**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
«25» апреля 2016 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

**Для обучающихся 2016года приема**

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

**Направленность (профиль) 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;
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;
ПР.i –практики общие для направления: i – порядковый номер 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 | 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 - защита выпускной квалификационной работы
Г - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
К - Каникулы
ГИА - государственная итоговая аттестация

## 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 | А | | Б | В | | Г | Д | | |
| ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ | | | 12 | 20 | | 20 | 24 | | 18 | 24 | | 26 | 26 | | 20 | 6 | | | | | | | | 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 | 24 | 10 | 26 | 26 | 10 | 20 | 18 | 8 | | | | | | | 240 |
| | | в учебном году > | 32 | | | 48 | | | 52 | | | 62 | | | 46 | | | | | | | | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 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 | A | | | |
| | | ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 240 | 110 | 130 | 18 | 3 | 1 | 8968 | 6600 | 784 | 112 | 256 | 212 | 204 | 12 | 20 | | 20 | 24 | 4 | 18 | 24 | 10 | 26 | 26 | 10 | 20 | 18 | 8 | | |
| БЛОК 1 | | ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 196 | 102 | 94 | 18 | 3 | 1 | 7384 | 6600 | 784 | 112 | 256 | 212 | 204 | 12 | 20 | | 20 | 24 | | 18 | 24 | | 26 | 26 | | 20 | 6 | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | АЯМК, ВЕЯ |
| О.3.2 | | Иностранный язык 2 | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 128 | 16 | | | | 16 | | | | | | | о | | | | | | | | | | АЯМК, 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 |
| О.18 | | Физиология питания | 2 | 2 | | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | у | | о | | | | | | | | | О.17 | 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.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-О.44 | 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 | | | | | | ТМОА |
| О.32 | | Введение в профессиональную деятельность | 4 | 4 | | | | | 144 | 128 | 16 | | 8 | | 8 | о | | | | | | | | | | | | | | | | ТМКП |
| 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 |
| О.35 | | Методы исследования мяса и мясных продуктов | 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 |

**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 | | 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.38 | | Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | | 8 | | | | | | | | у | | о | | | | | | | ТМО.А |
| О.39 | | Технология мясожирового производства | 4 | 4 | | 1 | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | у | о | | | | | | | | О.35 | ТМКП |
| О.40 | | Технология полуфабрикатов | 2 | | 2 | 1 | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | 4 | | | | | | | | | у | | о | | | | | | | ТМКП |
| О.41 | | Технология колбасного производства | 4 | | 4 | 1 | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | | у | | о | | | | | | О.39 | ТМКП |
| О.42 | | Технология соленых мясопродуктов | 4 | | 4 | 1 | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | | | | у | о | | | | | О.39 | ТМКП |
| О.43 | | Технология мясных баночных консервов | 4 | | 4 | 1 | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | | | | у | о | | | | | О.39 | ТМКП |
| О.44 | | Особенности переработки мяса птицы | 2 | | 2 | 1 | | 1 | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | у | | о | | | О.39 | ТМКП |
| О.45 | | Основы проектирования предприятий мясной отрасли | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | | 8 | | | | | | | | | | | у | | о | | | О.39-О-44 | ТМКП |
| О.46 | | Промышленная санитария и гигиена | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | | | | | у | | о | | | О.26,О.40-О.44 | ТМПТЭТ |
| О.47 | | Патентное дело | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | | | | у | о | | | | | | ТМКП |
| О.48 | | Хладотехника отрасли | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | | | | у | о | | | | | О.40-О.44 | ТМО.А |
| | | ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36,2% | | ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 34 | | 34 | | | | 1552 | 1416 | 136 | 20 | 38 | 40 | 38 | | | | | | | 2 | 10 | | 6 | 4 | | 6 | 6 | | | | |
| | | ДВО 1 | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | у | о | | | | | | | | | |
| В.1.1 | | *Структурообразующие функциональные добавки* | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | у | о | | | | | | | | О.32 | ТМКП |
| В.1.2 | | *Пищевые добавки для производства мясопродуктов* | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | у | о | | | | | | | | О.32 | ТМКП |
| | | ДВО 2 | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | | | | у | о | | | | | | |
| В.2.1 | | Технология продуктов детского питания | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | | | | у | о | | | | | О.40-О.43 | ТМКП |
| В.2.2 | | *Формирование органолептических показателей готовой продукции* | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | | | | у | о | | | | | О.40-О.43 | ТМКП |
| | | ДВО 3 | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | у | о | | | | | | | | | |
| В.3.1 | | *Микробиология мяса и мясных продуктов* | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | у | о | | | | | | | | О.26, О.27 | ТМКП |
| В.3.2 | | *Технохимический и микробиологический контроль готовой продукции* | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 8 | | | | | | | | у | о | | | | | | | | О.27 | 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 | | | 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 | | | |
| | | ДВО 4 | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | 4 | | | | | | | | | у | | о | | | | | | | |
| В.4.1 | | Оптимизация ассортимента мясных продуктов | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | 4 | | | | | | | | | у | | о | | | | | | О.40-О.43 | ТМКП |
| В.4.2 | | Рациональное использование сырья в мясной промышленности | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | 4 | | | | | | | | | у | | о | | | | | | О.40-О.43 | ТМКП |
| | | ДВО 5 | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 4 | 4 | | | | | | | у | о | | | | | | | | | |
| В.5.1 | | Основы хранения мясных продуктов | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 4 | 4 | | | | | | | у | о | | | | | | | | О.39 | ТМКП |
| В.5.2 | | Ветеринарно-санитарная экспертиза | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 4 | 4 | | | | | | | у | о | | | | | | | | О.33 | ТМКП |
| | | ДВО 6 | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | | 8 | | | | | | | | у | | о | | | | | | | |
| В.6.1 | | Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и готовой продукции | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | | 8 | | | | | | | | у | | о | | | | | | О.28 | ТМКП |
| В.6.2 | | Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | | 8 | | | | | | | | у | | о | | | | | | О.24 | ТМКП |
| | | | 14 | | 14 | | | | 504 | 448 | 56 | 8 | 10 | 16 | 22 | | | | | | | 2 | | | | | | 6 | 6 | | | |
| | | ДВО 7 | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | у | | | о | | | |
| В.7.1 | | Производственно-технологический контроль на предприятиях мясной промышленности | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | у | | | о | | О.40-О.44 | 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 | | | 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.7.2* | | *Сенсорный анализ мясных продуктов* | 4 | | 4 | | | | 144 | 128 | 16 | 2 | 6 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | у | | о | | | О.35 | ТМКП |
| | | **ДВО 8** | 6 | | 6 | | | | 216 | 192 | 24 | 2 | | 12 | 10 | | | | | | | | | | | | | у | о | | | |
| *В.8.1* | | *Спецкурс (консервное производство)* | 6 | | 6 | | | | 216 | 192 | 24 | 2 | | 12 | 10 | | | | | | | | | | | | | у | о | | О.43 | ТМКП |
| *В.8.2* | | *Спецкурс (колбасное производство)* | 6 | | 6 | | | | 216 | 192 | 24 | 2 | | 12 | 10 | | | | | | | | | | | | | у | о | | О.40-О.41 | ТМКП |
| | | **ДВО 9** | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | у | | о | | | | | | | | | |
| *В.9.1* | | *Основы животноводства* | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | у | | о | | | | | | | | О.32 | ТМКП |
| *В.9.2* | | *Планирование и организация экспериментальных исследований* | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | у | | о | | | | | | | | О.32 | ТМКП |
| | | **ДВО 10** | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | у | | о | | | | |
| *В.10.1* | | *Производственный учет на предприятиях мясной промышленности* | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | у | | о | | | О.40-О.44 | ТМКП |
| *В.10.2* | | *Разработка нормативно-технической документации в мясной промышленности* | 2 | | 2 | | | | 72 | 64 | 8 | 2 | 2 | | 4 | | | | | | | | | | | у | | о | | | О.47 | ТМКП |
| *ФК.1* | | *Элективный курс по физической культуре и спорту (ЗК 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 | | | | | | | | | | | 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 | | | 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.2 | | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) | 10 | | 10 | | | | 360 | | | | | | | | | | | | | | | о | | | | | | | | ТМКП |
| ПР.3 | | Производственная практика (практика по получению профессиональх умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) | 10 | | 10 | | | | 360 | | | | | | | | | | | | | | | | | о | | | | | | ТМКП |
| ПР.4 | | Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы) | 12 | | 12 | | | | 432 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | о | | | | ТМКП |
| БЛОК 3 | | ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ | 8 | 8 | | | | | 288 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | в | | |
| ГИА.1 | | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | 3 | 3 | | | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | о | | ТМКП |
| ГИА.2 | | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | 5 | 5 | | | | | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | о | | ТМКП |
| | | ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА | 240 | 110 | 130 | 18 | 3 | 1 | 8968 | 6600 | 784 | 112 | 256 | 212 | 204 | 12 | 20 | | 20 | 24 | 4 | 18 | 24 | 10 | 26 | 26 | 10 | 20 | 16 | 8 | | | |
| | | | | | | | | | | | Количество курсовых работ | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | Количество курсовых проектов | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | Количество экзаменов | | | | | 1 | 2 | | 2 | 1 | | 2 | 3 | | 3 | 3 | | 1 | | | | | |

Составители:
Доцент кафедры ТМКП С.Н. Павлова

Учебный план обсужден на заседании кафедры ТМКП «28» марта 2016 г. (протокол № 8).
Зав. кафедрой ТМКП М.Б. Данилов

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

**1год обучения**

| **1лабораторно-экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.1 | История | 4 | 8-0-8 | Э | |
| О.21 | Офисные технологии | 4 | 8-8-0 | | |
| О.32 | Введение в профессиональную деятельность | 4 | 8-0-8 | | |
| Уст. ЛК | Философия | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Правоведение | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Экономическая теория | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Высшая математика | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Неорганическая химия | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Информатика | | 2-0-0 | | |
| | ИТОГО | 12 | | 1 | |

| **2лабораторно-экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.2 | Философия | 4 | 6-0-8 | | |
| О.5 | Правоведение | 2 | 2-0-4 | | |
| О.8 | Экономическая теория | 4 | 6-0-8 | | |
| О.11 | Высшая математика | 4 | 6-0-8 | Э | |
| О.13 | Неорганическая химия | 4 | 6-8-0 | Э | |
| О.19 | Информатика | 2 | 2-4-0 | | |
| Уст. ЛК | Физика | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Органическая химия | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Физколлоидная химия | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Экология | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Общая микробиология | | 2-0-0 | | |
| | ИТОГО | 20 | | 2 | |

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**2 год обучения**

| **3лабораторно-экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.12 | Физика | 6 | 6-8-8 | Э | |
| О.14 | Органическая химия | 4 | 6-8-0 | Э | |
| О.16 | Физколлоидная химия | 4 | 6-8-0 | | |
| О.23 | Экология | 2 | 2-0-4 | | |
| О.26 | Общая микробиология | 4 | 6-8-0 | | |
| Уст. ЛК | Иностранный язык 1 | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Аналитическая химия | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Биохимия | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Микробиология продуктов животного происхождения | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Методы исследования молока и молочных продуктов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Методы исследования мяса и мясопродуктов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Культура речи | | 2-0-0 | | |
| | ИТОГО | 20 | | 2 | |

| **4лабораторно-экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.3.1 | Иностранный язык 1 | 4 | 0-014 | | |
| О.15 | Аналитическая химия | 2 | 2-4-0 | | |
| О.17 | Биохимия | 4 | 6-8-0 | | |
| О.27 | Микробиология продуктов животного происхождения | 4 | 6-8-0 | Э | КР |
| О.34 | Методы исследования молока и молочных продуктов | 4 | 6-8-0 | | |
| О.35 | Методы исследования мяса и мясопродуктов | 4 | 6-8-0 | | |
| О.6 | Культура речи | 2 | 2-0-4 | | |
| Уст. ЛК | Иностранный язык 2 | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Физиология питания | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Биологическая безопасность пищевых систем1 | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Химия и физика молока и молочных продуктов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Основы трудового права | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Основы животноводства | | 2-0-0 | | |
| | Планирование и организация экспериментальных исследований | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Направление на учебную практику | | | | |
| | ИТОГО | 24 | | 1 | 1/0 |

| **Практика** | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ПР.1 | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) | 4 | 3 |
| | ИТОГО | 4 | 3 |

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**3 год обучения**

| **5 лабораторно-экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.3.2 | Иностранный язык 2 | 4 | 0-0-16 | Э | |
| О.18 | Физиология питания | 2 | 2-0-4 | | |
| О.28.1 | Биологическая безопасность пищевых систем1 | 2 | 2-4-0 | | |
| 0.33 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | 2 | 2-0-4 | | |
| О.36 | Химия и физика молока и молочных продуктов | 4 | 6-8-0 | Э | |
| О.7 | Основы трудового права | 2 | 2-0-4 | | |
| В.9.1 | Основы животноводства | 2 | 2-0-4 | | |
| В.9.2 | Планирование и организация эксперементальных исследований | х | х | | |
| Ф.1 | Документная лингвистика | 2 | 4-0-4 | | |
| Уст. ЛК | Физическая культура | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Биологическая безопасность пищевых систем2 | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Процессы и аппараты пищевых производств | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Микробиология мяса и мясных продуктов | | 2-0-0 | | |
| | Технохимический и микробиологический контроль готовой продукции | | х | | |
| Уст. ЛК | Технология мясожирового производства | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Основы хранения мясных продуктов | | 2-0-0 | | |
| | Ветеринарно-санитарная экспертиза | | х | | |
| Уст. ЛК | Структурообразующие функциональные добавки | | 2-0-0 | | |
| | Пищевые добавки для производства мясопродуктов | | х | | |
| | Защита отчета по учебной практике | | | | |
| | ИТОГО без учета факультативной дисциплины | 18 | | 2 | |

| **6 лабораторно -экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.4 | Физическая культура | 2 | 6-0-0 | | |
| О.28.2 | Биологическая безопасность пищевых систем2 | 4 | 6-8-0 | Э | КР |
| О.37 | Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов | 4 | 6-8-0 | Э | |
| О.39 | Технология мясожирового производства | 4 | 6-8-0 | Э | |
| В.5.1 | Основы хранения мясных продуктов | 4 | 6-4-4 | | |
| В.5.2 | Ветеринарно-санитарная экспертиза | х | х | | |
| В.1.1 | Структурообразующие функциональные добавки | 2 | 2-0-4 | | |
| В.1.2 | Пищевые добавки для производства мясопродуктов | х | х | | |
| В.3.1 | Микробиология мяса и мясных продуктов | 4 | 6-8-0 | | |
| В.3.2 | Технохимический и микробиологический контроль готовой продукции | х | х | | |
| Уст. ЛК | Менеджмент и маркетинг | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Технология полуфабрикатов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Технология колбасного производства | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Основы метрологии | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и готовой продукции | | 2-0-0 | | |
| | Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности | | х | | |
| Уст. ЛК | Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Процессы и аппараты пищевых производств | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Оптимизация ассортимента мясных продуктов | | 2-0-0 | | |
| | Рациональное использование сырья в мясной промышленности | | х | | |
| Уст. ЛК | Направление на учебную практику | | | | |
| | ИТОГО | 24 | | 3 | 1/0 |

| **Практика** | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ПР.2 | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) | 10 | 7 |
| | ИТОГО | 10 | 7 |

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**4 год обучения**

| 7 лабораторно-экзаменационная сессия | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.10 | Менеджмент и маркетинг | 4 | 6-0-8 | | |
| О.40 | Технология полуфабрикатов | 2 | 2-4-0 | Э | |
| О.30 | Процессы и аппараты пищевых производств | 2 | 2-4-0 | | |
| О.41 | Технология колбасного производства | 4 | 4-8-0 | Э | |
| О.38 | Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности | 4 | 6-0-8 | | |
| О.24 | Основы метрологии | 2 | 2-0-4 | Э | |
| О.25 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | 2 | 2-0-4 | | |
| В.4.1 | Оптимизация ассортимента мясных продуктов | 2 | 2-4-0 | | |
| В.4.2 | Рациональное использование сырья в мясной промышленности | x | x | | |
| В.6.1 | Современные подходы к обеспечению безопасности сырья и готовой продукции | 4 | 6-0-8 | | |
| В.6.2 | Отраслевая стандартизация и сертификация в мясной промышленности | x | x | | |
| Ф.2 | Интеллектуальная собственность в бизнесе | 2 | 4-0-4 | | |
| Уст. ЛК | Патентное дело | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Экономика предприятия | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Хладотехника отрасли | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Системный анализ качества пищевых продуктов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Реология | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Информационные технологии обработки графической информации | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Технология соленых мясопродуктов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Технология мясных баночных консервов | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Технология продуктов детского питания | | 2-0-0 | | |
| | Формирование органолептических показателей готовой продукции | | x | | |
| | ИТОГО без учета факультативной дисциплины | 26 | | 3 | |

| 9 лабораторно-экзаменационная сессия | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.9 | Экономика предприятия | 4 | 6-0-8 | Э | КР |
| О.42 | Технология соленых мясопродуктов | 4 | 6-8-0 | Э | |
| О.29 | Системный анализ качества пищевых продуктов | 2 | 2-0-4 | | |
| О.48 | Хладотехника отрасли | 2 | 2-0-4 | | |
| О.31 | Реология | 2 | 2-0-4 | | |
| О.20 | Информационные технологии обработки графической информации | 2 | 2-4-0 | | |
| О.43 | Технология мясных баночных консервов | 4 | 6-8-0 | Э | |
| О.47 | Патентное дело | 2 | 2-0-4 | | |
| В.2.1 | Технология продуктов детского питания | 4 | 6-8-0 | | |
| В.2.2 | Формирование органолептических показателей готовой продукции | x | x | | |
| Уст. ЛК | Основы проектирования предприятий мясной отрасли | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Информационные технологии обработки графической информации | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Безопасность жизнедеятельности | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Промышленная санитария и гигиена | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Особенности переработки мяса птицы | | 2-0-0 | | |
| Уст. ЛК | Производственно-технологический контроль на предприятиях мясной промышленности | | 2-0-0 | | |
| | Сенсорный анализ мясных продуктов | | x | | |
| Уст. ЛК | Производственный учет на предприятиях мясной промышленности | | 2-0-0 | | |
| | Разработка научно-технической документации в мясной промышленности | | x | | |
| Уст. ЛК | Направление на производственную практику | | | | |
| | ИТОГО | 26 | | 3 | 1 |

| Практика | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ПР.3 | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) | 10 | 7 |
| | ИТОГО | 10 | 7 |

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**5год обучения**

| **9лабораторно-экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | Э | КР/КП |
|---|---|---|---|---|---|
| О.44 | Особенности переработки мяса птицы | 2 | 2-4-0 | Э | КП |
| О.22 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | 6-0-8 | | |
| О.46 | Промышленная санитария и гигиена | 4 | 6-8-0 | | |
| О.45 | Основы проектирования предприятий мясной отрасли | 4 | 6-8-0 | | |
| В.7.2<br>В.7.1 | Производственно-технологический контроль на предприятиях мясной промышленности | 4 | 6-4-4 | | |
| | Сенсорный анализ мясных продуктов | х | х | | |
| В.10.1<br>В.10.2 | Производственный учет на предприятии мясной промышленности | 2 | 2-0-4 | | |
| | Разработка научно-технической документации в мясной промышленности | х | х | | |
| Уст. ЛК | Спецкурс (консервное производство) | | 2-0-0 | | |
| | Спецкурс (колбасное производство) | | х | | |
| | Защита отчета по производственной практике 2 | | | | |
| | Утверждение тем ВКР | | | | |
| | ИТОГО | 20 | | | |

| **10лабораторно-экзаменационная сессия** | | ЗЕТ | Лк-Лб-Пр | КР/КП |
|---|---|---|---|---|
| В.8.1 | Спецкурс (консервное производство) | 6 | 0-12-10 | |
| В.8.2 | Спецкурс (колбасное производство) | х | х | |
| ФК | Элективный курс по физической культуре и спорту | | 328 | |
| | Направление на преддипломную практику | | | |
| | Собрание по вопросам проведения ГИА | | | |
| | Консультации по выполнению ВКР | | | |
| | ИТОГО | 6 | | |

| **Практика** | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ПР.3 | Преддипломная практика (для выполнения выпускной квалификационной работы) | 12 | 8 |
| | Защита отчета по преддипломной практике | | |
| | ИТОГО | 12 | 8 |

| **Государственная итоговая аттестация** | | ЗЕТ | Недель |
|---|---|---|---|
| ГИА.1 | **Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена** | 3 | 2 |
| | - обзорные лекции и предэкзаменационные консультации | | |
| | - экзамен | | |
| ГИА.2 | **Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты** | 5 | 4 |
| | - Консультации по выполнению ВКР | | |
| | - Нормоконтроль | | |
| | - Защита ВКР | | |
| | ИТОГО | 8 | 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
«31» августа 2017 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» апреля 2016 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 | 22-29 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 | |
| 2 | | | | | | | | | Э | Э | Э | | | | | | | К | НПД | К | | | | | | | | | | | Э | Э | Э | | | | | У | У | У | | | | | К | К | 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 | 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 | К | К | |
| 5 | | | | | | | | | Э | Э | Э | Э | | | | | | К | НПД | К | | | | | | | | | Э | Э | Э | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 5 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 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.