

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 17.03.2020

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по программе бакалавриата

И. о. ректора \_\_\_\_\_ Колпаков Н.А.  
УТВЕРЖДАЮ  
"7" апреля 2020 г.



35.03.07 ✓

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства  
Факультет: Факультет заочного обучения

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт № 669 от 17.07.2017 ✓

Срок обучения: 4г 10м

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+		производственно-технологический
+	+	научно-исследовательский

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по УР \_\_\_\_\_ / Завалишин С.И./

Начальник УР и КО \_\_\_\_\_ / Сорокина С.В./

Начальник ИМО \_\_\_\_\_ / Шорина И.В./ ✓

Декан БТФ \_\_\_\_\_ / Афанасьева А.И./

Декан ФЗО \_\_\_\_\_ / Болтенков А.А./





Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.	Итого акад. часов										Курс 1																		
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.		Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Интер часы	Сессия 1				Сессия 2				Сессия 3				Сессия 1						
																			Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																																					
Б1.В.01	Технология мяса и мясopодуlков	4		4			44	10	360	40	40	16	24		311	9	2																				
Б1.В.02	Технология молока и молочных продуктов	5		4	5		4	9	324	38	38	14	24		277	9	2																				
Б1.В.03	Технология переработки продукции пчеловодства, паштового оленеводства		5				5	4	144	18	18	6	12		126		2																				
Б1.В.04	Технология рыбы и рыбных продуктов		3				3	4	144	18	18	6	12		126		2																				
Б1.В.05	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	3					3	4	144	18	18	6	12		117	9	2																				
Б1.В.06	Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья		4				4	3	108	14	14	6	8		94		2																				
Б1.В.07	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции		4				4	3	108	14	14	6	8		94		2																				
Б1.В.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		1				1		328	2	2	2			326		2																ЭК				
Б1.В.ДВ.01.01	Физическая культура		1				1		328	2	2	2			326		2																ЭК				
Б1.В.ДВ.01.02	Спортивносовершенствование		1				1		328	2	2	2			326		2																ЭК				
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		4				4	2	72	12	12	4	8		60		2																				
Б1.В.ДВ.02.01	Методы исследования свойств молока и молочных продуктов		4				4	2	72	12	12	4	8		60		2																				
Б1.В.ДВ.02.02	Методы исследования свойств мяса и мясopодуlков		4				4	2	72	12	12	4	8		60		2																				
								39	1732	174	174	66	108		1531	27	18																				
								198	7456	900	900	342	474	84	6340	216	96	34																			
<b>Блок 2. Практика</b>																																					
<b>Обязательная часть</b>																																					
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (зоология, ботаника)		1					3	108	1					107																		Э				
Б2.О.02(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (общая технология отрасли)		2					3	108	1					107																						
Б2.О.03(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (животноводство)		2					3	108	1					107																						
Б2.О.04(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (основы переработки с.-х. продукции)		2					3	108	1					107																						
Б2.О.05(П)	Технологическая практика			4				15	540	1					539																						
Б2.О.06(Пд)	Преддипломная		5					9	324	1					323																						
								36	1296	6				1290																							
								36	1296	6					1290																						
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																																					
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы							4	144	18					126																						
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы							2	72	1					71																						
								6	216	19				197																							
								6	216	19				197																							
<b>ФТД. Факультативы</b>																																					
ФТД.01	Основы переработки сельскохозяйственного сырья		5					2	72	2	2	2			70		2																				
ФТД.02	Технология глубокой переработки мяса и мясopодуlков		5					2	72	2	2	2			70		2																				
								4	144	4	4	4		140		4																					
								4	144	4	4	4		140		4																					

