МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Уральский государственный аграрный университет
Учебно-методический отдел

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *О.Г.Лоретц*

"19" декабря 2019 г.

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 05 от 19.12.2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль "Продукты питания животного происхождения"

Факультет: биотехнологии и пищевой инженерии

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ М.Б. Носырев/*

Начальник УМО _____ */ О.Н. Пехташева/*

Декан _____ Чепуштанова О.В.

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-15-1234-3591.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

-	-	-	Форма контроля					з.е.	-	Итого акад.часов				Курс 1																Курс 2												Курс 3												Курс 4											
														Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	Часов в з.е.	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																																								
Базовая часть																																																																									
+	Б1.Б.01	Философия		2				3	36	108	54	54									3	108	20		34	54																																												
+	Б1.Б.02	История		2				3	36	108	54	54									3	108	20		34	54																																												
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	1					7	36	252	108	108	36	7	252		108		108	36																																																		
+	Б1.Б.04	Экономическая теория		2				3	36	108	54	54									3	108	20		34	54																																												
+	Б1.Б.05	Правоведение		2				3	36	108	54	54									3	108	20		34	54																																												
+	Б1.Б.06	Политология, социология		3				3	36	108	48	60																3	108	16		32	60																																				
+	Б1.Б.07	Физиология питания	5					5	36	180	72	72	36																													5	180	20	34	18	72	36																						
+	Б1.Б.08	Математика	1					6	36	216	90	90	36	6	216	20		70	90	36																																																		
+	Б1.Б.09	Информатика	2					4	36	144	54	54	36								4	144	20	34		54	36																																											
+	Б1.Б.10	Пищевая химия		5				3	36	108	54	54																														3	108	20	24	10	54																								
+	Б1.Б.11	Русский язык и культура речи		1				3	36	108	54	54		3	108	20		34	54																																																				
+	Б1.Б.12	Экология		3				3	36	108	50	58																3	108	16	34		58																																			
+	Б1.Б.13	Биохимия	4					4	36	144	50	58	36																					4	144	16	34		58	36																														
+	Б1.Б.14	Микробиология	3					4	36	144	54	54	36															4	144	20	34		54	36																																		
+	**Б1.Б.15**	**Теплоэнергоснабжение предприятий**		**34**				**6**		**216**	**108**	**108**																**3**	**108**	**20**	**34**		**54**		**3**	**108**	**20**	**34**		**54**																																
+	Б1.Б.15.01	Теплотехника		3				3	36	108	54	54																3	108	20	34		54																																			
+	Б1.Б.15.02	Энергосбережение		4				3	36	108	54	54																						3	108	20	34		54																															
+	Б1.Б.16	Реология		6				3	36	108	54	54																																						3	108	20	34		54														
+	Б1.Б.17	Основы биотехнологии	5					4	36	144	54	54	36																					4	144	20	34		54	36																														
+	Б1.Б.18	Оборудование перерабатывающих производств	3					6	36	216	90	90	36															6	216	20	46	24	90	36																																		
+	Б1.Б.19	Химия	1					7	36	252	108	108	36	7	252	40	68		108	36																																																	
+	Б1.Б.20	Физика		2				3	36	108	54	54									3	108	18	36		54																																											
+	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности		4				3	36	108	54	54																						3	108	14	40		54																															
+	Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия		4				3	36	108	50	58																						3	108	16	34		58																															
+	**Б1.Б.23**	**Физическая культура и спорт**		**2245**				**2**		**400**	**400**				**72**			**72**			2	**126**	**72**		**54**				**90**			**90**				**84**			**84**				**28**			**28**																									
+	Б1.Б.23.01	Физическая культура и спорт		2				2	36	72	72										2	72	72																																														
+	Б1.Б.23.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту		245						328	328				72			72				54			54				90			90				84			84				28			28																									
								91		*3604*	*1822*	*1458*	*324*	*23*	*900*	*80*	*176*	*176*	*360*	*108*	*21*	*810*	*190*	*70*	*190*	*324*	*36*	*19*	*774*	*92*	*148*	*146*	*316*	*72*	*13*	*552*	*66*	*142*	*84*	*224*	*36*	*12*	*460*	*60*	*92*	*56*	*180*	*72*	*3*	*108*	*20*	*34*		*54*																
Вариативная часть																																																																								
+	Б1.В.01	Общая технология отрасли	2					4	36	144	54	54	36								4	144	20	34		54	36																																											
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий	7					4	36	144	54	54	36																																														4	144	18	36		54	36							
+	Б1.В.03	Патентоведение в пищевой промышленности		7				3	36	108	54	54																																													3	108	20	24	10	54								
+	Б1.В.04	Производственный контроль и учет в пищевой промышленности		6				3	36	108	54	54																																						3	108	20	34		54														
+	Б1.В.05	Получение доброкачественного молока и мяса	4					5	36	180	70	74	36																					5	180	20	24	26	74	36																														
+	Б1.В.06	Упаковка и маркировка продуктов питания		7				3	36	108	54	54																																												3	108	20	34		54								
+	Б1.В.07	Процессы и аппараты пищевых производств	3					5	36	180	72	72	36															5	180	20	34	18	72	36																																
+	Б1.В.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	7					4	36	144	52	56	36																																												4	144	18	34		56	36							
+	Б1.В.09	Информационные технологии в пищевых производствах	6					4	36	144	54	54	36																																					4	144	20	24	10	54	36													
+	Б1.В.10	Организация технологического процесса производства продуктов питания	6			6		7	36	252	108	108	36																																					7	252	28	44	36	108	36													
+	Б1.В.11	Технологии безотходного производства		7				3	36	108	44	64																																												3	108	10	34		64								
+	Б1.В.12	Технология функциональных продуктов питания	8					4	36	144	54	54	36																																																4	144	20	34		54	36
+	Б1.В.13	Технология производства комбинированных продуктов питания	8					4	36	144	54	54	36																																															4	144	20	34		54	36
+	Б1.В.14	Технология производства продуктов детского питания	8					4	36	144	54	54	36																																															4	144	20	34		54	36
+	Б1.В.15	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	4					7	36	252	108	108	36																					7	252	16	38	54	108	36																														
+	Б1.В.16	Пищевые, биологически активные добавки и наполнители в производстве продуктов питания		5				3	36	108	54	54																														3	108	20	34		54																								
+	Б1.В.17	Управление качеством и сертификация пищевых производств	6					7	36	252	108	108	36																													3	108	20	34		54		4	144	20	34		54	36													
+	Б1.В.18	Основы научных исследований в мясной и молочной промышленности	4					5	36	180	72	72	36																					5	180	24	38	10	72	36																														
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**				**3**		**108**	**54**	**54**		3	**108**	**16**	**38**		**54**																																																				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в специальность		1				3	36	108	54	54		3	108	16	38		54																																																		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в технологию отрасли		1				3	36	108	54	54		3	108	16	38		54																																																		
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**5**				**3**		**108**	**54**	**54**																														3	**108**	**20**		**34**	**54**																								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Сырье и материалы молочной промышленности		5				3	36	108	54	54																														3	108	20		34	54																								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Сырье и материалы мясной промышленности		5				3	36	108	54	54																														3	108	20		34	54																								
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**	**5**					**4**		**144**	**54**	**54**	**36**																													4	**144**	**20**	**34**		**54**	**36**																								
+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования молока и молочных продуктов	5					4	36	144	54	54	36																													4	144	20	34		54	36																								
-	Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования мяса и мясных продуктов	5					4	36	144	54	54	36																													4	144	20	34		54	36																								
+	**Б1.В.ДВ.04**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	**5**					**4**		**144**	**54**	**54**	**36**																													4	**144**	**20**	**24**	**10**	**54**	**36**																								
+	Б1.В.ДВ.04.01	Микробиология молока и молочных продуктов	5					4	36	144	54	54	36																													4	144	20	24	10	54	36																								
-	Б1.В.ДВ.04.02	Микробиология мяса и мясопродуктов	5					4	36	144	54	54	36																													4	144	20	24	10	54	36																								
+	**Б1.В.ДВ.05**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**6**					**5**		**180**	**72**	**72**	**36**																																					5	**180**	**20**	**52**		**72**	**36**																
+	Б1.В.ДВ.05.01	Оценка качества молока и молочных продуктов	6					5	36	180	72	72	36																																					5	180	20	52		72	36													
-	Б1.В.ДВ.05.02	Оценка качества мяса и мясопродуктов	6					5	36	180	72	72	36																																					5	180	20	52		72	36													
+	**Б1.В.ДВ.06**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**7**	**68**			**7**	**15**		**540**	**288**	**216**	**36**																																					5	**180**	**28**	**44**	**36**	**72**		5	**180**	**28**	**34**	**26**	**56**	**36**	5	**180**	**20**	**44**	**28**	**88**	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология молока и молочных продуктов	7	68			7	15	36	540	288	216	36																																					5	180	28	44	36	72		5	180	28	34	26	56	36	5	180	20	44	28	88	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Технология мяса и мясных продуктов	7	68			7	15	36	540	288	216	36																																					5	180	28	44	36	72		5	180	28	34	26	56	36	5	180	20	44	28	88	
+	**Б1.В.ДВ.07**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**8**				**3**		**108**	**54**	**54**																																																							
+	Б1.В.ДВ.07.01	Технохимический контроль молока и молочных продуктов		8				3	36	108	54	54																																																								
-	Б1.В.ДВ.07.02	Технохимический контроль мяса и мясопродуктов		8				3	36	108	54	54																																																									
								116		*4176*	*1804*	*1760*	*612*	*3*	*108*	*16*	*38*		*54*		*4*	*144*	*20*	*34*		*54*	*36*	*5*	*180*	*20*	*34*	*18*	*72*	*36*	*17*	*612*	*60*	*100*	*90*	*254*	*108*	*17*	*612*	*100*	*126*	*44*	*270*	*72*	*28*	*1008*	*136*	*232*	*82*	*414*	*144*	*22*	*792*	*114*	*196*	*36*	*338*	*108*	*20*	*720*	*98*	*182*	*28*	*304*	*108*	
								207		*7780*	*3626*	*3218*	*936*	*26*	*1008*	*96*	*214*	*176*	*414*	*108*	*25*	*954*	*210*	*104*	*190*	*378*	*72*	*24*	*954*	*112*	*182*	*164*	*388*	*108*	*30*	*1164*	*126*	*242*	*174*	*478*	*144*	*29*	*1072*	*160*	*218*	*100*	*450*	*144*	*31*	*1116*	*156*	*266*	*82*	*468*	*144*	*22*	*792*	*114*	*196*	*36*	*338*	*108*	*20*	*720*	*98*	*182*	*28*	*304*	*108*	
Блок 2.Практики																																																																								
Вариативная часть																																																																								
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно исследовательской деятельности		24				15	36	540		540		3	108				108		6	216				216		3	108				108		3	108				108																															
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		7				3	36	108		108																																																									
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика: преддипломная практика			7			3	36	108		108																																																								

План Учебный план бакалавриата '19.03.03-15-1234-3591.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

-	-	-	Форма контроля					з.е.	-	Итого акад.часов				Курс 1													Курс 2												Курс 3												Курс 4											
														Сем. 1							Сем. 2						Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	Часов в з.е.	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б2.В.04(П)	Производственная практика: научно-исследовательская работа		7				3	36	108		108																																																						
								24		*864*		*864*		*3*	*108*				*108*		*6*	*216*				*216*		*3*	*108*				*108*		*3*	*108*				*108*														*9*	*324*				*324*										
								24		*864*		*864*		*3*	*108*				*108*		*6*	*216*				*216*		*3*	*108*				*108*		*3*	*108*				*108*														*9*	*324*				*324*										
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																																		
Базовая часть																																																																		
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	36	108		72	36																																																						
+	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8					6	36	216		216																																																						
								9		*324*		*288*	*36*																																																						
								9		*324*		*288*	*36*																																																						
ФТД.Факультативы																																																																		
Вариативная часть																																																																		
+	ФТД.В.01	Особенности взаимоотношений лиц с ограниченными возможностями в трудовом коллективе		3				2	36	72	32	40															2	72	16		16	40																																				
+	ФТД.В.02	Экономическое обоснование результатов исследований		6				3	36	108	54	54																																			3	108	20	34		54															
								5		*180*	*86*	*94*															*2*	*72*	*16*		*16*	*40*																*3*	*108*	*20*	*34*		*54*														
								5		*180*	*86*	*94*															*2*	*72*	*16*		*16*	*40*																*3*	*108*	*20*	*34*		*54*														

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.03-15-1234-3591.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
Итого (с факультативами)				231	254	245	60	29	31	62	29	33	63	29	34	60	31	29
Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	60	29	31	60	27	33	60	29	31	60	31	29
Дисциплины (модули)	44%	56%	31.8%	207	213	207	51	26	25	54	24	30	60	29	31	42	22	20
Базовая часть				90	120	91	44	23	21	32	19	13	15	12	3			
Вариативная часть				93	117	116	7	3	4	22	5	17	45	17	28	42	22	20
Практики	0%	100%	0%	18	27	24	9	3	6	6	3	3				9	9	
Вариативная часть				18	27	24	9	3	6	6	3	3				9	9	
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы					5	5				2	2		3		3			
Вариативная часть					5	5				2	2		3		3			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					55.4	-	57.5	50.9	-	58.6	55.7	-	53.6	59	-	58.7	49
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					48.9	-	54	36	-	54	48	-	61.8	36	-	54	59
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
	Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					26.1	-	26.5	26	-	23.5	25	-	26	27.5	-	29.7	24.7
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.6	-	4.6	3.2	-	5.8	4.6	-	1.7		-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	3	2	7	3	4	8	4	4	8	3	5
	ЗАЧЕТ (За)						9	2	7	7	3	4	6	3	3	7	5	2
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)															1	1	
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1			
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)															1	1	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					32.51%												
	в интерактивной форме					15.6%												