Учебный план

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Очное обучение

$N_{\underline{0}}$			эрмы		у чені роля	Объ	ем	В том числе, час				
п/п			1									
	Название дисциплины	Экзамен	Зачет	Зачет с оценкой	Курсовой проект (работа)	Всего, час	3.e.	В форме практической юлготовки	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Блок 1 «Дисциплины»					7240	192		3716	3092	432	
	Обязательная часть					5692	149		2948	2402	342	
1.1	История (история России, всеобщая история)	1				108	3		53	37	18	
1.2	Философия	5				108	3		53	37	18	
1.3	Иностранный язык	3	12			216	6		105	93	18	
1.4	Безопасность жизнедеятельности	4				144	4		69	57	18	
1.5	Математика	1				144	4		69	57	18	
1.6	Физика			1		108	3		53	55		
1.7	Химия	2	1			252	7		120	114	18	
1.8	Информатика		1			108	3		51	57		
1.9	Экономическая теория			3		72	2		37	35		
1.10	Русский язык и культура речи		2			72	2		35	37		
1.11	Психология		2			108	3		51	57		
1.12	Правоведение		2			108	3		53	55		
1.13	Микробиология	2				144	4	24	69	57	18	
1.14	Сельскохозяйственная экология		2			108	3		51	57		
1.15	Цифровые технологии в АПК			2		144	3		69	75		
1.16	Физическая культура и спорт		1			72	2		35	37		
1.17	Генетика растений и животных	2				108	3		53	37	18	
1.18	Ботаника	1				108	3		51	39	18	
1.19	Физиология и биохимия растений			3		144	4		69	75		
1.20	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	3				180	5		87	66	27	
1.21	Растениеводство	4			4	180	5	34	85	77	18	
1.22	Кормопроизводство		7			144	4	24	71	73		
1.23	Фитопатология, энтомология и защита растений			5		180	5		103	77		
1.24	Морфология и физиология сельскохозяйственных	3				144	4		87	30	27	

	животных										
1.05	Производство продукции	_	_				_				
1.25	животноводства	6	5		6	324	9	60	148	158	18
	Кормление										
1.26	сельскохозяйственных			8		144	4	20	57	87	
	животных и технология кормов										
	Механизация и автоматизация										
1 27	технологических процессов					2.52	_	60	100	122	10
1.27	растениеводства и	4	3			252	7	60	102	132	18
	животноводства										
	Основы ветеринарии и										
1.28	ветеринарно-санитарной			4		180	5	18	87	93	
	экспертизы										
1.29	Биохимия сельскохозяйственной		4			1.4.4	4	20	(0	75	
1.29	продукции		4			144	4	30	69	75	
	Технология переработки и										
1.30	хранения продукции	5	4		5	288	8	60	156	114	18
	растениеводства										
	Технология переработки и										
1.31	хранения продукции	6			6	216	6	62	105	93	18
	животноводства										
	Стандартизация и										
1.32	подтверждение соответствия		7			144	4	20	57	87	
1.32	сельскохозяйственной		/			144	4	20	37	07	
	продукции										
	Сооружения и оборудование для										
1.33	хранения сельскохозяйственной		3			108	3	10	69	39	
	продукции										
1.34	Оборудование	7			7	144	4	40	85	41	18
1.5	перерабатывающих производств	,			,	177	7	70	0.5	71	10
	Экономика и организация										
1.35	производства	8				144	4		71	55	18
	сельскохозяйственных и					1			, 1		10
	пищевых предприятий										
1.36	Элективные курсы по		12			220			220		
1.30	физической культуре и спорту		34 56			328			328		
	Татарский язык и культура										
1.37	общения		1			72	2		35	37	
	Часть, формируемая										
	участниками образовательных					1548	43		768	690	90
	отношений										
	Технохимический контроль										
1.38	сельскохозяйственного сырья и	5				180	5	44	85	77	18
1.25	продуктов переработки										
1.39	Основы научных исследований			5		144	4		85	59	
1.40	Технология молочных	7				180	5	68	85	77	18
	продуктов										
1.41	Технология мясных продуктов	8				252	7	54	113	121	18
1.42	Переработка зерна и	6				216	6	24	93	105	18

	хлебопечение									
	Технология производства и									
1.43	переработки плодов и овощей	8	7		180	5	30	100	62	18
	* *									
1 44	Безопасность		_		100		1.0		- 1	
1.44	сельскохозяйственного сырья и		7		108	3	18	57	51	
	продовольствия									
	Дисциплины (модули) по		6		144	4		79	65	
	выбору 1 (ДВ.1)		Ů		1	•		,,	0.5	
	Основы биотехнологии									
1.45	переработки		6		144	4	36	79	65	
1.43	сельскохозяйственной		0		144	4	30	19	03	
	продукции									
1.46	Пищевая химия		6		144	4		79	65	
	Дисциплины (модули) по				444					
	выбору 2 (ДВ.2)			8	144	4		71	73	
1 47	Технология меда и продуктов									
1.47	пчеловодства			8	144	4	32	71	73	
	Технология производства и									
1.48	переработки технических			8	144	4	16	71	73	
	культур				1		10	, 1	, 5	
	Блок 2 «Практика»				1404	39			1404	
	Обязательная часть				648	18			648	
2.1	Учебная ознакомительная				040	10			040	
2.1	практика (в том числе получение									
	первичных навыков научно-			2	324	9	324		324	
	исследовательской работы)									
2.2	Учебная технологическая									
2.2				4	324	9	324		324	
	практика									
	Часть, формируемая участниками образовательных					21			756	
	отношений					21			730	
2.3	Производственная									
	технологическая практика			6	540	15	540		540	
2.4	Производственная практика.									
	Научно-исследовательская			7	216	6	216		216	
	работа			,	210		210		210	
3	Блок 3 «Государственная									
5	итоговая аттестация»				324	9			324	
3.1	Выполнение и защита									
	выпускной квалификационной				324	9			324	
	работы									
	Факультативы				144	4		57	87	
	Моделирование адаптивных									
	технологий		8		72	2		28	44	
	сельскохозяйственных культур	<u> </u>								
	Производство комбикормов		7		72	2		29	43	
	Объем образовательной									
	программы				8640	240		3716	4492	432
	(без факультативов)									

Заочное обучение

No			рмы	контр	оля	Объ	ем	В том числе, час				
п/п	Название дисциплины	Экзамен	Зачет	Зачет с оценкой	Курсовой проект (работа)	Всего, час	3.e.	В форме практической юдготовки	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Блок 1 «Дисциплины»					7240	192		650	6382	208	
	Обязательная часть					5692	149		489	5040	163	
1.1	История (история России, всеобщая история)	1				108	3		9	90	9	
1.2	Философия	3				108	3		7	92	9	
1.3	Иностранный язык	2	11			216	6		17	190	9	
1.4	Безопасность жизнедеятельности	3				144	4		9	126	9	
1.5	Математика	1				144	4		13	122	9	
1.6	Физика			1		108	3		9	99		
1.7	Химия	1	1			252	7		22	221	9	
1.8	Информатика		1	2		108	3		11	97		
1.9	Экономическая теория		1	2		72	2		7	65 65		
1.10	Русский язык и культура речи Психология		1			72	2		7	101		
1.11	Правоведение		2			108	3		13	95		
1.12	Микробиология	1				144	4	2	11	124	9	
1.14	Сельскохозяйственная экология	1	2			108	3	<u> </u>	11	97	,	
1.15	Цифровые технологии в АПК			1		144	3		13	131		
1.16	· **		1	_		72	2		7	65		
1.17	J J1 1	3				108	3		11	88	9	
1.18		1				108	3		11	88	9	
1.19	Физиология и биохимия растений			2		144	4		15	129		
1.20	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	2				180	5		19	152	9	
1.21	Растениеводство	2			2	180	5	8	19	152	9	
1.22	Кормопроизводство		5			144	4	8	15	129		
1.23	Фитопатология, энтомология и защита растений			3		180	5		13	167		
1.24	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2				144	4		15	120	9	
1.25	Производство продукции животноводства	5	4		5	324	9	20	36	279	9	
1.26	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов			5		144	4	6	13	131		
1.27		3	2			252	7	10	21	222	9	

	технологических процессов										
	растениеводства и животноводства										
1.28	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы			3		180	5	2	15	165	
1.29	Биохимия сельскохозяйственной продукции		3			144	4	6	13	131	
1.30	Технология переработки и хранения продукции растениеводства	3	3		3	288	8	12	24	255	9
1.31	Технология переработки и хранения продукции животноводства	4			4	216	6	12	19	188	9
1.32	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции		5			144	4	6	15	129	
1.33	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		3			108	3	4	9	99	
1.34	Оборудование перерабатывающих производств	4			4	144	4	8	13	122	9
1.35	Θ кономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	5				144	4		13	122	9
1.36	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1			328				328	
1.37	Татарский язык и культура общения		1			72	2		7	64	1
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					1548	43		161	1342	45
1.38	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	3				180	5	12	17	154	9
1.39	Основы научных исследований			4		144	4		17	127	
1.40	Технология молочных продуктов	4				180	5	14	21	150	9
1.41	Технология мясных продуктов	5				252	7	10	25	218	9
1.42	Переработка зерна и хлебопечение	4				216	6	12	19	188	9
1.43	Технология производства и переработки плодов и овощей	4				180	5	10	17	154	9
1.44	Безопасность сельскохозяйственного сырья и		5			108	3	4	15	93	

	продовольствия								
	Дисциплины (модули) по	4					1.5	120	
	выбору 1 (ДВ.1)	4		144	4		15	129	
	Основы биотехнологии								
	переработки							120	
1.45	сельскохозяйственной	4		144	4	8	15	129	
	продукции								
1.46	Пищевая химия	4		144	4	8	15	129	
	Дисциплины (модули) по				-				
	выбору 2 (ДВ.2)		5	144	4		15	129	
	Технология меда и продуктов								
1.47	пчеловодства		5	144	4	8	15	129	
	Технология производства и								
1.48	переработки технических		5	144	4	8	15	129	
	культур				'				
	Блок 2 «Практика»			1404	39			1404	
	Обязательная часть			648	18			648	
2.1	Учебная ознакомительная			0-10	10				
	практика (в том числе								
	получение первичных навыков		1	324	9	324		324	
	научно-исследовательской		1	324		324		32.	
	работы)								
2.2	Учебная технологическая								
2.2	практика		2	324	9	324		324	
	Часть, формируемая								
	участниками				21			756	
	образовательных отношений								
2.3	Производственная		4	5.40	1.5	5.40		540	
	технологическая практика		4	540	15	540		340	
2.4	Производственная практика.								
	Научно-исследовательская		5	216	6	216		216	
	работа								
3	Блок 3 «Государственная			324	9			324	
	итоговая аттестация»			324	9			344	
3.1	Выполнение и защита				_			224	
	выпускной квалификационной			324	9			324	
	работы Факультативы			144	4		12	132	
				144	4		14	132	
	Моделирование адаптивных технологий	_		72	2		7	65	
	сельскохозяйственных культур	5		72	2		'	05	
	Производство комбикормов			72	2		5	67	
		4		72	2		J	07	
	Объем образовательной программы			8640	240		722	7710	208
	программы (без факультативов)			0040	440		122	//10	200
	(осэ факультативов)								