ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат:2F22D5C884A2C4FC71D6F082849D5286
Владелец: Бабин Владислав Николаевич
Действителен: с 18.02.2022 г. по 14.05.2023 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Биолого-технологический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ______ *Е.В. Рудой*
"29" 09 2022г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 29.09.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)
Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Технологии и товароведения пищевой продукции
Факультет: Биолого-технологический

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2022-2023
Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР ______ */ В.Н. Бабин/*

Начальник УО ______ */ О.Н. Гербер/*

Декан ______ */ К.В. Жучаев/*

Ответственный за разработку УП ______ */ М.Л. Кочнева/*

-	-	Форма контроля							з.е.		Итого акад.часов								Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4													
																			Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8						
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Реферат	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)									213	213	7996	7996	3558	1334	1222	1002	3547	891	27	1012	178	162	112	452	108	30	1180	216	130	178	548	108	27	972	150	202	72	413	135	30	1196	192	116	232	521	135	27	1014	156	206	90	454	108	30	1110	206	188	126	482	108	23	828	128	156	76	360	108	19	684	108	62	116	317	81
Базовая часть									99	99	3564	3564	1574	612	526	436	1477	513	21	756	136	98	86	355	81	26	936	180	130	110	408	108	15	540	68	170		194	108	13	468	72	48	96	171	81	3	108	18	32		31	27	3	108	20	26		35	27	5	180	36		48	69	27	13	468	82	22	96	214	54
Б1.Б.01	Иностранный язык	3					23		6	6	216	216	88	4	84		101	27								3	108	2	44		62		3	108	2	40		39	27																																				
Б1.Б.02	История	1						1	4	4	144	144	56	30		26	61	27	4	144	30		26	61	27																																																				
Б1.Б.03	Философия	2						2	3	3	108	108	44	28		16	37	27								3	108	28		16	37	27																																															
Б1.Б.04	Правоведение		2					2	2	2	72	72	32	16		16	40									2	72	16		16	40																																																
Б1.Б.05	Экономика			1			1		4	4	144	144	46	16		30	98		4	144	16		30	98																																																				
Б1.Б.06	Управление производством		7				7		2	2	72	72	36	12		24	36																																													2	72	12		24	36								
Б1.Б.07	Математика	2	1				12		6	6	216	216	92	36		56	97	27	3	108	18		30	60		3	108	18		26	37	27																																															
Б1.Б.08	Информатика	1					1		4	4	144	144	68	24	44		49	27	4	144	24	44		49	27																																																				
Б1.Б.09	Физика	2	1				12		6	6	216	216	100	52	48		89	27	3	108	28	24		56		3	108	24	24		33	27																																															
Б1.Б.10	Органическая химия	3	2				2		4	4	144	144	66	34	32		51	27								2	72	18	16		38		2	72	16	16		13	27																																				
Б1.Б.11	Биология	1					1		3	3	108	108	50	20	30		31	27	3	108	20	30		31	27																																																				
Б1.Б.12	Биохимия	3					3		5	5	180	180	84	28	56		69	27															5	180	28	56		69	27																																				
Б1.Б.13	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2					2		3	3	108	108	52	20	32		29	27								3	108	20	32		29	27																																															
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	7					7		3	3	108	108	48	24		24	33	27																																												3	108	24		24	33	27							
Б1.Б.15	Основы микробиологии	3					3		4	4	144	144	64	20	44		53	27															4	144	20	44		53	27																																				
Б1.Б.16	Общая санитарная микробиология	4					4		3	3	108	108	50	18	32		31	27																						3	108	18	32		31	27																													
Б1.Б.17	Культурология		2					2	2	2	72	72	36	18		18	36									2	72	18		18	36																																																
Б1.Б.18	Стандартизация, подтверждение соответствия	4					4		4	4	144	144	66	18		48	51	27																						4	144	18		48	51	27																													
Б1.Б.19	Биологическая безопасность пищевых систем	8					8		4	4	144	144	70	30		40	47	27																																																				4	144	30		40	47	27
Б1.Б.20	Общая технология отрасли	4				4			4	4	144	144	68	20		48	49	27																						4	144	20		48	49	27																													
Б1.Б.21	Реология	8					8		6	6	216	216	90	34		56	99	27																																																				6	216	34		56	99	27
Б1.Б.22	Электротехника и электроника		4				4		2	2	72	72	32	16	16		40																							2	72	16	16		40																														
Б1.Б.23	Теплотехника	6					6		3	3	108	108	46	20	26		35	27																																					3	108	20	26		35	27														
Б1.Б.24	Политология		2					2	2	2	72	72	32	16		16	40									2	72	16		16	40																																																
Б1.Б.25	Русский язык и культура речи		2				2		2	2	72	72	36	18		18	36									2	72	18		18	36																																																
Б1.Б.26	Процессы и аппараты	5					5		3	3	108	108	50	18	32		31	27																													3	108	18	32		31	27																					
Б1.Б.27	Автоматизированные системы управления		8				8		3	3	108	108	40	18	22		68																																																							3	108	18	22		68	
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт		3					2	2	2	72	72	32	4	28		40									1	36	2	14		20		1	36	2	14		20																																						
Вариативная часть									114	114	4432	4432	1984	722	696	566	2070	378	6	256	42	64	26	97	27	4	244	36		68	140		12	432	82	32	72	219	27	17	728	120	68	136	350	54	24	906	138	174	90	423	81	27	1002	186	162	126	447	81	18	648	92	156	28	291	81	6	216	26	40	20	103	27
Б1.В.01	Маркетинг		2				2		2	2	72	72	36	18		18	36									2	72	18		18	36																																																
Б1.В.02	Метрология		4				4		2	2	72	72	34	16		18	38																							2	72	16		18	38																														
Б1.В.03	Холодильная техника		3				3		2	2	72	72	32	16		16	40																2	72	16		16	40																																							
Б1.В.04	Психология и педагогика		2					2	2	2	72	72	32	16		16	40									2	72	16		16	40																																																
Б1.В.05	Неорганическая химия	1					1		3	3	108	108	52	20	32		29	27	3	108	20	32		29	27																																																				
Б1.В.06	Аналитическая химия		1				1		3	3	108	108	52	20	32		56		3	108	20	32		56																																																				
Б1.В.07	Экология	3					3		4	4	144	144	64	32		32	53	27															4	144	32		32	53	27																																				
Б1.В.08	Пищевая биотехнология		3				3		3	3	108	108	50	18	32		58																3	108	18	32		58																																					
Б1.В.09	Физическая и коллоидная химия		4				4		2	2	72	72	32	16	16		40																							2	72	16	16		40																														
Б1.В.10	Физико-химические методы исследований	5					5		4	4	144	144	68	20	48		49	27																													4	144	20	48		49	27																					
Б1.В.11	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4				4		2	2	72	72	34	16		18	38																							2	72	16		18	38																														
Б1.В.12	Физиология питания		6				6		3	3	108	108	48	18	30		60																																						3	108	18	30		60														
Б1.В.13	Проектирование предприятий мясной промышленности		6		6				3	3	108	108	48	18		30	60																																						3	108	18		30	60														
Б1.В.14	Инженерная и компьютерная графика		4				4		2	2	72	72	36	16	20		36																							2	72	16	20		36																														
Б1.В.15	Технологическое оборудование мясной отрасли	6					6		3	3	108	108	48	18		30	33	27																																					3	108	18		30	33	27														
Б1.В.16	Механика	5					5		4	4	144	144	64	18	46		53	27																													4	144	18	46		53	27																					
Б1.В.17	Технология мяса и мясных продуктов	56			5		6		12	12	432	432	194	66	128		184	54																													7	252	32	64		129	27	5	180	34	64		55	27														
Б1.В.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза		5				5		3	3	108	108	50	18		32	58																														3	108	18		32	58																						
Б1.В.19	Бухгалтерский учет		6				6		3	3	108	108	48	18		30	60																																						3	108	18		30	60														
Б1.В.20	Санитария и гигиена питания	7					7		3	3	108	108	52	16	36		29	27																																												3	108	16	36		29	27							
Б1.В.21	Методика научных исследований в пищевой отрасли		7			7			3	3	108	108	48	20		28	60																																													3	108	20		28	60								
Б1.В.22	Техно-химический контроль и управление качеством		7				7		3	3	108	108	36	12	24		72																																													3	108	12	24		72								
Б1.В.23	Основы промышленного строительства		6				6		2	2	72	72	36	18		18	36																																						2	72	18		18	36														
Б1.В.24	Бизнес-планирование		8				8		2	2	72	72	34	14		20	38																																																					2	72	14		20	38	
Б1.В.25	Физическая культура и спорт: элективные дисциплины, 1 из 13: лёгкая атлетика, общая физическая подготовка, лыжная подготовка, коньки, футбол, волейбол, баскетбол, пауэрлифтинг (атлетическая гимнастика), самбо, дартс, скандинавская ходьба, оздоровительная гимнастика, настольный теннис		12456								328	328	150	10		140	178			40	2		26	12			100	2		34	64										116	2		36	78			42	2		26	14			30	2		18	10															
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**4**					**4**		3	**3**	**108**	**108**	**50**	**18**		**32**	**31**	**27**																						3	**108**	**18**		**32**	**31**	**27**																													
Б1.В.ДВ.01.01	Правовые основы управления качеством	4					4		3	3	108	108	50	18		32	31	27																						3	108	18		32	31	27																													
Б1.В.ДВ.01.02	Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации	4					4		3	3	108	108	50	18		32	31	27																						3	108	18		32	31	27																													
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**4**					**4**		3	**3**	**108**	**108**	**50**	**18**		**32**	**31**	**27**																						3	**108**	**18**		**32**	**31**	**27**																													
Б1.В.ДВ.02.01	Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды	4					4		3	3	108	108	50	18		32	31	27																						3	108	18		32	31	27																													
Б1.В.ДВ.02.02	Нормативно-правовые основы природопользования	4					4		3	3	108	108	50	18		32	31	27																						3	108	18		32	31	27																													
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**3**				**3**		3	**3**	**108**	**108**	**40**	**16**		**24**	**68**																3	**108**	**16**		**24**	**68**																																					
Б1.В.ДВ.03.01	Биологическая этика		3				3		3	3	108	108	40	16		24	68																3	108	16		24	68																																					
Б1.В.ДВ.03.02	Этика деловых отношений		3				3		3	3	108	108	40	16		24	68																3	108	16		24	68																																					
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**4**				**4**		3	**3**	**108**	**108**	**50**	**18**	**32**		**58**																							3	**108**	**18**	**32**		**58**																														
Б1.В.ДВ.04.01	Прикладная статистика		4				4		3	3	108	108	50	18	32		58																							3	108	18	32		58																														
Б1.В.ДВ.04.02	Статистические методы обработки экспериментальных данных		4				4		3	3	108	108	50	18	32		58																							3	108	18	32		58																														
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**6**					**6**		4	**4**	**144**	**144**	**66**	**28**	**38**		**51**	**27**																																					4	**144**	**28**	**38**		**51**	**27**														
Б1.В.ДВ.05.01	Химия пищи	6					6		4	4	144	144	66	28	38		51	27																																					4	144	28	38		51	27														
Б1.В.ДВ.05.02	Пищевые добавки	6					6		4	4	144	144	66	28	38		51	27																																					4	144	28	38		51	27														
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**7**					**7**		4	**4**	**144**	**144**	**64**	**16**	**48**		**53**	**27**																																												4	**144**	**16**	**48**		**53**	**27**							
Б1.В.ДВ.06.01	Дегустационный анализ	7					7		4	4	144	144	64	16	48		53	27																																												4	144	16	48		53	27							
Б1.В.ДВ.06.02	Органолептическая оценка	7					7		4	4	144	144	64	16	48		53	27																																												4	144	16	48		53	27							
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**5**				**5**		2	**2**	**72**	**72**	**32**	**16**		**16**	**40**																														2	**72**	**16**		**16**	**40**																						
Б1.В.ДВ.07.01	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли		5				5		2	2	72	72	32	16		16	40																														2	72	16		16	40																						
Б1.В.ДВ.07.02	Производственный контроль в мясной отрасли		5				5		2	2	72	72	32	16		16	40																														2	72	16		16	40																						
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**	**8**					**8**		4	**4**	**144**	**144**	**52**	**12**	**40**		**65**	**27**																																																			4	**144**	**12**	**40**		**65**	**27**
Б1.В.ДВ.08.01	Компьютеризация производства	8					8		4	4	144	144	52	12	40		65	27																																																			4	144	12	40		65	27
Б1.В.ДВ.08.02	Системы управления базами данных	8					8		4	4	144	144	52	12	40		65	27																																																			4	144	12	40		65	27
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**			**6**			**6**		4	**4**	**144**	**144**	**62**	**32**	**30**		**82**																																						4	**144**	**32**	**30**		**82**															
Б1.В.ДВ.09.01	Добавки и белковые препараты для мясных продуктов			6			6		4	4	144	144	62	32	30		82																																						4	144	32	30		82															
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии в мясной отрасли			6			6		4	4	144	144	62	32	30		82																																						4	144	32	30		82															
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**7**				**7**			5	**5**	**180**	**180**	**76**	**28**	**48**		**77**	**27**																																												5	**180**	**28**	**48**		**77**	**27**							
Б1.В.ДВ.10.01	Товароведение и экспертиза мясного сырья	7				7			5	5	180	180	76	28	48		77	27																																												5	180	28	48		77	27							
Б1.В.ДВ.10.02	Товароведение и экспертиза мясной продукции	7				7			5	5	180	180	76	28	48		77	27																																												5	180	28	48		77	27							
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**5**				**5**		2	**2**	**72**	**72**	**32**	**16**	**16**		**40**																														2	**72**	**16**	**16**		**40**																						
Б1.В.ДВ.11.01	Технология и качество продукции молочного и мясного скотоводства		5				5		2	2	72	72	32	16	16		40																														2	72	16	16		40																						
Б1.В.ДВ.11.02	Технология и качество продукции свиноводства		5				5		2	2	72	72	32	16	16		40																														2	72	16	16		40																						
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**5**				**5**		2	**2**	**72**	**72**	**32**	**16**		**16**	**40**																														2	**72**	**16**		**16**	**40**																						
Б1.В.ДВ.12.01	Технология и качество продукции овцеводства		5				5		2	2	72	72	32	16		16	40																														2	72	16		16	40																						
Б1.В.ДВ.12.02	Технология производства и качество мяса птицы		5				5		2	2	72	72	32	16		16	40																														2	72	16		16	40																						
Блок 2.Практики									21	21	756	756					756									3	108				108									3	108				108									3	108				108		6	216				216		6	216				216	
Вариативная часть									21	21	756	756					756									3	108				108									3	108				108									3	108				108		6	216				216		6	216				216	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		24						6	6	216	216					216									3	108				108									3	108				108																														
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа			6					3	3	108	108					108																																						3	108				108															
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			7					6	6	216	216					216																																													6	216				216								
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика			8					6	6	216	216					216																																																				6	216				216	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									6	6	216	216	8	8			181	27																																																				6	216	8			181	27
Базовая часть									6	6	216	216	8	8			181	27																																																				6	216	8			181	27
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8							2.25	2.25	81	81	8	8			46	27																																																					2.25	81	8			46	27
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								3.75	3.75	135	135					135																																																					3.75	135				135	
ФТД.Факультативы									4	4	144	144	60	20		40	84																																						2	72	10		20	42		2	72	10		20	42								
Вариативная часть									4	4	144	144	60	20		40	84																																						2	72	10		20	42		2	72	10		20	42								
ФТД.В.01	Principles forming quality of meat production		7						2	2	72	72	30	10		20	42																																													2	72	10		20	42								
ФТД.В.02	Animal welfare		6						2	2	72	72	30	10		20	42																																						2	72	10		20	42															