

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО "Казанский государственный аграрный университет"  
Агрономический факультет

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Валиев А.Р.

8 января

2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3 от 08.04.2021

35.03.07

Направление подготовки - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Направленность (профиль) - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Кафедра: Биотехнологии, животноводства и химии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 5л

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР / Дмитриев А.В./

Начальник УМУ / Марданов Р.Х./

Декан / Сержанов И.М./

Врио зав.кафедрой / Москвичева А.Б./







№	Индекс	Наименование	Сессия 1									Сессия 2									Итого за курс									Каф.	Курсы									
			Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА					СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр
ИТОГО (с факультативами)				<b>360</b>									20		<b>1080</b>											20		<b>1440</b>									<b>40</b>	41 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>360</b>											<b>1080</b>													<b>1440</b>							<b>40</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																												<b>31.2</b>												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												<b>126</b>												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>360</b>	<b>48</b>	<b>12</b>		<b>32</b>	<b>4</b>	<b>303</b>	<b>9</b>				<b>756</b>	<b>78</b>	<b>24</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>651</b>	<b>27</b>					<b>1116</b>	<b>126</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>48</b>	<b>8</b>	<b>954</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	ТО: 33 5/6 Э: 2				
1	Б1.О.03	Иностранный язык	Эк	72	7			6	1	56	9																Эк	72	7			6	1	56	9		2		20	12
2	Б1.О.09	Экономическая теория	ЗаО К	72	15	4		10	1	57																	ЗаО К	72	15	4		10	1	57		2		23	2	
3	Б1.О.12	Правоведение	За К	108	15	4		10	1	93																	За К	108	15	4		10	1	93		3		26	2	
4	Б1.О.14	Сельскохозяйственная экология	За К	108	11	4		6	1	97																	За К	108	11	4		6	1	97		3		1	2	
5	Б1.О.19	Физиология и биохимия растений												ЗаО К	144	15	4	6	4	1	129						ЗаО К	144	15	4	6	4	1	129		4		7	2	
6	Б1.О.20	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии												Эк К	180	19	6	8	4	1	152	9					Эк К	180	19	6	8	4	1	152	9	5		4	2	
7	Б1.О.21	Растениеводство												Эк КР	180	19	6	8	4	1	152	9					Эк КР	180	19	6	8	4	1	152	9	5		5	2	
8	Б1.О.24	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных												Эк К	144	15	4	6	4	1	120	9					Эк К	144	15	4	6	4	1	120	9	4		7	2	
9	Б1.О.27	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства												За	108	10	4	6			98						За	108	10	4	6			98		3		16	23	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк За(2) ЗаО К(3)									Эк(3) За ЗаО КР К(3)									Эк(4) За(3) ЗаО(2) КР К(6)																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																					
	Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика													324						324						ЗаО	324						324		9	6			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>																															8									

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										Итого за курс										Каф.	Курсы					
			Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								з.е.			Неделя				
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль			Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль			Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль					Всего			
ИТОГО (с факультативами)				<b>828</b>									20		<b>756</b>										20		<b>1584</b>									<b>44</b>	41 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>828</b>											<b>756</b>												<b>1584</b>								<b>44</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																							
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>828</b>	<b>76</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>725</b>	<b>27</b>			<b>756</b>	<b>71</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>658</b>	<b>27</b>				<b>1584</b>	<b>147</b>	<b>44</b>	<b>50</b>	<b>42</b>	<b>11</b>	<b>1383</b>	<b>54</b>	<b>44</b>	ТО: 39 5/6 Э: 2					
1	Б1.О.02	Философия	Эк К	108	11	4		6	1	88	9														Эк К	108	11	4		6	1	88	9	3		26	3		
2	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	Эк К	144	13	4	6	2	1	122	9														Эк К	144	13	4	6	2	1	122	9	4		15	3		
3	Б1.О.17	Генетика растений и животных											Эк К	108	11	4	2	4	1	88	9				Эк К	108	11	4	2	4	1	88	9	3		5	3		
4	Б1.О.23	Фитопатология, энтомология и защита растений	ЗаО К	180	15	4	6	4	1	165															ЗаО К	180	15	4	6	4	1	165		5		4	3		
5	Б1.О.27	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Эк К	144	13	4	8		1	122	9														Эк К	144	13	4	8		1	122	9	4		16	23		
6	Б1.О.28	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы											ЗаО К	180	15	4	6	4	1	165					ЗаО К	180	15	4	6	4	1	165		5		7	3		
7	Б1.О.29	Биохимия сельскохозяйственной продукции											За К	144	13	4	8		1	131					За К	144	13	4	8		1	131		4		7	3		
8	Б1.О.30	Технология переработки и хранения продукции растениеводства	За	144	13	4		8	1	131			Эк КР	144	13	4		8	1	122	9			Эк За КР	288	26	8		16	2	253	9	8		5	3			
9	Б1.О.33	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	За К	108	11	4		6	1	97															За К	108	11	4		6	1	97		3		5	3		
10	Б1.В.01	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки											Эк К	180	19	4	14		1	152	9			Эк К	180	19	4	14		1	152	9	5		7	3			
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За(2) ЗаО К(5)										Эк(3) За ЗаО КР К(4)										Эк(6) За(3) ЗаО(2) КР К(9)																
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																				
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																				
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																		8					

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										Итого за курс										Каф.	Курсы							
			Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								з.е.			Неделя						
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль			Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль			Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль					Всего					
ИТОГО (с факультативами)				<b>684</b>										25		<b>1296</b>											25		<b>1980</b>									<b>55</b>	41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>684</b>												<b>1224</b>													<b>1908</b>								<b>53</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																									
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>684</b>	<b>76</b>	<b>24</b>	<b>44</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>590</b>	<b>18</b>					<b>684</b>	<b>74</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>583</b>	<b>27</b>					<b>1368</b>	<b>150</b>	<b>48</b>	<b>80</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>1173</b>	<b>45</b>	<b>38</b>	ТО: 29 1/6 Э: 2				
1	Б1.О.25	Производство продукции животноводства													За	<b>144</b>	17	6		10	1	127						За	<b>144</b>	17	6		10	1	127		4		7	45	
2	Б1.О.31	Технология переработки и хранения продукции животноводства	Эк К	<b>216</b>	19	6	12		1	188	9																	Эк К	<b>216</b>	19	6	12		1	188	9	6		7	4	
3	Б1.О.34	Оборудование перерабатывающих производств													Эк КП	<b>144</b>	17	6	10		1	118	9					Эк КП	<b>144</b>	17	6	10		1	118	9	4		16	4	
4	Б1.В.02	Основы научных исследований	ЗаО К	<b>144</b>	17	4	8	4	1	127																	ЗаО К	<b>144</b>	17	4	8	4	1	127		4		7	4		
5	Б1.В.03	Технология молочных продуктов	Эк КР	<b>180</b>	21	6	14		1	150	9																Эк КР	<b>180</b>	21	6	14		1	150	9	5		7	4		
6	Б1.В.05	Переработка зерна и хлебопечение													Эк К	<b>216</b>	21	6	14		1	186	9					Эк К	<b>216</b>	21	6	14		1	186	9	6		5	4	
7	Б1.В.06	Технология производства и переработки плодов и овощей													Эк К	<b>180</b>	19	6	12		1	152	9					Эк К	<b>180</b>	19	6	12		1	152	9	5		5	4	
8	Б1.В.ДВ.01.01	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	За К	<b>144</b>	19	8	10		1	125																	За К	<b>144</b>	19	8	10		1	125		4		7	4		
9	Б1.В.ДВ.01.02	Пищевая химия	За К	<b>144</b>	19	8	10		1	125																	За К	<b>144</b>	19	8	10		1	125		4		7	4		
10	ФТД.02	Производство комбикормов													За	<b>72</b>	5	2		2	1	67					За	<b>72</b>	5	2		2	1	67		2		5	4		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(2) За ЗаО КР К(3)										Эк(3) За(2) КП К(2)										Эк(5) За(3) ЗаО КП КР К(5)																		
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)											540									540						540								15	10			
	Б2.В.01(П)	Производственная технологическая практика												ЗаО	540								540					ЗаО	540							540		15	10		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																						
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																								8 4/6	

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										Итого за курс										Каф.	Курсы					
			Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								з.е.			Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контроль					Всего			
ИТОГО (с факультативами)				<b>684</b>									25		<b>1188</b>										25		<b>1872</b>								<b>52</b>	39 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>612</b>										<b>1188</b>												<b>1800</b>							<b>50</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																										<b>42.3</b>													
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										<b>150</b>													
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>612</b>	<b>76</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>518</b>	<b>18</b>			<b>648</b>	<b>74</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>565</b>	<b>9</b>				<b>1260</b>	<b>150</b>	<b>48</b>	<b>26</b>	<b>68</b>	<b>8</b>	<b>1083</b>	<b>27</b>	<b>35</b>	ТО: 27 5/6 Э: 2					
1	Б1.О.22	Кормопроизводство	За К	144	21	6		14	1	123															За К	144	21	6		14	1	123		4		5	5		
2	Б1.О.25	Производство продукции животноводства	Эк КР	180	21	6		14	1	150	9														Эк КР	180	21	6		14	1	150	9	5		7	45		
3	Б1.О.26	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов											ЗаО К	144	13	4		8	1	131					ЗаО К	144	13	4		8	1	131		4		7	5		
4	Б1.О.32	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции											За К	144	17	6		10	1	127					За К	144	17	6		10	1	127		4		5	5		
5	Б1.О.35	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Эк К	144	17	6		10	1	118	9														Эк К	144	17	6		10	1	118	9	4		22	5		
6	Б1.В.04	Технология мясных продуктов											Эк К	252	27	10	10	6	1	216	9				Эк К	252	27	10	10	6	1	216	9	7		7	5		
7	Б1.В.07	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия											За К	108	17	4	6	6	1	91					За К	108	17	4	6	6	1	91		3		7	5		
8	Б1.В.ДВ.02.01	Технология меда и продуктов пчеловодства	ЗаО К	144	17	6	10		1	127															ЗаО К	144	17	6	10		1	127		4		7	5		
9	Б1.В.ДВ.02.02	Технология производства и переработки технических культур	ЗаО К	144	17	6	10		1	127															ЗаО К	144	17	6	10		1	127		4		5	5		
10	ФТД.01	Моделирование адаптивных технологий сельскохозяйственных культур	За	72	7	2		4	1	65															За	72	7	2		4	1	65		2		5	5		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(2) За(2) ЗаО КР К(3)										Эк За(2) ЗаО К(4)										Эк(3) За(4) ЗаО(2) КР К(7)																
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																				
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа											ЗаО	216						216					ЗаО	216							216		6	4			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																				
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы												324						324							324							324		9	6		
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																		10					