

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 22.04.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Скляров И.Ю.

23 апреля 2025 г.

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Институт: Институт ветеринарии и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Руководитель управления организации
образовательного процесса

/ Тунина Н.А./

Руководитель управления инновационных ОП

/ Севостьянова О.И./

Директор института

/ Скрипкин В.С. /

Заведующий кафедрой технологии производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

/ Шлыков С.Н./

Руководитель ОП

/ Шлыков С.Н./

План Учебный план бакалавриата '35.03.07-набор_2025-ТПиПЖ.рлх', год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		
Блок 1.Дисциплины (модули)									192	192	7240	7240	3336	3076	828	616	2734	51	376	118	524	928	108	51	338	42	494	820	252	57	356	218	380	846	252	33	182		308	482	216
Обязательная часть									108	108	4216	4216	1964	1856	396	356	142	49	358	118	506	892	108	33	198	24	346	550	180	20	122	92	110	324	72	6	34		56	90	36
+	Б1.О.01	История России		23			4	4	144	144	116	28	56		2	22		36	14			2	22		36	14															
+	Б1.О.02	Философия		4			2	2	72	72	36	36	8								2	18		18	36																
+	Б1.О.03	Основы российской государственности		1			2	2	72	72	54	18	12		2	18		36	18					18	36																
+	Б1.О.04	Иностранный язык	2	1			4	4	144	144	54	54	36	8		4		54	54	36																					
+	Б1.О.05	Культура речи и деловое общение		1			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.06	Правоведение и гражданская позиция		6			2	2	72	72	36	36	8														2	18		18	36										
+	Б1.О.07	Экономика и управление		1116			8	8	288	288	144	144	34		6	54		54	108								2	18		18	36										
+	Б1.О.07.01	Экономика		1			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.07.02	Финансовая грамотность		1			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.07.03	Менеджмент		1			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.07.04	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий		6			2	2	72	72	36	36	10														2	18		18	36										
+	Б1.О.08	Сельскохозяйственная экология		1			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.09	Психология профессионально-личностного развития		2			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка		12			4	4	144	144	72	72	16		4	36		36	72																						
+	Б1.О.10.01	Безопасность жизнедеятельности		1			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.10.02	Основы военной подготовки		2			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.11	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		28			5	5	180	180	90	90	18	108	2	18		18	36													3	20		34	54					
+	Б1.О.11.01	Информационные технологии		2			2	2	72	72	36	36	8		2	18		18	36																						
+	Б1.О.11.02	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции		8			3	3	108	108	54	54	10	108																			3	20		34	54				
+	Б1.О.12	Проектная работа	7	335		7	8	8	288	288	126	126	36	22	34							3	18		36	54	2	18		18	36		3	14		22	36	36			
+	Б1.О.12.01	Проектная деятельность		3			2	2	72	72	36	36	8								2	18		18	36																
+	Б1.О.12.02	Технологическое предпринимательство		5			2	2	72	72	36	36	8														2	18		18	36										
+	Б1.О.12.03	Инновации в проектировании пищевых предприятий	7			7	3	3	108	108	36	36	36	6	34																	3	14		22	36	36				
+	Б1.О.12.04	Общественный проект "Обучение служением"		3			1	1	36	36	18	18									1			18	18																
+	Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность		12			4	4	144	144	72	72	6		4	36		36	72																						
+	Б1.О.14	Основы математического моделирования технологических процессов		2			3	3	108	108	54	54			3	18		36	54																						
+	Б1.О.15	Физика	2	1			4	4	144	144	54	54	36	10		4	20	34		54	36																				
+	Б1.О.16	Химия	134	22			14	14	504	504	198	198	108	34		7	42	66		108	36	7	32	22	36	90	72														
+	Б1.О.16.01	Неорганическая химия		1			3	3	108	108	36	36	36	6		3	14	22		36	36																				
+	Б1.О.16.02	Аналитическая химия		2			2	2	72	72	36	36	6		2	14	22		36	36																					
+	Б1.О.16.03	Органическая химия		2			2	2	72	72	36	36	6		2	14	22		36	36																					
+	Б1.О.16.04	Биологическая химия	3				3	3	108	108	36	36	36	6							3	14	22		36	36															
+	Б1.О.16.05	Пищевая химия	4				4	4	144	144	54	54	36	10							4	18		36	54	36															
+	Б1.О.17	Зоология		2			2	2	72	72	36	36	10		2	18	18		36	36																					
+	Б1.О.18	Теория эволюции		2			2	2	72	72	54	18	10		2	18		36	18																						
+	Б1.О.19	Микробиология		3			2	2	72	72	36	36	6								2	14	2	20	36																
+	Б1.О.20	Генетика растений и животных	3				4	4	144	144	54	54	36	10							4	18		36	54	36															
+	Б1.О.21	Биохимия сельскохозяйственной продукции		6			3	3	108	108	54	54	10														3	18		36	54										
+	Б1.О.22	Зоогигиена	6			6	4	4	144	144	54	54	36	4														4	18	36		54	36								
+	Б1.О.23	Пищевые добавки	3				4	4	144	144	54	54	36	10							4	18		36	54	36															
+	Б1.О.24	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	4				3	3	108	108</																															

План Учебный план бакалавриата '35.03.07-набор_2025-ТППКСХ_ТПППЖ.рлх', год начала подготовки 2025

				Формы пром. атт.		з.е.		Итого акад.часов							Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контро ль	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																								
+	Б1.В.01	Современные технологии обработки пищевого сырья		8			2	2	72	72	36	36		8	72																			2	18		18	36		
+	Б1.В.02	Производство, товароведение и сертификация сыров	8				4	4	144	144	54	54	36	10	108																		4	18		36	54	36		
+	Б1.В.03	Разведение и селекция животных	4			4	4	4	144	144	54	54	36	10	108							4	18		36	54	36													
+	Б1.В.04	Производство продукции животноводства	5			5	4	4	144	144	54	54	36	4	108													4	18	36		54	36							
+	Б1.В.05	Производство, товароведение и сертификация колбас	7				4	4	144	144	54	54	36	10	108																		4	18		36	54	36		
+	Б1.В.06	Производство органической пищи	5				4	4	144	144	54	54	36	10	108								4	18		36	54	36												
+	Б1.В.07	Технология производства функциональных продуктов питания		5			2	2	72	72	54	18		10	72								2	18		36	18													
+	Б1.В.08	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов	6				4	4	144	144	54	54	36	10	108								4	18	36		54	36												
+	Б1.В.09	Технология производства и переработки продукции пчеловодства		6			2	2	72	72	54	18		10	72								2	18	36		18													
+	Б1.В.10	Технология переработки продукции птицеводства	5				4	4	144	144	54	54	36	10	108								4	18		36	54	36												
+	Б1.В.11	Организация производства органического сырья		3			3	3	108	108	72	36		12	108							3	36		36	36														
+	Б1.В.12	Основы рационального питания	6			6	4	4	144	144	54	54	36	10	108								4	18		36	54	36												
+	Б1.В.13	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	7	6		7	6	6	216	216	94	86	36	18	180								3	18		36	54		3	18		36	54		3	18		22	32	36
+	Б1.В.14	Технология хранения и переработки продукции животноводства	8	7		8	7	7	252	252	108	108	36	20	216														7	36			72	108	36					
+	Б1.В.15	Процессы и аппараты пищевых производств	4				3	3	108	108	36	36	36	8	72							3	18		18	36	36													
+	Б1.В.16	Технология производства пищевых концентратов		5			2	2	72	72	36	36		8	72								2	18		18	36													
+	Б1.В.17	Технологический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки		8		8	3	3	108	108	54	54		10	108														3	20			34	54						
+	Б1.В.18	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	8				4	4	144	144	54	54	36	10	108														4	20			34	54	36					
+	Б1.В.19	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы		4			2	2	72	72	36	36		6	72							2	14		22	36														
+	Б1.В.20	Управление качеством продукции животноводства		5			2	2	72	72	36	36		8	72								2	18	18		36													
+	Б1.В.21	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции		5			2	2	72	72	36	36		8	72								2	18		18	36													
+	Б1.В.22	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов		6			2	2	72	72	36	36		8	72								2	18		18	36													
+	Б1.В.23	Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья		4			2	2	72	72	36	36		8	72							2	18		18	36														
+	Б1.В.24	Производство комбинированных пищевых продуктов		3			2	2	72	72	36	36		8	72							2	18		18	36														
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	2				2	2	72	72	36	36		8	72	2	18		18	36																				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья		2			2	2	72	72	36	36		8	72	2	18		18	36																				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология кожи и меха		2			2	2	72	72	36	36		8	72	2	18		18	36																				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	4				2	2	72	72	36	36		8	72							2	18	18		36														
+	Б1.В.ДВ.02.01	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства		4			2	2	72	72	36	36		8	72							2	18	18		36														
-	Б1.В.ДВ.02.02	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства		4			2	2	72	72	36	36		8	72							2	18	18		36														
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	6				2	2	72	72	54	18		10	72								2	18		36	18													
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология производства мясных полуфабрикатов		6			2	2	72	72	54	18		10	72								2	18		36	18													
-	Б1.В.ДВ.03.02	Отраслевые особенности развития инновационных технологий		6			2	2	72	72	54	18		10	72								2	18		36	18													
Блок 2.Практика							39	39	1404	1404	10	1394			480	9	2			322			9	2			322		3	2			106		18	4			644	
Обязательная часть							39	39	1404	1404	10	1394			480	9	2			322			9	2			322		3	2			106		18	4			644	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			9	9	324	324	2	322			120	9	2			322																				
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		4			9	9	324	324	2	322			120							9	2			322														
+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			67		18	18	648	648	4	644			200													3	2				106		15	2			538	
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика			8		3	3	108	108	2	106			40																			3	2				106	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	22	266	36																9	2							266	36		
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8				3	3	108	108	2	70	36																3	2							70	36		

План Учебный план бакалавриата '35.03.07-набор_2025-ТПиПСХП_ТПиППЖ.plx', год начала подготовки 2025

[illegible]

	Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
				Не менее	Факт												
Итого (с факультативами)				227	253	60	23	37	64	28	36	67	29	38	62	30	32
Итого по ОП (без факультативов)				225	240	60	23	37	60	26	34	60	26	34	60	28	32
Дисциплины (модули)	56%	44%	7.1%	183	192	51	23	28	51	26	25	57	26	31	33	13	20
Обязательная часть					108	49	23	26	33	21	12	20	6	14	6	3	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					84	2		2	18	5	13	37	20	17	27	10	17
Практика	100%	0%	0%	36	39	9		9	9		9	3		3	18	15	3
Обязательная часть					39	9		9	9		9	3		3	18	15	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
Факультативные дисциплины				2	13				4	2	2	7	3	4	2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				58.4	-	56.3	58.7	-	57.9	59.6	-	59.8	59.8	-	59	54.9
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				26.9	-	24.5	29.1	-	26.8	25.5	-	27.6	28	-	25.1	27.5
	элективные дисциплины по физ.к.				1.4	-	3.4	3.1	-	1.6	1.9	-			-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3336	-	446	572	-	468	406	-	432	522	-	184	306
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.				162	-	54	54	-	26	28	-			-		
	Блок Б2				10	-		2	-		2	-		2	-	2	2
	Блок Б3				22	-			-			-			-		22
	Блок ФТД				234	-			-	36	36	-	54	72	-	36	
	Итого по всем блокам				3602	-	446	574	-	504	444	-	486	596	-	222	330
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					3	1	2	7	3	4	7	3	4	7	3	4
	ЗАЧЕТ (За)					23	11	12	14	8	6	13	6	7	4	1	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)											1		1	2	1	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1	4	2	2	4	2	2
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				39.45%												
	в интерактивной форме				19.4%												
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					61.2%												

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '35.03.07-набор_2025-ТПиПСХП_ТПиППЖ.plx', год начала подготовки 2025

	Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
				Не менее	Факт												
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					46.08%												