | | 66 | | | 66 | | | | | * | | | | | | | | | ФКС |
| *ФК.4* | | *ЭК по ФКС 4* | | | | | | | 66 | | 66 | | | 66 | | | | | | | * | | | | | | | ФКС |
| *ФК.5* | | *ЭК по ФКС 5* | | | | | | | 66 | | 66 | | | 66 | | | | | | | | * | | | | | | ФКС |
| | | *Факультативные дисциплины (прим. объем не входит в объем программы)* | 4 | | 4 | | | | 144 | 80 | 64 | 32 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | |
| *Ф.1* | | *Документная лингвистика* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | * | | | | | | | | | ВЕЯ |
| *Ф.2* | | *Интеллектуальная собственность в бизнесе* | 2 | | 2 | | | | 72 | 40 | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | * | | | | | | ГПП |
| БЛОК 2 | | **ПРАКТИКИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | **Учебная и производственная практика для программ ПРИКЛАДНОГО бакалавриата** | 27 | | 27 | | | | 972 | | | | | | | | 6 | | | 6 | | | 6 | | 9 | | | |
| ПР.1 | * | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПР.1.1 | | Учебная практика 1 | 6 | | 6 | | | | 216 | | | | | | | | * | | | | | | | | | | | ТМКП |
| ПР.1.2 | | Учебная практика 2 | 6 | | 6 | | | | 216 | | | | | | | | | | | * | | | | | | | | ТМКП |
| ПР.2 | | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) | 6 | | 6 | | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | * | | | | | ТМКП |
| ПР.3 | | Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы) | 9 | | 9 | | | | 324 | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | ТМКП |

**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 | | | Пре-реквизиты дисциплины | Обеспечивающая кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Часть | | | | | | | Аудиторная работа | | | | I | II | III | I | II | III | I | II | III | I | II | III | | |
| Код | | Наименование | ВСЕГО | БАЗ | ВАР | Экзамен | КР | КП | ВСЕГО | СРС | Всего ауд | ЛК | ЛБ | ПР | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | А | Б | В | | |
| БЛОК 3 | | ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ | 9 | 9 | | | | | 324 | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | |
| ГИА.1 | | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | 3 | 3 | | | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | ТМКП |
| ГИА.2 | | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | 6 | 6 | | | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | * | | ТМКП |
| | | ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 240 | 117 | 123 | 16 | 1 | 1 | 8968 | 4080 | 3592 | 1472 | 720 | 1400 | 26 | 28 | 6 | 28 | 26 | 6 | 28 | 26 | 6 | 28 | 23 | 9 | | |
| | | | | | | | | | | Количество курсовых работ | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | |
| | | | | | | | | | | Количество курсовых проектов | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | |
| | | | | | | | | | | Количество экзаменов | | | | | 3 | 3 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | | | |

Составители:

Доцент кафедры ТМКП Павлов С.Н. Павлова

Учебный план обсужден на заседании кафедры ТМКП «09» марта 2017 г. (протокол № 9).

Зав. кафедрой ТМКП М.Б. Данилов

Учебный план рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии (ИПИБ) «28» марта 2017 г. (протокол № 5).

Директор ИПИБ А.С. Матуев

М.П.

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

## ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам

### 1 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.1 | История | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.3.1 | Иностранный язык 1 | 4 | 0-0-64 | | |
| О.4 | Физическая культура и спорт | 2 | 32-0-0 | | |
| О.11 | Высшая математика | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.13 | Неорганическая химия | 4 | 32-32-0 | Э | |
| О.21 | Информатика | 4 | 32-0-32 | | |
| О.38 | Ведение в профессиональную деятельность | 4 | 32-0-32 | | |
| | ИТОГО | **26** | | 3 | |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.2 | Философия | 4 | 32-0-32 | | |
| О.3.2 | Иностранный язык 2 | 4 | 0-0-64 | Э | |
| О.6 | Профессиональная этика и этикет | 4 | 32-0-32 | | |
| О.12 | Физика | 4 | 32-16-16 | Э | |
| О.14 | Органическая химия | 4 | 32-32-0 | Э | |
| О.15 | Аналитическая химия | 4 | 32-32-0 | | |
| О.27 | Основы микробиологии | 4 | 32-32-0 | | |
| ФК.1 | Элективный курс по физической культуре и спорту | 0 | 64 | | |
| | ИТОГО | **28** | | 3 | |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ПР.1.1 | Учебная практика 1 (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) | 6 | 6 |
| | ИТОГО | **6** | 6 |

### 2 год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.5 | Правоведение | 4 | 32-0-32 | | |
| О.16 | Физическая и коллоидная химия | 2 | 16-16--0 | | |
| О.17 | Биохимия | 4 | 32-32-0 | | |
| О.18 | Экология | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.23 | Культурология | 2 | 16-0-16 | | |
| О.28 | Микробиология продуктов животного происхождения | 4 | 32-32-0 | | |
| О.30 | Методы исследования мяса и мясных продуктов | 4 | 32-32-0 | | |
| О.39 | Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов | 4 | 32-32-0 | Э | |
| ФК.2 | Элективный курс по физической культуре и спорту | 0 | 66 | | |
| | ИТОГО | **28** | | 2 | |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.19 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | 32-0-32 | Э | |
| О.20 | Основы технического регулирования | 4 | 32-0-32 | | |
| О.34 | Процессы и аппараты пищевых производств | 2 | 16-16-0 | | |
| О.41 | Технология мясожирового производства | 4 | 32-32-0 | Э | |
| О.26 | Биологическая безопасность пищевых систем | 6 | 32-32-32 | | |
| О.29 | Нутрициология | 2 | 16-0-16 | | |
| О.31 | Основы научных исследований | 2 | 16-0-16 | | |
| О.33 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | 2 | 16-0-16 | | |
| Ф.1 | Документная лингвистика | 2 | 16-0-16 | | |
| ФК.3 | Элективный курс по физической культуре и спорту | 0 | 66 | | |
| | ИТОГО | **26** | | 2 | |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ПР.1.2 | Учебная практика 2 (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) | 6 | 6 |
| | ИТОГО | **6** | 6 |

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3год обучения

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.9 | Маркетинг | 4 | 32-0-32 | | |
| О.36 | Промышленная санитария и гигиена | 4 | 32-32-0 | | |
| О.24 | Основы метрологии | 2 | 16-0-16 | | |
| О.40 | Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности | 4 | 32-0-32 | | |
| О.42 | Технология полуфабрикатов | 2 | 16-16-0 | Э | |
| О.43 | Технология колбасного производства | 6 | 32-32-32 | Э | |
| В.3.1 | Основы животноводства | 2 | 16-16-0 | | |
| В.3.2 | Ветеринарно-санитарная экспертиза | х | х | | |
| В.8.1 | Формирование органолептических показателей готовой продукции | 4 | 32-16-16 | | |
| В.8.2 | Сенсорный анализ мясных продуктов | х | х | | |
| ФК. 4 | Элективный курс по физической культуре и спорту | 0 | 66 | | |
| | ИТОГО | 28 | | 2 | 0/0 |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.7 | Экономика предприятия | 4 | 32-0-32 | | |
| О.10 | Предпринимательство | 2 | 16-0-16 | | |
| О.25 | Промышленная экология и защита в чрезвычайных ситуациях | 2 | 16-0-16 | | |
| О.35 | Хладотехника отрасли | 2 | 16-0-16 | | |
| О.44 | Технология соленых мясопродуктов | 6 | 32-32-32 | Э | |
| О.46 | Особенности переработки мяса птицы | 2 | 16-16-0 | Э | |
| В.1.1 | Структурообразующие функциональные добавки | 4 | 32-16-16 | | |
| В.1.2 | Пищевые добавки для производства мясопродуктов | х | х | | |
| В.4.1 | Микробиология мяса и мясных продуктов | 4 | 32-32-0 | | |
| В.4.2 | Технохимический и микробиологический контроль готовой продукции | х | х | | |
| Ф.2 | Интеллектуальная собственность в бизнесе | 2 | 16-0-16 | | |
| ФК 5 | Элективный курс по физической культуре и спорту | 0 | 66 | | |
| | ИТОГО | 26 | | 2 | 0/0 |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ПР.2 | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) | 6 | 6 |
| | ИТОГО | 6 | 6 |

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**4 год обучения**

| 1 (осенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.8 | Организация производства | 4 | 32-0-32 | Э | КР |
| О.22 | Информационные технологии обработки графической информации | 2 | 0-0-32 | | |
| О.32 | Системный анализ качества пищевых продуктов | 2 | 16-0-16 | | |
| О.45 | Технология мясных баночных консервов | 4 | 32-32-0 | Э | КП |
| О.48 | Технология продуктов детского питания | 4 | 32-0-32 | | |
| О.47 | Основы проектирования предприятий мясной отрасли | 4 | 32-0-32 | | |
| О.49 | Производственно-технологический контроль на предприятиях мясной промышленности | 4 | 32-16-16 | | |
| В.5.1 | Оптимизация ассортимента мясных продуктов | 2 | 16-0-16 | | |
| В.5.2 | Рациональное использование сырья в мясной промышленности | х | х | | |
| В.7.1 | Планирование и организация экспериментальных исследований | 2 | 16-16-0 | | |
| В.7.2. | Основы хранения мясных продуктов | х | х | | |
| | ИТОГО | 28 | | 2 | 1/1 |

| 2 (весенний) триместр | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.37 | Патентное дело | 2 | 16-0-16 | | |
| В.6.1 | Производственный учет на предприятиях мясной промышленности | 2 | 16-0-16 | | |
| В.6.2 | Разработка нормативно-технической документации в мясной промышленности | х | | | |
| В.2.1 | Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и готовой продукции | 4 | 32-0-32 | | |
| В.2.2 | Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности | х | х | | |
| В.9.1 | Спецкурс (консервное производство) | 6 | 0-48-48 | | |
| В.9.2 | Спецкурс (колбасное производство) | х | х | | |
| ПР.3 | Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы | 9 | 8 нед | | |
| | ИТОГО | 23 | | | |

| 3 (летний) триместр | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| | | | |
| ГИА.1 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | 3 | 2 |
| ГИА.2 | Защита ВКР , включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | 6 | 4 |
| | ИТОГО | 9 | 6 |

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 2017 г.

# ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ В УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы бакалавриата по направлению подготовки**
***19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»***
№ УПО.190303.00-2017:2017 от «29» марта 2017 г.

1. С целью приведения графика учебного процесса требованиям Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – 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 август |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 16-19 | | | 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 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | НД | К | А | II триместр (весенний) | | | | | | | | | | | | | | А | А | У | У | У | У | У | У | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| 2 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | НД | К | А | II триместр (весенний) | | | | | | | | | | | | | | А | А | У | У | У | У | У | У | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| 3 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | НД | К | А | II триместр (весенний) | | | | | | | | | | | | | | А | А | П | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | К | |
| 4 | I триместр (осенний) | | | | | | | | | | | | | | | | А | К | НД | К | А | II триместр (весенний) | | | | А | А | пп | пп | пп | пп | пп | пп | пп | пп | пп | пп | Г | Г | Д | Д | Д | Д | К | К | 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 |
| | Теоретическое обучение | Аттестация | Каникулы | Практика | ГИА | Теоретическое обучение | Аттестация | Каникулы | Практика | ГИА | Теоретическое обучение | Каникулы | Практика | ГИА | Теоретическое обучение | Аттестация | Каникулы | Практика | ГИА | НПД | | |
| 1 | 15 н 6 д | 2 н | 6 д | х | х | 15 н 3 д | 2 н | х | х | х | х | 8 н 1 д | 5 н 6 д | х | 31 н 2 д | 4 н | 9 н | 5 н 6 д | х | 2 н | | 52 н 1 д |
| 2 | 15 н 6 д | 2 н | 6 д | х | х | 15 н 3 д | 2 н | х | х | х | х | 8 н 1 д | 5 н 6 д | х | 31 н 2 д | 4 н | 9 н | 5 н 6 д | х | 2 н | | 52 н 1 д |
| 3 | 15 н 6 д | 2 н | 6 д | х | х | 15 н 4 д | 2 н | х | х | х | х | 8 н 1 д | 5 н 6 д | х | 31 н 3 д | 4 н | 9 н | 5 н 6 д | х | 2 н | | 52 н 2 д |
| 4 | 15 н 6 д | 2 н | 6 д | х | х | 7 н 5 д | 2 н | х | 7 н 5 д | х | х | 8 н 1 д | х | 5 н 6 д | 22 н 4 д | 4 н | 9 н | 7 н 5 д | 5 н 6 д | 2 н | | 52 н 1 д |

Условные обозначения:
У - учебная практика
П - производственная практика
ПП - преддипломная практика
А - Аттестационные недели

К - Каникулы
ГИА (государственная итоговая аттестация):
Г - подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Д - защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
НПД - нерабочие праздничные дни

Составители:
Доцент кафедры ТМКП С.Н. Павлова

Изменения и дополнения в учебный план обсуждены на заседании кафедры ТМКП «31» августа 2017 г. (протокол № 1).
Зав. кафедрой ТМКП М.Б. Данилов

Изменения и дополнения в учебный план рассмотрены и одобрены на заседании Ученого совета Института пищевой инженерии и биотехнологии (ИПИБ)
«31» августа 2017 г. (протокол № 1).

Директор ИПИБ А.С. Матуев
М.П.