МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского"

Забайкальский аграрный институт-филиал ФГБОУ ВО Иркутский ГАУ имени А.А. Ежевского

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № в/н от 24.07.2020

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор *Борискин И. А.*

"30" 07 2020 г.

по программе бакалавриата

35.03.07

Направление 35.03.07 Технология производства и переработкисельскохозяйственной продукции профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Кафедра: Инженерно - технологическая

Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	*Виды профессиональной деятельности*
+	организационно-управленческая
+	производственно-технологическая
+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Учебный год 2018-2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1330 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе / Шнаркина Н. В./

Декан /Иванов А. П./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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
I																		* * *	* * К	К	К			Э	Э	Э	Э	Э	Э																		К	К	К	К	К	К
II												Э	Э	Э	Э	Э	Э	* * *	* * К	К	К																			У У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К
III																		* * *	* * К	К	К	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э														У	У	У	У У К	К	К	К	К	К	К
IV							Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э					* * *	* * К	К	К																			П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К
V	П	П																* * *	* * К	К К							Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э Э П	П	П	П	П	П Д Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К

График сессий

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Сессия	Сессия	Сессия	Сессия	Сессия
Продолжительность	39	39	49	49	49
Дата начала/Номер недели					
Дата окончания/Номер недели					

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**36 2/6**	**29 4/6**	**31**	**28 2/6**	**22 2/6**	147 4/6
Э	Экзаменационные сессии	**6**	**6**	**7**	**7**	**7**	33
У	Учебная практика		**6 4/6**	**4**			10 4/6
П	Производственная практика				**8**	**6 4/6**	14 4/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					**3 4/6**	3 4/6
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					**1**	1
К	Каникулы	**8 2/6**	**8 2/6**	**8 4/6**	**7 2/6**	**10**	42 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**1 2/6□ (8 дн)**	**1 2/6□ (8 дн)**	**1 2/6□ (8 дн)**	**1 2/6□ (8 дн)**	**1 2/6□ (8 дн)**	6 4/6□ (40
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**52**	260
Студентов							
Групп							

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1							Курс 2				
																		Сессия 3							Сессия 3				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контактные часы	СР	Контроль	Интерактивные часы	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР
Блок 1.Дисциплины (модули)																													
Базовая часть																													
+	Б1.Б.1	История	1					1	3	3	36	108	108	8	91	9	4	108	4		4	91	9	эк					
+	Б1.Б.2	Философия	1					1	3	3	36	108	108	8	91	9	2	108	4		4	91	9	эк					
+	Б1.Б.3	Иностранный язык			1			1	4	4	36	144	144	10	130	4	4	144			10	130	4	ок					
+	Б1.Б.4	Экономическая теория	1					1	3	3	36	108	108	10	89	9	2	108	4		6	89	9	эк					
+	Б1.Б.5	Менеджмент	4					4	3	3	36	108	108	12	87	9	2												
+	Б1.Б.6	Маркетинг		4				4	3	3	36	108	108	10	94	4	2												
+	Б1.Б.7	Математика	1					1	4	4	36	144	144	14	121	9	6	144	6		8	121	9	эк					
+	Б1.Б.8	Информатика		1				1	2	2	36	72	72	8	60	4	4	72	4		4	60	4	зк					
+	Б1.Б.9	Физика			1			1	3	3	36	108	108	12	92	4	2	108	4		8	92	4	ок					
+	Б1.Б.10	Химия неорганическая и аналитическая	1					1	4	4	36	144	144	12	123	9	2	144	4	6	2	123	9	эк					
+	Б1.Б.11	Химия органическая	1					1	3	3	36	108	108	12	87	9	2	108	4	8		87	9	эк					
+	Б1.Б.12	Физиология растений	2					2	3	3	36	108	108	14	85	9	4								108	4	10		85
+	Б1.Б.13	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		2				2	3	3	36	108	108	14	90	4	4								108	4	10		90
+	Б1.Б.14	Микробиология пищевая	1					1	3	3	36	108	108	10	89	9	2	108	4	6		89	9	эк					
+	Б1.Б.15	Биохимия сельскохозяйственной продукции			3		3		4	4	36	144	144	14	126	4	4												
+	Б1.Б.16	Генетика растений и животных		2				2	3	3	36	108	108	14	90	4	2								108	4	10		90
+	Б1.Б.17	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных		2				2	2	2	36	72	72	10	58	4									72	4		6	58
+	Б1.Б.18	Основы научных исследований		2				2	3	3	36	108	108	12	92	4	4								108	4		8	92
+	Б1.Б.19	Производства продукции растениеводства	2				2		4	4	36	144	144	16	119	9	4								144	4		12	119
+	Б1.Б.20	Производства продукции животноводства	3				3		4	4	36	144	144	14	121	9	6												
+	Б1.Б.21	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	3			3			5	5	36	180	180	22	149	9	10												
+	Б1.Б.22	Технология хранения и переработки продукции животноводства	3			3			5	5	36	180	180	22	149	9	10												
+	Б1.Б.23	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции		2				2	3	3	36	108	108	14	90	4	4								108	4		10	90
+	Б1.Б.24	Оборудование перерабатывающих производств	2					2	4	4	36	144	144	18	117	9	6								144	6		12	117
+	Б1.Б.25	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии			2			2	3	3	36	108	108	12	92	4	2								108	4		8	92
+	Б1.Б.26	Безопасность жизнедеятельности		1				1	3	3	36	108	108	8	96	4	2	108	4		4	96	4	зк					
+	Б1.Б.27	Организация производства и предпринимательства в АПК	4					4	3	3	36	108	108	16	83	9	4												
+	Б1.Б.28	Психология и педагогика		2				2	2	2	36	72	72	8	60	4	2								72	4		4	60
+	Б1.Б.29	Русский язык и культура речи		1				1	2	2	36	72	72	8	60	4	2	72			8	60	4	зк					
+	Б1.Б.30	Экология		2				2	2	2	36	72	72	8	60	4	2								72	4		4	60
+	Б1.Б.31	Физическая культура и спорт		1				1	2	2	36	72	72	4	64	4		72			4	64	4	зк					
									98	*98*		*3528*	*3528*	*374*	*2955*	*199*	*106*	*1404*	*42*	*20*	*62*	*1193*	*87*		*1152*	*46*	*30*	*64*	*953*
Вариативная часть																													
+	Б1.В.ОД.1	Профильный иностранный язык	1					1	3	3	36	108	108	12	87	9	4	108			12	87	9	эк					

+	Б1.В.ОД.2	Правовые основы профессиональной деятельности			2			2	3	3	36	108	108	10	94	4	4								108	4		6	94
+	Б1.В.ОД.3	Реология	3					3	4	4	36	144	144	14	121	9	6												
+	Б1.В.ОД.4	Химия физическая и коллоидная	3					3	3	3	36	108	108	10	89	9	2												
+	Б1.В.ОД.5	Ботаника			1			1	3	3	36	108	108	12	92	4	2	108	4	4	4	92	4	ок					
+	Б1.В.ОД.6	Зоология			1			1	3	3	36	108	108	12	92	4	2	108	4	4	4	92	4	ок					
+	Б1.В.ОД.7	Процессы и аппараты пищевых производств	3					3	5	5	36	180	180	16	155	9	6												
+	Б1.В.ОД.8	Кормопроизводство		3				3	2	2	36	72	72	10	58	4	2												
+	Б1.В.ОД.9	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	3	2				2	4	4	36	144	144	20	111	13	4								72	4		6	58
+	Б1.В.ОД.10	Агрометеорология		3				3	2	2	36	72	72	8	60	4	2												
+	Б1.В.ОД.11	Хранение и переработка плодов и овощей	5				5		5	5	36	180	180	12	159	9	2												
+	Б1.В.ОД.12	Переработка зерна и хлебопечение			3			3	4	4	36	144	144	12	128	4	4												
+	Б1.В.ОД.13	Основы биотехнологии и переработки сельскохозяйственной продукции	5					5	4	4	36	144	144	24	111	9	8												
+	Б1.В.ОД.14	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		4				4	3	3	36	108	108	26	78	4	4												
+	Б1.В.ОД.15	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	5					5	4	4	36	144	144	18	117	9	6												
+	Б1.В.ОД.16	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях		5				5	3	3	36	108	108	18	86	4	6												
+	Б1.В.ОД.17	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	5					5	3	3	36	108	108	18	81	9	4												
+	**Б1.В.ДВ.1**			**4**				**4**	3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**	**6**												
+	Б1.В.ДВ.1.1	Технология хранения продуктов из растительного сырья		4				4	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
-	Б1.В.ДВ.1.2	Основы производства и хранения концентратов, соков и других напитков		4				4	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
+	**Б1.В.ДВ.2**			**5**				**4**	3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**	**6**												
+	Б1.В.ДВ.2.1	Технология переработки продукции птицеводства		5				4	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
-	Б1.В.ДВ.2.2	Инновационные технологии переработки молока, мяса и рыбы		5				4	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
+	**Б1.В.ДВ.3**				**4**				4	**4**		**144**	**144**	**16**	**124**	**4**	**6**												
+	Б1.В.ДВ.3.1	Современные методы консервирования			4				4	4	36	144	144	16	124	4	6												
-	Б1.В.ДВ.3.2	Современные методы консервирования плодов и овощей			4				4	4	36	144	144	16	124	4	6												
+	**Б1.В.ДВ.4**			**5**				**5**	3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**	**6**												
+	Б1.В.ДВ.4.1	Пищевые добавки		5				5	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
-	Б1.В.ДВ.4.2	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		5				5	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
+	**Б1.В.ДВ.5**			**4**				**4**	3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**	**6**												
+	Б1.В.ДВ.5.1	Продукция из молока различных видов сельскохозяйственных животных		4				4	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
-	Б1.В.ДВ.5.2	Технология производства молочных, мясных и рыбных продуктов функционального назначения		4				4	3	3	36	108	108	16	88	4	6												
+	**Б1.В.ДВ.6**		**4**					**4**	3	**3**		**108**	**108**	**14**	**85**	**9**	**6**												
+	Б1.В.ДВ.6.1	Инновационные технологии переработки сельскохозяйственной продукции	4					4	3	3	36	108	108	14	85	9	6												
-	Б1.В.ДВ.6.2	Технология муки, крупы	4					4	3	3	36	108	108	14	85	9	6												
+	**Б1.В.ДВ.7**		**4**					**4**	5	**5**		**180**	**180**	**20**	**151**	**9**	**8**												
+	Б1.В.ДВ.7.1	Технология молока и молочных продуктов	4					4	5	5	36	180	180	20	151	9	8												
-	Б1.В.ДВ.7.2	Технология переработки вторичного сырья	4					4	5	5	36	180	180	20	151	9	8												

+	Б1.В.ДВ.8		**5**					**5**	5	**5**		**180**	**180**	**22**	**149**	**9**	**8**														
+	Б1.В.ДВ.8.1	Технология производства колбас и мясных полуфабрикатов	5					5	5	5	36	180	180	22	149	9	8														
-	Б1.В.ДВ.8.2	Упаковка продуктов питания из животноводческого сырья	5					5	5	5	36	180	180	22	149	9	8														
+	Б1.В.ДВ.9		**4**					**4**	3	**3**		**108**	**108**	**14**	**85**	**9**	**6**														
+	Б1.В.ДВ.9.1	Общая технология комбикормов	4					4	3	3	36	108	108	14	85	9	6														
-	Б1.В.ДВ.9.2	Технология производства растительных масел	4					4	3	3	36	108	108	14	85	9	6														
+	Б1.В.ДВ.10		**3**					**3**	3	**3**		**108**	**108**	**8**	**91**	**9**															
+	Б1.В.ДВ.10.1	Проектирование перерабатывающих предприятий	3					3	3	3	36	108	108	8	91	9															
-	Б1.В.ДВ.10.2	Основы проектирования предприятий по переработке животноводческой продукции	3					3	3	3	36	108	108	8	91	9															
+	Б1.В.ДВ.11		**5**					**5**	4	**4**		**144**	**144**	**16**	**119**	**9**	**6**														
+	Б1.В.ДВ.11.1	Технология бродильных производств	5					5	4	4	36	144	144	16	119	9	6														
-	Б1.В.ДВ.11.2	Технология безалкогольных и алкогольных напитков	5					5	4	4	36	144	144	16	119	9	6														
+	Б1.В.ДВ.12	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**12**								**328**	**328**	**20**	**300**	**8**		164			**10**	**150**	**4**	**з**	164			**10**	**150**
+	Б1.В.ДВ.12.1	Общая физическая подготовка		12								328	328	20	300	8		164			10	150	4	з	164			10	150
-	Б1.В.ДВ.12.2	Спортивные и подвижные игры		12								328	328	20	300	8		164			10	150	4	з	164			10	150
-	Б1.В.ДВ.12.3	Физическая подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья		12								328	328	20	300	8		164			10	150	4	з	164			10	150
									97	*97*		*3820*	*3820*	*446*	*3175*	*199*	*132*	*488*	*8*	*8*	*30*	*421*	*21*		*344*	*8*		*22*	*302*
									195	*195*		*7348*	*7348*	*820*	*6130*	*398*	*238*	*1892*	*50*	*28*	*92*	*1614*	*108*		*1496*	*54*	*30*	*86*	*1255*
Блок 2.Практики																															
Вариативная часть																															
	Б2.У	Учебная практика																													
+	Б2.У.1	Ознакомительная практика-практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		2					3	3	36	108	108												108				108
+	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			23				13	13	36	468	468												252				252
	Б2.П	Производственная практика																													
+	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4				12	12	36	432	432																		
+	Б2.П.2	Технологическая практика			5				4	4	36	144	144																		
+	Б2.П.3	Научно- исследовательская работа			5				3	3	36	108	108																		
+	Б2.П.4	Преддипломная практика			5				3	3	36	108	108																		
									38	*38*		*1368*	*1368*																		
									38	*38*		*1368*	*1368*																		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																															
Базовая часть																															
+	Б3.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							7	7	36	252	252		252																
									7	*7*		*252*	*252*		*252*																
									7	*7*		*252*	*252*		*252*																
ФТД.Факультативы																															
Вариативная часть																															

+	ФТД.1	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в малых предприятиях		4				4	2	2	36	72	72	8	60	4	2												
+	ФТД.2	Производство функциональных продуктов из растительного сырья		4				4	2	2	36	72	72	8	60	4	2												
+	ФТД.3	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		3				3	2	2	36	72	72	8	60	4	2												
									6	*6*		*216*	*216*	*24*	*180*	*12*	*6*												
									6	*6*		*216*	*216*	*24*	*180*	*12*	*6*												

		Курс 3							Курс 4							Курс 5						
		Сессия 3							Сессия 3							Сессия 3						
Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
									108	4		8	87	9	эк							
									108	4		6	94	4	зк							
9	эк																					
4	зк																					
		144	4	10		126	4	ор														
4	зк																					
4	зк																					
4	зк																					
9	эр																					
		144	4		10	121	9	эр														
		180	8		14	149	9	эп														
		180	10		12	149	9	эп														
4	зк																					
9	эк																					
4	ок																					
									108	8		8	83	9	эк							
4	зк																					
4	зк																					
59		*648*	*26*	*10*	*36*	*545*	*31*		*324*	*16*		*22*	*264*	*22*								

4	ок																					
		144	4		10	121	9	эк														
		108	4	6		89	9	эк														
		180	8		8	155	9	эк														
		72	4		6	58	4	зк														
4	зк	72	4		6	53	9	э														
		72	4		4	60	4	зк														
																180	4		8	159	9	эр
		144	4		8	128	4	ок														
																144	12	6	6	111	9	эк
									108	12		14	78	4	зк							
																144	6	12		117	9	эк
																108	6	6	6	86	4	зк
																108	6	12		81	9	эк
									108	**6**		**10**	**88**	**4**	**зк**							
									108	6		10	88	4	зк							
									108	6		10	88	4	зк							
																108	**6**		**10**	**88**	**4**	**з**
															к	108	6		10	88	4	з
															к	108	6		10	88	4	з
									144	**6**		**10**	**124**	**4**	**о**							
									144	6		10	124	4	о							
									144	6		10	124	4	о							
																108	**6**	**6**	**4**	**88**	**4**	**зк**
																108	6	6	4	88	4	зк
																108	6	6	4	88	4	зк
									108	**6**		**10**	**88**	**4**	**зк**							
									108	6		10	88	4	зк							
									108	6		10	88	4	зк							
									108	**6**		**8**	**85**	**9**	**эк**							
									108	6		8	85	9	эк							
									108	6		8	85	9	эк							
									180	**10**		**10**	**151**	**9**	**эк**							
									180	10		10	151	9	эк							
									180	10		10	151	9	эк							

																180	**12**		**10**	**149**	**9**	**эк**
																180	12		10	149	9	эк
																180	12		10	149	9	эк
									108	**6**		**8**	**85**	**9**	**эк**							
									108	6		8	85	9	эк							
									108	6		8	85	9	эк							
		108	**4**		**4**	**91**	**9**	**эк**														
		108	4		4	91	9	эк														
		108	4		4	91	9	эк														
																144	**6**	**6**	**4**	**119**	**9**	**эк**
																144	6	6	4	119	9	эк
																144	6	6	4	119	9	эк
4	**з**																					
4	з																					
4	з																					
4	з																					
12		*900*	*36*	*6*	*46*	*755*	*57*		*864*	*52*		*70*	*699*	*43*		*1224*	*64*	*48*	*48*	*998*	*66*	
71		*1548*	*62*	*16*	*82*	*1300*	*88*		*1188*	*68*		*92*	*963*	*65*		*1224*	*64*	*48*	*48*	*998*	*66*	

		216				216																
									432				432									
																144				144		
																108				108		
																108				108		

																252				252		
																252				*252*		
																252				*252*		

									72	2		6	60	4	зк							
									72	2		6	60	4	зк							
		72	2		6	60	4	зк														
		72	*2*		*6*	*60*	*4*		*144*	*4*		*12*	*120*	*8*								
		72	*2*		*6*	*60*	*4*		*144*	*4*		*12*	*120*	*8*								

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14
Б1.Б.1	История	ОК-1; ОК-2
Б1.Б.2	Философия	ОК-1; ОК-6; ОК-7
Б1.Б.3	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7; ПК-21
Б1.Б.4	Экономическая теория	ОК-3; ПК-17
Б1.Б.5	Менеджмент	ОК-3; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.6	Маркетинг	ОК-3; ПК-17; ПК-19
Б1.Б.7	Математика	ОК-7; ОПК-2
Б1.Б.8	Информатика	ОПК-1; ПК-21
Б1.Б.9	Физика	ОК-7; ОПК-2; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.10	Химия неорганическая и аналитическая	ОПК-2; ПК-20; ПК-22
Б1.Б.11	Химия органическая	ОПК-2; ПК-20; ПК-22
Б1.Б.12	Физиология растений	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.13	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-2; ОПК-4; ПК-2
Б1.Б.14	Микробиология пищевая	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ПК-12; ПК-22
Б1.Б.15	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-2; ОПК-6; ПК-20; ПК-22
Б1.Б.16	Генетика растений и животных	ОПК-4; ОПК-7; ПК-2
Б1.Б.17	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	ОПК-4; ОПК-7; ОПК-8
Б1.Б.18	Основы научных исследований	ОПК-1; ОПК-2; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.19	Производства продукции растениеводства	ОПК-7; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-15
Б1.Б.20	Производства продукции животноводства	ОПК-7; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-15
Б1.Б.21	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
Б1.Б.22	Технология хранения и переработки продукции животноводства	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
Б1.Б.23	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	ОК-4; ОПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-22
Б1.Б.24	Оборудование перерабатывающих производств	ПК-6; ПК-8; ПК-10
Б1.Б.25	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-22
Б1.Б.26	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-9; ППК-14
Б1.Б.27	Организация производства и предпринимательства в АПК	ОК-3; ОПК-5; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19

	Б1.Б.28	Психология и педагогика	ОК-6; ОК-7; ПК-18
	Б1.Б.29	Русский язык и культура речи	ОК-5; ОК-6; ПК-21
	Б1.Б.30	Экология	ОК-7; ОПК-2
	Б1.Б.31	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.В		Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
	Б1.В.ОД.1	Профильный иностранный язык	ОК-5; ОК-7; ПК-21
	Б1.В.ОД.2	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК-4; ОК-7; ПК-18
	Б1.В.ОД.3	Реология	ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ОД.4	Химия физическая и коллоидная	ОПК-2; ПК-20; ПК-23
	Б1.В.ОД.5	Ботаника	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-3
	Б1.В.ОД.6	Зоология	ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-3
	Б1.В.ОД.7	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12
	Б1.В.ОД.8	Кормопроизводство	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13
	Б1.В.ОД.9	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	ОПК-5; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13
	Б1.В.ОД.10	Агрометеорология	ОПК-2; ПК-16
	Б1.В.ОД.11	Хранение и переработка плодов и овощей	ОПК-5; ОПК-6; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ОД.12	Переработка зерна и хлебопечение	ОПК-5; ОПК-6; ПК-5; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ОД.13	Основы биотехнологии и переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-5; ОПК-6; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ОД.14	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-6; ПК-9
	Б1.В.ОД.15	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ОПК-6; ПК-7; ПК-20; ПК-22; ПК-23
	Б1.В.ОД.16	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-12
	Б1.В.ОД.17	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ОК-4; ОПК-6; ПК-7
	Б1.В.ДВ.1		ОПК-5; ОПК-6; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.1.1	Технология хранения продуктов из растительного сырья	ОПК-5; ОПК-6; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы производства и хранения концентратов, соков и других напитков	ОПК-5; ОПК-6; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.2		ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.2.1	Технология переработки продукции птицеводства	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.2.2	Инновационные технологии переработки молока, мяса и рыбы	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.3		ОПК-5; ОПК-6; ПК-5; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.3.1	Современные методы консервирования	ОПК-5; ОПК-6; ПК-5; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.3.2	Современные методы консервирования плодов и овощей	ОПК-5; ОПК-6; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	Б1.В.ДВ.4		ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12

			Б1.В.ДВ.4.1	Пищевые добавки	ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.4.2	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.5		ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.5.1	Продукция из молока различных видов сельскохозяйственных животных	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.5.2	Технология производства молочных, мясных и рыбных продуктов функционального назначения	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.6		ОПК-5; ПК-5; ПК-8; ПК-12
			Б1.В.ДВ.6.1	Инновационные технологии переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-5; ПК-5; ПК-8; ПК-12
			Б1.В.ДВ.6.2	Технология муки, крупы	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.7		ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.7.1	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.7.2	Технология переработки вторичного сырья	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.8		ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.8.1	Технология производства колбас и мясных полуфабрикатов	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.8.2	Упаковка продуктов питания из животноводческого сырья	ОПК-5; ПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.9		ОПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.9.1	Общая технология комбикормов	ОПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.9.2	Технология производства растительных масел	ОПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.10		ОПК-2; ПК-8; ПК-10
			Б1.В.ДВ.10.1	Проектирование перерабатывающих предприятий	ОПК-2; ПК-8; ПК-10
			Б1.В.ДВ.10.2	Основы проектирования предприятий по переработке животноводческой продукции	ОПК-2; ПК-8; ПК-10
			Б1.В.ДВ.11		ОПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.11.1	Технология бродильных производств	ОПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.11.2	Технология безалкогольных и алкогольных напитков	ОПК-5; ПК-9; ПК-12
			Б1.В.ДВ.12	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**	ОК-8
			Б1.В.ДВ.12.1	Общая физическая подготовка	ОК-8
			Б1.В.ДВ.12.2	Спортивные и подвижные игры	ОК-8
			Б1.В.ДВ.12.3	Физическая подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОК-8
Б2				Практики	ОК-9; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14
	Б2.В			Вариативная часть	ОК-9; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14

	Б2.У.1	Ознакомительная практика-практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	ОК-9; ОПК-5; ОПК-7; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ППК-14
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14
	Б2.П.2	Технологическая практика	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ППК-14
	Б2.П.3	Научно- исследовательская работа	ПК-20; ПК-21; ПК-23; ППК-14
	Б2.П.4	Преддипломная практика	ПК-15; ПК-21; ПК-23
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14
Б3.Б		Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14
Б3.Б.1		Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ППК-14
ФТД		Факультативы	ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12
ФТД.В		Вариативная часть	ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12
	ФТД.1	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в малых предприятиях	ОПК-5; ПК-5; ПК-7; ПК-8
	ФТД.2	Производство функциональных продуктов из растительного сырья	ОПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12
	ФТД.3	Основные принципы организации здорового питания населения РФ	ОПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-12

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				237	255	246	48	47	51	49	51
	Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	48	47	49	45	51
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	40,2%	192	198	195	48	37	43	33	34
Б1.Б	Базовая часть				87	102	98	39	32	18	9	
Б1.В	Вариативная часть				96	105	97	9	5	25	24	34
Б2	Практики	0%	100%	0%	33	42	38		10	6	12	10
Б2.В	Вариативная часть				33	42	38		10	6	12	10
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	7					7
Б3.Б	Базовая часть				6	9	7					7
ФТД	Факультативы				6	6	6			2	4	
ФТД.В	Вариативная часть				6	6	6			2	4	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.9	44.7	42	42.7	37.7	41.8
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					820	170	170	160	160	160
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					20	10	10			
		Блок Б2										
		Блок Б3										
		Блок ФТД					24			8	16	
		Итого по всем блокам					844	170	170	168	176	160
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	3	8	5	6
		ЗАЧЕТ (За)						5	10	2	4	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	3	3	2	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								2		
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1	2		1
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						16	12	7	10	7
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.25%					
		в интерактивной форме					29.7%					

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

на 2018 - 2019 год начала подготовки

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль (направленность) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, заочная форма обучения

до внесения изменений:

-	-	-	Форма контроля			з.е		-	Итого акад.часов				из них				
	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	СР		Итого	Пр		СР	
Блок 2.Практики																	
Вариативная часть																	
+	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			3	6	6	36	216	216	216		216			216	
+	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4	12	12	36	432	432	432		432			432	
+	Б2.П.2	Технологическая практика			5	4	4	36	144	144	144		144			144	
+	Б2.П.3	Научно- исследовательская работа			5	3	3	36	108	108	108		108			108	
+	Б2.П.4	Преддипломная практика			5	3	3	36	108	108	108		108			108	

после внесения изменений:

-	-	-	Форма контроля			з.е		-	Итого акад.часов				из них				
	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	СР	Пр. подгот	Итого	Пр	Пр. подгот	СР	Пр. подгот
Блок 2.Практики																	
Вариативная часть																	
+	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			3	6	6	36	216	216	216		216	2	2	214	214
+	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4	12	12	36	432	432	432		432	14	14	418	418
+	Б2.П.2	Технологическая практика			5	4	4	36	144	144	144		144	14	14	130	130
+	Б2.П.3	Научно- исследовательская работа			5	3	3	36	108	108	108		108	14	14	94	94
+	Б2.П.4	Преддипломная практика			5	3	3	36	108	108	108		108	12	12	96	96

Директор ЗабАИ _____ И. А. Борискин

Зам. директора по учебной работе _____ Н. В. Шнаркина

Декан технологического факультета _____ А. П. Иванов

Председатель объединенного совета обучающихся _____