

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Р.Х. Рахитов

"21" апреля 2022 г.



План одобрен Ученым советом факультета
биотехнологии и стандартизации
Протокол № 5 от 20.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Кафедра: Технологии животноводства и зоогигиены; Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Биотехнологии и стандартизации

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВРиМП - первый проректор

/ Д.Н. Мингалеев/

Начальник УО

/ Ю.В. Красовская/

Декан

/ Р.Н. Файзрахманов/

Зав. кафедрами

/ Р.Н. Файзрахманов/

/ М.К. Гайнуллина/

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов					Курс 1													
			Экс. мен.	Зачет	Зачет с ом.	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт. роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль
Блок 1.Дисциплины (модули)							194	194		7312	7312	3754	2883	675	27	972	126	54	270	468	54	28	1080	162	54	360	396	108
Обязательная часть							151	151		5436	5436	2694	2229	513	27	972	126	54	270	468	54	28	1008	162	54	288	396	108
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1				3	3	36	108	108	54	27	27	3	108												
+	Б1.О.02	Иностранный язык	2	1			6	6	36	216	216	108	81	27	3	108		54		54		3	108		54		27	27
+	Б1.О.03	Философия			2		3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	Б1.О.04	Экономическая теория			5		3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.05	Культура речи и делового общения		1			3	3	36	108	108	36	72		3	108			36	72								
+	Б1.О.06	Психология			5		3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.07	Правоведение			5		3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.08	Химия	2	1			8	8	36	288	288	126	135	27	3	108	18		36	54		5	180	18		54	81	27
+	Б1.О.09	Математика и математическая статистика		1	6		4	4		144	144	90	54		2	72	18		36	18								
+	Б1.О.09.01	Математика		1			2	2	36	72	72	54	18		2	72	18		36	18								
+	Б1.О.09.02	Математическая статистика			6		2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.О.10	Физика			2		3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	Б1.О.11	Информатика			1		3	3	36	108	108	54	54		3	108	18		36	54								
+	Б1.О.12	Микробиология	3				3	3	36	108	108	54	27	27														
+	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология		3			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК		4			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	8				3	3	36	108	108	60	21	27														
+	Б1.О.16	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	36	36		2	72	18		18	36								
+	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность		2			4	4	36	144	144	72	72									4	144	36		36	72	
+	Б1.О.18	Генетика растений и животных		2			3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	2	13344		4	19	19		684	684	324	333	27	4	144	18		36	90		3	108	18		36	27	27
+	Б1.О.19.01	Ботаника		1			4	4	36	144	144	54	90		4	144	18		36	90								
+	Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	2				3	3	36	108	108	54	27	27								3	108	18		36	27	27
+	Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		3			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.19.04	Растениеводства		4		4	3	3	36	108	108	54	54															

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	+ B1.B.05	Основы научных исследований		6			4	4	36	144	144	72	72											
	+ B1.B.06	Технология меда и продуктов пчеловодства		7			4	4	36	144	144	60	84											
	+ B1.B.07	Технология рыбы и рыбопродуктов		8			4	4	36	144	144	60	84											
	+ B1.B.08	Технология переработки кожи и меха		8			4	4	36	144	144	60	84											
	+ B1.B.09	Технология продукции птицеводства		7			4	4	36	144	144	72	45	27										
	+ B1.B.10	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности		5			4	4	36	144	144	72	45	27										
	+ B1.B.DB.01	Дисциплины по выбору B1.B.DB.1		8			4	4		144	144	60	57	27										
	+ B1.B.DB.01.01	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции		8			4	4	36	144	144	60	57	27										
	- B1.B.DB.01.02	Технология переработки лобочной продукции		8			4	4	36	144	144	60	57	27										
	+ B1.B.DB.02	Дисциплины по выбору B1.B.DB.2		7			3	3		108	108	60	48											
	+ B1.B.DB.02.01	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности		7			3	3	36	108	108	60	48											
	- B1.B.DB.02.02	Биоконверсия продукции животноводства		7			3	3	36	108	108	60	48											
Блок 2.Практика							37	37		1332	1332	972	360							5	180		72	108
Обязательная часть							10	10		360	360	144	216							5	180		72	108
	+ B2.O.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			5	5	36	180	180	72	108							5	180		72	108
	+ B2.O.02(У)	Технологическая практика		4			5	5	36	180	180	72	108											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							27	27		972	972	828	144											
	+ B2.B.01(П)	Технологическая практика			6		15	15	36	540	540	468	72											
	+ B2.B.02(Н)	Научно-исследовательская работа			7		3	3	36	108	108	72	36											
	+ B2.B.03(ПА)	Преддипломная практика			7		9	9	36	324	324	288	36											
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	90	234											
Обязательная часть							9	9		324	324	90	234											
	+ B3.O.01	Государственная итоговая аттестация					9	9		324	324	90	234											
	+ B3.O.01.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	36	108	108	54	54											
	+ B3.O.01.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	36	180											
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	72	72							2	72		36	36
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							4	4		144	144	72	72							2	72		36	36
	+ ФТД.B.01	Методы анализа сырья и пищевых продуктов			5		2	2	36	72	72	36	36											
	+ ФТД.B.02	Татарский язык в профессиональной сфере		2			2	2	36	72	72	36	36							2	72		36	36

[illegible]