министерство сельского хозяйства российской федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Белгородская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Я. Горин

План одобрен Ученым советом вуза

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

	19.03.03				Форма обучения: очная
			Направление: 19.03.03	- "Продукты питания животного происхож,	дения"
			Профиль "Т	ехнология мяса и мясных продуктов"	
<u> </u>					
Кафедра:	Технологии сырья и	продуктов животного про	исхождения		
Факультет:	•				
	Квалифи	ікация	Срок обучения	Год начала подготовки	2014
бакалавр	р		4г		
				Образовательный стандарт	741
					21.12.2009

Утверждаю

Турьянский А.В.

1. График учебного процесса

	(Сент	ябрь	Ь		Oı	ктяб	рь			Но	ябрь	,		Дек	абрь	•		Я	нвар	Ъ		Фє	евра	ль			Ма	рт			Ап	рель				Май			И	юнь				Июл	њ			Авг	густ	
	1 - 7	8 - 14		22 - 28	29 - 5	6 - 12		20 - 26	2	3 - 9		17 - 23		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	2	2 - 8	9 - 15		23 - 29	30 - 5	<u>-</u>	13 - 19	٠ ر						-	1.5	22 - 28		6 - 12	13 - 19		~	3 - 9	10 - 16	17 - 23	
Курс	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 3	4 3	5 3	6 3	7 3	8 39	9 40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			К	Э	Э	К													ŀ	(Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К
П																			К	Э	Э	К													k	(Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
Ш																			К	Э	Э	К													k	(Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
IV																			К	Э	Э	К									Э	П	ПГ	1 [1 Г	- [- [1 Д	ιД	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	VIIOIO									
	Теоретическое обучение	18	20	38	18	18	36	18	18	36	18	8	26	136
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	1	3	18
У	Учебная практика (концентр.)					2	2		2	2				4
	Учебная практика (рассред.)													
Н	Научно-исслед. работа (концентр.)													
	Научно-исслед. работа (рассред.)													
П	Производственная практика (концентр.)											4	4	4
	Производственная практика (рассред.)													
Д	Выпускная квалификационная работа											8	8	8
Γ	Гос. экзамены											2	2	2
К	Каникулы	2	7	9	2	7	9	2	7	9	2	7	9	36
Ито	го	22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студе	ентов													
Груп	ın .					•			•					

Индекс Наименование	Формы контроля Экза мен Ты с овые овые рые рты оцен прое рабо кой кты Ты Ты	Эксп ертн Факт 38	Часов В том числе Всего Экз СР Ауд	Семестр 1 18 нед Лек Лаб Пр СР Экз ЗЕТ	урс 1 Семестр 2 20 нед Лек Лаб Пр СР Экз ЗЕТ	Семестр 3 18 нед Лек Лаб Пр СР Экз	Распределение по Курс 2 Семестр 4 18 нед ЗЕТ Лек Лаб Пр СР Эхэ ЗЕ	Семестр 5 18 нед	грс 3 Семестр 6 18 нед Лек Лаб Пр СР Экз ЗЕТ	Семестр 7 18 нед Лек Лаб Пр СР Экз	Курс 4 Семестр 8 8 нед ЗЕТ Лек Лаб Пр СР Эхэ ЗЕТ
Итого Итого по ООП (без факультативов) Б=46% В=54% ДВ(от В)=34,5% Итого по циклам Б1, Б2, Б3 Б=62% В=38% ДВ(от В)=73%	23 37 1 2 3 4 23 37 1 2 3 4 23 33 1 2 3 4	2.0 2.0 0	968 8968 891 3553 3552 968 8968 891 3553 3552 12% 46% 42% 596 7596 891 3531 3174 10% 46% 43%	162 144 162 504 108 28.5 162 144 162 504 108 28.5 162 144 108 504 108 28.5	180 140 214 537 117 31,5 180 140 214 537 117 31,5 180 140 160 537 117 31,5	126 198 162 432 108 126 198 162 432 108 126 198 108 432 108	27 180 198 126 432 162 3: 27 180 198 126 432 162 3: 27 180 198 72 432 162 2:	3 180 162 144 486 108 28.5 3 180 162 144 486 108 28.5 9 180 162 90 486 108 28.5	162 108 162 504 144 31.5 162 108 162 504 144 31.5 162 108 108 504 144 28.5	198 144 162 432 108 198 144 162 432 108 198 144 126 432 108	28 40 16 82 226 36 32 28 40 16 82 226 36 32 28 40 16 64 204 36 10
Б1 Гуманитарный, социальный и экономический цикл Б1.Б Базовая часть Б1.Б.1 История Б1.Б.2 философия	4 8 1 2 1 2 1	24 24 8 4 4 1	404 1404 144 650 610 664 864 144 296 424 44 144 36 28 80 16 16 16 44 144 36 36 72 16 16	54 54 72 252 36 13 36 54 36 90 36 7 36 36 36 36 36 4	60 60 80 196 36 12 40 60 40 76 36 7 40 40 28 36 4 8 8	36 36 36	2	18 36 54 3 18 36 54 3	36 36 72 4	18 18 36 18 18 36	2 16 16 40 36 3 2 16 16 40 36 3
Б1.Б.3 Иностранный язык Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности Б1.Б.5 Экономика и управление производством	3 2 5 8 8 8	3 3 10	88 288 36 102 150 32 32 32 08 108 54 54 12 12 12 80 180 36 76 68 14 14 14	54 54 3 10 3	60 48 3	36 36		18 36 54 3 4 8		18 18 36 4 4	2 16 16 40 36 3
Б1.В Вариативная часть Б1.В.ОД Обязательные дисциплины Б1.В.ОД.1 Менеджмент Б1.В.ОД.2 Маркетинг	6 6	4 4 1	40 540 354 186 44 144 72 72 72 72 36 36 8 8 8 72 72 36 36 8 8 8 8 8 8 8 8	18 36 162 6	20 40 120 5				36 36 72 4 36 36 72 4 18 18 36 2 4 4 4 4 18 18 36 2 4 4 4 4		
Б1.В.ДВ. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 Правоведение Политология и социология Б1.В.ДВ.2	2		96 396 282 114 72 72 52 20 4 4	18 36 162 6	20 40 120 5 20 52 2 4 4						
1 Экономика 2 Логистика Б1.8.ДВ.3 1 Введение в специальность	1		08 108 68 40 <u>8</u> <u>8</u> 72 72 54 18 <u>4</u> 4	18 54 2	20 20 68 3						
История мясной промышленности Б1.В.ДВ.4 Психология и педагогика Предприниматедьское право	1 1	4 4 1	44 144 108 36 8 8	18 18 108 4 4 4 4							
Б=50% B=50% ДВ(от В)=47% Б2 Математический и естественнонаучный цикл Б2.Б Базовая часть Б2.Б.1 Математика Б2.Б.2 Информатика	7 11 5 3 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	34 34 12 10 10 36 4 4 1	11% 48% 41% 148 2448 261 1179 1008 224 1224 189 495 540 60 360 45 163 152 32 32 44 144 36 36 72 16 16 16	90 72 36 180 72 12,5 90 72 36 180 72 12,5 36 36 90 4,5 8 8 8 9 90 4	8 8	90 144 36 306 72	18 72 72 18 198 10	0 18 36 54 36 4	18 18 72 3		16 32 60 3
	2 3	3 3 10	116 216 36 66 114 20 20 44 144 36 54 54 16 16 8 18 36 32 40 8 44 144 90 54 54	18 36 54 36 4	20 40 48 3 4 8	18 36 18 36 8	4				
Б2.Б.7 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных Б2.В Вариативная часть Б2.В.ОД Обязательные дисциплины Б2.В.ОД 1 Методы исследования мяса и	2 8 2 3 3 3 3 3 4 5 6 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7	34 34 12 18 18 6	12 12 08 108 54 54 12 12 12 224 1224 72 684 468 48 648 72 306 270 44 144 36 54 54		20 20 20 156 6	4 8 18 36 54 4 8 36 36 36 144 36 18 36 54 36 18 36 54 36 18 36 54 36	3 8 72 72 18 198 10 4 54 72 126 7	D 18 36 54 36 4 18 36 54 36 4	18 18 72 3 18 18 72 3		16 32 60 3
Б2.В.ОД.2 Физическая и коллоидная химия Б2.В.ОД.3 Мировые информационные ресурсы Физико-химические и Б2.В.ОД.4	6 5 4	3 3 10	16 16 08 108 54 54 10 10 10 10 08 108 72 36 12 12 88 288 36 126 126 126			8 8	18 36 54 3 2 8 36 36 72 4	18 36 54 36 4	18 18 72 3 4 <u>8</u>		
производства мяса и мясных продуктов 52.В.ДВ Дисциплины по выбору 52.В.ДВ.1 1 Химия пищи 2 Зоогигиена	4		28 28 28 27 28 28		20 20 20 156 6	18 36 90	8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	4 8			16 32 60 3
Б2.В.ДВ.2 Зкология Охрана окружающей среды Б2.В.ДВ.3 Графическое моделирование на	2 2	1 1	08 108 68 40 6 6 6		20 20 68 3 2 4 3						
2 Строительное черчение и машинная графика 62.В.ДВ.4 1 Основы научных исследований Организация и планирование	8	3 3 10	4 4 08 108 60 48 6 6 6		4						16 32 60 3 2 4
2 Организация и планирование 3ксперимента Б2.В.ДВ.5 1 Биотехнология Наукоемкие технологии в сельскохозяйственном производстве	3	4 4 1	44 144 90 54 6 6			18 36 90 2 4	4				
Б=38% В=62% ДВ(от В)=18% Б3 Профессиональный цикл Б3.Б Базовая часть Б3.Б.1 Безопасность жизнедеятельности Общая микробиология и микробиология	12 14 1 2 2 4 5 5 1 2 4 3 3 5	4 40 40 14	13% 45% 42% 744 3744 486 1702 1556 440 1440 198 612 630 08 108 54 54 8 8 8 4 144 36 54 54 16	18 18 72 3	20 20 32 2	36 18 72 126 36 18 72 126 18 36 54 8	7 108 126 54 234 162 11 7 108 126 54 234 162 11 3	9 144 126 54 378 72 21.5 9 54 36 36 162 36 9	108 90 72 360 144 21,5	180 144 108 396 108 36 36 18 90	26 8 16 16 104 4
Б3.Б.3 Метрология и стандартизация Б3.Б.4 Биологическая безопасность пищевых систем Б3.Б.5 Теплоэнергоснабжение предприятия	7 7	5 5 1	10 10 10 10 10 10 10 10				18 18 72 3 4 4 1 18 18 18 36 54 4 8 4 4			36 36 18 90 8 8 4	5
Б3.Б.6 Общая технология отрасли Б3.Б.7 Реология Б3.Б.8 Процессы и аппараты пищевых производств Автоматизированные системы управления технологическими процессами	4 3 4 4 4 5 4 4 5 4 4	3 3 10	16 216 36 72 108 24 24 24 08 108 36 18 54 8 8 8 8 52 252 36 90 126 24 24 24 80 180 126 54 16 16 16			18 18 36 72 4 4 8	4 18 18 36 2 4 4 4 5 6 18 36 3 18 36 18 36 3 8 7 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	36 18 18 36 36 4 8 4 4 18 18 18 126 5 8 4 4			
Б3.В.ОД. Обязательные дисциплины Б3.В.ОД.1 Начертательная геометрия. Инженерная графика Б3.В.ОД.2 Технология продуктов из мяса птицы	7 9 2 7 5 2 1	52 52 18 3 3 10	304 2304 288 1090 926 372 1872 288 810 774 08 108 72 36 4 4 4 08 108 36 36 8 8 8 8	18 18 72 3 18 18 72 3 18 18 72 3 2 2 3 4 4 4 4 4 4 4 4 5 4 4 4 6 4 4 4 7 4 4 4 8 4 4 4 8 4 4 4 8 4 4 4 9 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4 10 4 4 4	20 20 32 2			90 90 18 216 36 12,5 90 90 18 216 36 12,5		144 108 90 306 108	21
Б3.В.ОД.3 Проектирование предприятий мясной отрасли Б3.В.ОД.4 Технологическое оборудование мясной отрасли Б3.В.ОД.5 Технология мяса и мясных продуктов	7 6 5 6 7 7 56 7 P	8 8 2i	80 180 108 72 16 - 16 88 288 54 108 126 28 - 28 32 432 36 198 198 52 - 52					36 18 18 90 4,5 <u>8</u> <u>4</u> <u>4</u> 36 36 36 36 3	4 4 4 18 36 126 5 8 8	36	4
Б3.В.ОД.6 Технология функциональных мясных продуктов Биотехнология колбасного производства Б3.В.ОД.8 Технология соленых штучных изделий Б3.В.ОД.9 Основы разработки и внедрения производстванного производ	7 7 5	6 6 2	44 144 54 36 54 16 16 16 16 216 36 72 108 22 22 22 16 216 36 90 90 22 22 22 80 180 36 90 54					18 36 90 36 5	18 18 18 36 54 4 4 8 4	36 54 18 72 36 8 10 4 36 36 18 90 36 8 10 4	6
Бэ.В.ДВ Дисциплины по выбору Бэ.В.ДВ.1 Отраспевая стандартизация и сертификация	6		12 12 32 432 280 152 08 108 72 36 8 8 8		20 20 32 2			4 8	36 36 144 6 18 18 72 3 4 4 4		8 16 16 104 4
Культура питания Б3.В.ДВ.2 Технохимический контроль и учет в мясной промышленности Обеспечение качества мясных продуктов Б3.В.ДВ.3	6	3 3 1	08 108 72 36 12 12						18 18 72 3 4 8		
Б.З.В.ДВ.3 Упаковка и тара в пищевой промышленности Основы животноводства Б.З.В.ДВ.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза	8 8		72 72 32 40 8 8 44 144 104 40 8 8		20 20 32 2						8 16 16 104 4 2 4 2
Ветеринарная санитария Б4 Физическая культура Индекс Наименование Б5 Практики, НИР	2468 В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	ЗЕТ Эксп Фактпо	00 400 22 378 Часов ЗЕПВсего СР Ауд 32 432	54	54 Недель Часов Итого СР Ауд ЗЕТ	54 Часов Недель Итого СР Ауд	54 1 3ET Hegenb UTOrd CP Aya 3E 2 108 3	Т Недель Итого СР Ауд ЗЕТ	54 Часов Недель Часов СР Ауд ЗЕТ 2 108 3	36 Часов Недель Итого СР Ауд	18 22 1
Б5.У Учебная практика Учебная практика Учебная практика Б5.Н Научно-исследовательская работа Б5.П Производственная практика Производственная практика	False Paccp	6 6 2 6 6 2 6 6 2 6 6 2	16 216 16 216 16 216 16 216				2 108 3 2 108 3 2 108 3		2 108 3 2 108 3 2 108 3		4 216 6 4 216 6
Б6 Итоговая государственная аттестация ФТД Факультативы		Эксп Фактпо	Часов ЗЕПВсего 40 540	Недель Часов ЗЕТ	Недель Часов ЗЕТ	Недель Часов	ЗЕТ Недель Часов ЗЕ	Т Недель Часов ЗЕТ	Недель Часов ЗЕТ	Недель Часов	3ET Недель Часов 3ET 10 540 15