Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Вятский государственный агротехнологический университет"

План одобрен Ученым советом университета

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Е.С. Симбирских

Протокол № 5 от 15.04.2021

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

Кафедра:

общего земледелия и растениеводства

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная Срок получения образования: 4г

+	Типы задач профессиональной деятельности	
+	организационно-управленческий	
+	научно-исследовательский	
+	производственно-технологический	

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

ТВЕРЖДАЮ

"15" апреля 2021 г

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе

Заведующий учебно-методическим отделом

Декан агрономического факультета



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158 Владелец: Симбирских Елена Сергеевна

Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

		Форма контроля	3.0.	Итого акад	д.часов	Cowers	m 1	Kypc 1	Cownertin 2			Семесто 3		Kypc 2	Cowerm 4			Cewertin S		Курс 3	Cowerto 6			Cowerre 7		Kypc 4	Cewertin 8	
Счита - ть в Индекс	Наименование	Экаа мен Зачет соц. В	жер Эмспер факт	Экспер По Конт тное плану раб.	T. CP KONT 2.6	е. Итого Лек Лаб Пр	KOHC KYPA CP	Kont 2.e. Vitoro	Лек Лаб Пр К	OHC KVPA CP KON	T 2.e. Vitoro Jies	: Лаб Пр К	OHC KOPA CP	CONT 2.0. Mroro Re	к Лаб Пр Ко	HC KYPA CP K	ONT 2.e. Vitroro	Лек Лаб Пр і	Konc KVPA CP	Kowr pons a.e. Vitoro	Лек Лаб Пр Н	онс кура ср Кон	2.e. Wroro Rex	лаб Пр Кон	HC KVPA CP KON	er a.e. Vitoro Re	ж Лаб Пр н	KOHC KUPA CP KOHT
плане Блок 1.Дисциплины	і (модули)		195 195	7348 7348 3706	6 3056 486 26	6 990 198 216 144			162 216 126		8 26 990 200		438		0 286 90	20 308 1	08 24 918	128 106 156		27 15 598	100 130 58	256 54			20 414 54			60 284 54
Обязательная часть + Б1.0.01	История (история России, всербызя история)	,	155 155 3 3	5908 5908 3010 108 108 54		6 990 198 216 144	405	27 25 954	144 180 126 18 36	396 10 27 27	8 24 918 186	190 88	400	54 28 1062 25	0 286 90	20 308 1	08 22 846	112 88 156	463	27 9 382	60 80 58	130 54	9 324 72	90	20 88 54	4 12 432 70	98 28	20 189 27
+ 61.0.02 + 61.0.03	Иностранный язык	2 1 3	6 6	216 216 72	117 27 2	72 36	36	4 144	36	81 27																		
+ 61.0.04	Экономическая теория	3 5		108 108 52 108 108 50	58						3 108 18	34	56				3 108	16 34	58						+		+++	
F 61.0.05	Культура речи и делового общения Поихология Правоведение	5 1 5	2 2	72 72 36 108 108 50	36 2	. 72 18 18	36										3 108	16 24	50									
F + 61.0.07	Правоведение	5	3 3	108 108 50	58	1 108 36 36	36	3 108	36								3 108		58									
F + 51.0.09	Химия неорганическая и аналитическая Химия органическая, физическая и коллондная	3	3 3	108 108 68		105 36 36	20	3 106	30	45 2/	3 108 34	34	40															
+ 51.0.10 + 51.0.11 + 51.0.12	Математика и математическая статистика	1	4 4	144 144 72 108 108 54		1 144 36 36 1 108 18 36	45	27																				
F 61.0.12	Информатика	1	3 3	108 108 54	54 3	108 18 36	54																					
+ 61.0.13 + 61.0.14	Микробиология Сельскохозайственная экология Цифровые технология в АЛК	3 4 8 8	3 3	180 180 68 108 108 54	54						5 180 34	34	85	3 108 18	36	54												
61.0.15 61.0.16	Цифровые технологии в АГК Безопасность жизнедеятельности	8 8		72 72 42 108 108 42																						2 72 14 3 108 14	1 28 28	30 66
F + 61.0.17	Безопасность жизнедеятельности Физическая культура и спорт	1	2 2	72 72 36	36 2	1 72 18 18	36																					
+	Введение в профессиональную деятельность	2	4 4	144 144 72 144 144 72	72 2	72 18 18	36	2 72	18 18	36 45 22		+++	+++														+	
f + 61.0.20	Механизация и автоматизация технополических процессов животноводства	5	3 3	108 108 34	74												3 108	16 18	74									
F 61.0.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	4	3 3	108 108 68	13 27									3 108 34	34	13	27											
F 61.0.22	Основы ветеринарии и ветеринарно- санитарной экспертизы	4	3 3	108 108 72	9 27									3 108 36	i 36	9	27											
+ 61.0.23 + 61.0.24	Бисхимия сельскохозайственных растений Бисхимия молока и мяса	3	2 2	72 72 34 72 72 34							2 72 16 2 72 16		38															
F + 61.0.25	Технология хранения продукции растениеводства	4	4 4 4	144 144 72			\Box					$\sqcup \sqcup \Box$		4 144 36	i 36	20 25	27											
F + 61.0.26	Технология переработки продукции растениеводства	6	4 4	144 144 70			+++		$\perp \perp \perp$	$\perp \perp \perp$		$\sqcup \sqcup$	+ + +			$\perp \downarrow \downarrow$		$\perp \perp \perp$	$\perp \downarrow \downarrow \downarrow$	4 144	30 40	47 27		\perp	+ + +		+ + +	$\perp \downarrow \downarrow \downarrow$
F + 51.0.27	 Технология переработки и хранения продукции животноводства Стандартизация и подтверждение соответствия 	78 7	78 8 8	288 288 142 108 108 40		+++	+++					+++	\perp		+++			\perp					4 144 36	36	20 25 27	7 4 144 28	42	20 27 27
+	с.х. продукции Процессы и аппараты перерабатывающих	6	3 3	108 108 40 144 144 72	41 27		++++				3 70	10	20	3 70	10		12	+	+	3 108	20 20	41 27			+++		+++	+
+ 61.0.29 + 61.0.30	производств Сооружения и оборудование для хранения с.х.	7	3 3	144 144 72 108 108 54			++++				2 /2 18	10	Jb.	2 /2 18	. 10	9		+					3 108 18	36	54		+++	
+ 61.0.31	продукции Оборудование перерабатывающих производств	8	3 3	108 108 42																					-	3 108 14	1 28	66
+ 61.0.32	Безопасность с.х. сырыя и продовольствия	5	4 4	144 144 50													4 144	16 34	94									
€ 61.0.33	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	7	4 4	144 144 66	51 27															2 72	10 20	42	2 72 18	18	9 27	7		
F 61.0.34	Ботаника Физиология и бискимия растений	1 2		108 108 54 108 108 54		108 18 36	54	3 108	18 36	54																		
+ 61.0.36	Почасведение с основани агрохимии	4	2 2	72 72 54	18 31 27						3 108 16			2 72 18	36	18												
+ 51.0.37 + 51.0.38	Земпеделие Растениеводство	3 3	4 4	144 144 68	76						3 108 16 4 144 34		76	2/														
+	Кормопроизводство Фитопатология и энтомология	4	4 4	108 108 54 144 144 72	72									3 108 18 4 144 36	1 36 i 36	72												
F 61.0.41	Зоология Морфология и физиология с.х. животных	1 2		72 72 54 144 144 72		72 18 36	18	4 144	36 36	72																		
F + 61.0.43	Производство продукции животноводства Колиление сельситичнойственных животных и	5 5	6 6	216 216 88 144 144 70										2 72 18	36	18	4 144 2 72	16 18	83	27								
	Технология кормов Основы научных исследований	2	2 2	144 144 70 72 72 36				2 72	18 18	36		+++		2 72 18	18	36	2 72	16 18	38						+		+++	
+ 61.0.Д8.01		12345		328 328 328 328 328 328		54 54		54	54		54	54		54	54		54	54		58	58							
	01 Спортивные и подвижные игры	12345 6				54 54		54	54		54	54		54	54		54	54		58	58							
	02 Общая физическая подготовка	12345		328 328 328		54 54		54	54		54	54		54	54		54	54		58	58							
	03 Физическая подготовка для лиц с ограниченными возможностями здоровья я участниками образовательных отношен	12345 6	40 40	328 328 328 1440 1440 696		54 54		3 108	54	54	54	54	20	54	54		2 72	16 19	20	58 6 216	58 40 50	126	18 648 124	162 26	736	9 224 7/	5 00	40 05 37
F + 51.B.01	Менедживит и маркетинг сельскогозийственных и пишевых предпоиятий	7	3 3	108 108 54																			3 108 18	36	54			
+ 61.B.02	Пищевая химия	8 3	2 2	72 72 36	36																					2 72 18	3 18	36
+ 61.8.03 + 61.8.04	Агрометеорология Техно-хоническогі контроль растениеводческого сырыя	6	2 2	72 72 34 108 108 40	38						2 72 16	18	38							3 400	20 20	-			+		+++	
F + 61.8.05	Техно-химический контроль	7	3 3	108 108 54																3 100	20 20		3 108 18	36	54			
F + 51.8.06	животноводческого сырья Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	7	3 3	108 108 54																				36	54			
F + 51.8.07	Консервирование	8	8 4 4																				2 72 18		36	2 72 14		20 10
+ 51.8.08 + 51.8.09	Хлебопекарное и кондитерокое производство Овошеводство	8 6	8 5 5	180 180 92 108 108 50	41 27		+++		+			+++	+++			+ + +		+	+	3 108	20 30	58	2 72 18	18	36	3 108 28	3 28	20 5 27
+ 61.8.10 + 61.8.11	Пладоводство	6 7		108 108 54 72 72 28	54															2 108	- ~	~	3 108 18	36	54	2 72 14		
+ 61.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) 61.8.78.1	7	2 2	72 72 34																			2 72 16	18	38	2 /2 10	. 29	
+ 51.8.48.01.1 - 51.8.48.01.1	01 Грибоводство	7 7	2 2	72 72 34 72 72 34	38													\perp					2 72 16 2 72 16	18	38			
+ 61.8.Д8.02	Элективные дисциплины (модули) 61 в лв 2	5	2 2	72 72 34 72 72 34													2 72	16 18	38				2 /2 16	40	38			
F + 61.8.Д8.02.1	01 Техническая графика	5 5 5	2 2	72 72 34	38												2 72	16 18	38									
+ 61.8.08.03	02 Инженерная графика Элективные дисциплины (модули) 51.В.ДВ.3	2	3 3	72 72 34 108 108 54	38			3 108	18 36	54							2 72	10 18	38									
+ 61.8.Д8.03.	01 Физико - эземческие методы анализа в растениеводстве	2	3 3	108 108 54					18 36	54																		
г . Б1.В.ДВ.03. Блок 2.Практика	02 Химические методы анализа	2	3 3	108 108 54 1404 1404 300	54			3 108 6 216	18 36	54				6 216	180	34				21 756		4 752				6 216		2 214
Обязательная часть + 62.0.01(V)			33 33	1188 1188 298 108 108 74	3 890			6 216 3 108	108	4 104				6 216	180	34				21 756		4 752				0 110		
+ 62.0.02(Y)	Санаконительная практика Технологическая практика	4 6	9 9	324 324 220	104			3 108	36					6 216	180	34												
+ 62.0.03(R) + 62.0.04(R)	Технологическая практика Научно исследовательская работа	6	6 6	540 540 2 216 216 2	214															15 540 6 216		2 538 2 214						
Часть, формируема: + 62.8.01(П)	я участниками образовательных отношен Преддиплочная практика	ж й 8	6 6	216 216 2 216 216 2	214																					6 216		2 214 214
Блок З.Государстве	нная итоговая аттестация Выполнение и зацита выпусной калификационной работы	8	6 6	216 216 10	205.5 0.5																					6 216		10 205.5 0.5 10 205.5 0.5
ФТД.Факультативны	не писниплины (молули)		3 3	108 108 52	56						1 36	16	20				1 36	18	18							1 36 18	3	18
г + ФТД.01	Технология переработки рыбы Зерноведение	8 3 5	1 1	36 36 18 36 36 16	18 20		$+++\mp$		+HT		1 36	16	20		+ +	+HT	$-\Box$	+HT	+HI	+H	++	+			+	1 36 18		18
	Мелиорация	5	1 1	36 36 18	18												1 36	18	18									