

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 25.02.2025 08:06:14
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный аграрный университет"
Биологический-технологический факультет

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 16.01.25

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения



Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

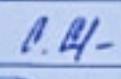
Основной	Цели задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический
	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

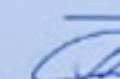
Проректор по УР


/ Завалишин С.И./

Начальник УР и КО


/ Седорикова С.В./

Декан


/ Афанасьева А.И./

Начальник информационно-методического
отдела


/ Сергеева Н.В./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром, атт.					з.е.	Итого акад.часов										Курс 1					Курс 2					Курс 3					Задачи кафедры										
			Экспер	По плану	Конт.раб.	Ауд.	Лек		П	СР	Конт доп	Интер час	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр	з.е.	Лек	Лаб	Пр												
		Блок 1.Дисциплины (модули)		198	7456	4564	4564	1646	1994	924	2432	460	814	28	220	224	228	26	226	240	144	28	204	224	144	23	184	128	176	27	252	304	122	27	232	324	110	22	186	310	17	142	240	
		Обязательная часть		131	4716	2798	2798	1072	1162	564	1618	300	604	28	220	224	214	164	24	208	240	64	25	186	192	80	17	146	80	128	9	92	48	74	13	98	144	54	6	52	104	9	70	130
+	61.0.01	История России	1	2			5	180	144	144	64	80	36	26	2	16	32	3	48	48																					60			
+	61.0.02	Философия	3				4	144	52	52	20	32	72	20	26																										60			
+	61.0.03	Иностранный язык	12	3			6	216	96	96	96	120	18	2		32	2		32	2		32																		41				
+	61.0.04	Основы российской государственности	1				2	72	54	54	18	36	18		2	18																								60				
+	61.0.05	Экономическая теория	3				2	72	34	34	18	16	38	24																									56					
+	61.0.06	Финансовая грамотность	2				2	72	34	34	18	16	38																										19					
+	61.0.07	Русский язык и культура речи	1				2	72	34	34	18	16	38	14	2	18																						60						
+	61.0.08	Психология и дефектология	1				2	72	52	52	20	32	20	16	2	20	32																					60						
+	61.0.09	Правоведение	3				3	108	52	52	20	32	56	22																								55						
+	61.0.10	Неорганическая и органическая химия	12				7	252	166	166	54	112	46	40	20	3	20	48	4	34	64																	5						
+	61.0.11	Математика	1				3	108	52	52	20	32	36	20	26	3	20	32																		53								
+	61.0.12	Физика	1				4	144	82	82	34	48	62	8	4	34	48																				59							
+	61.0.13	Информатика	2				3	108	52	52	20	32	56	10																						56								
+	61.0.14	Биология	12				5	180	118	118	54	64	22	40	20	2	20	32	3	34	32													54										
+	61.0.15	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	1			5	180	102	102	38	64	58	20	18	2	18	32	3	20	32												54											
+	61.0.16	Введение в профессиональную деятельность	1				2	72	34	34	18	16	38	16	2	18	16																		7									
+	61.0.17	Биохимия	3				3	108	66	66	34	32	22	20	10																				5									
+	61.0.18	Процессы и аппараты	4	4			4	144	82	82	34	48	42	20	34																				46									
+	61.0.19	Прикладная механика	4				3	108	64	64	32	32	44	20																					53									
+	61.0.20	Физическая культура и спорт	4				2	72	34	34	18	16	38	14																					40									
+	61.0.21	Общая технология отрасли	4	3			6	216	124	124	44	80	72	20	20																				7									
+	61.0.22	Безопасность жизнедеятельности	4	5			5	180	102	102	44	58	78																						42									
+	61.0.22.01	Безопасность жизнедеятельности	4				2	72	34	34	18	16	38	16	2	18	16																		16									
+	61.0.22.02	Основы военной подготовки	5				3	108	68	68	26	40																								3								
+	61.0.23	Методика научных исследований в пищевой отрасли	6				3	108	74	74	20	34	54	34	28																				3									
+	61.0.24	Физиология питания	6				3	108	74	74	20	54	34	20	8																			54										
+	61.0.25	Энергетика и управление производством	5				3	108	64	64	32	32	44	20																				56										
+	61.0.26	Характеристика и энергоснабжение перерабатывающих производств	6	5			6	7	252	174	174	72	102	58	20	10																		46										
+	61.0.27	Биология паразитов	1				2	72	50	50	18	32	22	10	2	18	32																		54									
+	61.0.28	Технология производства продукции животноводства	4	4			3	108	52	52	20	32	36	20	22																			7										
+	61.0.29	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	3				2	72	34	34	18	16	38	16																				5										
+	61.0.30	Технологии автоматизированного проектирования и расчетов в пищевой промышленности	2				4	144	82	82	34	48	62	30																				53										
+	61.0.31	Инженерная графика	3				3	108	66	66	34	32	42	20																				53										
+	61.0.32	Основы переработки животного сырья	3				3	108	68	68	20	48	20	20	20																			7										
+	61.0.33	Технология молока и молочных продуктов	8	7			6	216	152	152	50	102	44	20	22																		3	26	52									
+	61.0.34	Технология мяса и мясопродуктов	8	7			6	216	152	152	50	102	44	20	22																		3	26	50									
+	61.0.35	Технология продуктов детского и диетического питания	8				3	108	52	52	22	30	56	10																			7											
+	61.0.36	Технология продуктов функционального назначения	6				3	108	56	56	20	36	52	20																				7										
		Часть, формируемая участниками образовательных отношений					67	2740	1766	1766	574	832	360	814	160	210		64	2	18	80	3	18	32	64	6	38	48	48	18	160	256	48	14	134	180	56	16	134	206	8	72	110	
+	61.0.01	Сельскохозяйственная экология	2				2	72	34	34	18	16	38	10																								54						
+	61.0.02	Методы обработки экспериментальных данных	5				5	2	72	50	50	18	32	22	10																						54							
+	61.0.03	Промышленная санитария	5				2	72	52	52	20	32	20	10																						11								
+	61.0.04	Общая микробиология	3				3	108	50	50	18	32	38	20	8																				54									
+	61.0.05	Санитарная микробиология	4				4	144	68	68	20	48	56	20	10																				54									
+	61.0.06	Автоматизированные системы управления технологиями паковки	5				3	108	82	82	34	48	26																					56										
+	61.0.07	Пищевые и фармацевтические активные добавки	5				3	108	68	68	20	48	40																					7										
+	61.0.08	Биологическая безопасность пищевых систем	6				3	108	56	56	20	36	32	20	8																		3	20	36									
+	61.0.09	Маркетинг в пищевой отрасли	6				3	108	74	74	38	36	34																															