

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 23.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ
Визир: _____ / А.И. Трубилин
_____ 20__ г.

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Производство продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: технологии хранения и переработки растениеводческой продукции

Факультет: Перерабатывающих технологий

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

проектный

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Учебный год

2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления

 / С.В. Хоружая/

Декан факультета

 / А.В. Степанов/

Руководитель ОПОП ВО

 / О.П. Храпко/

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)								207	207	7452	7452	4483	4346	2150	819	76
Обязательная часть								107	107	3852	3852	2278	2212	1142	432	4
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1					3	3	108	108	73	70	8	27	-
+	Б1.О.02	Иностранный язык	2	1				6	6	216	216	106	102	83	27	-
+	Б1.О.03	Философия	2					3	3	108	108	57	54	24	27	-
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	108	108	55	54	53		-
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	19	18	53		-
+	Б1.О.06	Статистика		2				2	2	72	72	51	50	21		-
+	Б1.О.07	Математика	1					3	3	108	108	71	68	10	27	-
+	Б1.О.08	Менеджмент		3				3	3	108	108	55	54	53		-
+	Б1.О.09	Основы права		1				3	3	108	108	71	70	37		-
+	Б1.О.10	Экономика		4				3	3	108	108	71	70	37		-
+	Б1.О.11	Психология		1				3	3	108	108	55	54	53		-
+	Б1.О.12	Деловые коммуникации		1				2	2	72	72	55	54	17		-
+	Б1.О.13	Социология и культурология		2				2	2	72	72	39	38	33		-
+	Б1.О.14	Физика	1					4	4	144	144	93	90	24	27	-
+	Б1.О.15	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				5	4	4	144	144	93	88	24	27	-
+	Б1.О.16	Экология пищевых производств	8					4	4	144	144	83	80	34	27	-
+	Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания		2				3	3	108	108	71	70	37		-
+	Б1.О.18	Основы научных исследований		3				3	3	108	108	81	80	27		-
+	Б1.О.19	Метрология		3				3	3	108	108	71	70	37		-
+	Б1.О.20	Химия	125	3				15	15	540	540	352	342	107	81	-

+	Б1.О.20.01	Химия (основы общей и неорганической, аналитическая)	1					4	4	144	144	91	88	26	27	-
+	Б1.О.20.02	Химия органическая	2					4	4	144	144	87	84	30	27	-
+	Б1.О.20.03	Химия (физическая и коллоидная)		3				2	2	72	72	53	52	19		-
+	Б1.О.20.04	Пищевая химия	5					5	5	180	180	121	118	32	27	-
+	Б1.О.21	Техника и оборудование	344	24				21	21	756	756	475	464	200	81	4
+	Б1.О.21.01	Электротехника и электроника		2				3	3	108	108	69	68	39		-
+	Б1.О.21.02	Тепло- и хладотехника		4				3	3	108	108	73	72	35		-
+	Б1.О.21.03	Процессы и аппараты пищевых производств	4					6	6	216	216	147	144	42	27	-
+	Б1.О.21.04	Оборудование перерабатывающих производств	4					5	5	180	180	113	110	40	27	4
+	Б1.О.21.05	Прикладная механика и детали машин	3					4	4	144	144	73	70	44	27	-
+	Б1.О.22	Информационные технологии	224					12	12	432	432	181	172	170	81	-
+	Б1.О.22.01	Информатика	2					4	4	144	144	53	50	64	27	-
+	Б1.О.22.02	Компьютерная графика	2					4	4	144	144	53	50	64	27	-
+	Б1.О.22.03	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	144	144	75	72	42	27	-
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								100	100	3600	3600	2205	2134	1008	387	72
+	Б1.В.1.01	Экономика и управление производством		8				3	3	108	108	67	66	41		-
+	Б1.В.1.02	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		8				2	2	72	72	53	52	19		-
+	Б1.В.1.03	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		2				2	2	72	72	39	38	33		-
+	Б1.В.1.04	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	108	108	85	84	23		-
+	Б1.В.1.05	Технохимический контроль сырья и продуктов питания		5				3	3	108	108	83	82	25		4
+	Б1.В.1.06	Химия и технология вина	6					5	5	180	180	133	130	20	27	-

+	Б1.В.1.07	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	6			6		6	6	216	216	136	130	53	27	<u>16</u>
+	Б1.В.1.08	Технология и экспертиза кондитерских изделий	6					6	6	216	216	133	130	56	27	<u>24</u>
+	Б1.В.1.09	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции		6				3	3	108	108	67	66	41		4
+	Б1.В.1.10	Основы проектирования технологических линий		5				3	3	108	108	69	68	39		-
+	Б1.В.1.11	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков	7			7		6	6	216	216	137	132	52	27	<u>8</u>
+	Б1.В.1.12	Технология и экспертиза броидильных производств	6					4	4	144	144	85	82	32	27	-
+	Б1.В.1.13	Технология производства растительных масел	7					4	4	144	144	83	80	34	27	-
+	Б1.В.1.14	Технология переработки плодов и овощей	8			8		6	6	216	216	138	132	42	36	-
+	Б1.В.1.15	Пищевая микробиология	4					5	5	180	180	93	90	60	27	-
+	Б1.В.1.16	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3				3	3	108	108	71	70	37		-
+	Б1.В.1.17	Проектирование комбинированных продуктов питания		4				2	2	72	72	37	36	35		-
+	Б1.В.1.18	Химия и технология сахара		7				3	3	108	108	55	54	53		-
+	Б1.В.1.19	Технология функциональных продуктов питания	6					4	4	144	144	51	48	66	27	-
+	Б1.В.1.20	Технология хранения плодов и овощей	7			7		5	5	180	180	112	106	41	27	-
+	Б1.В.1.21	Технология хранения зерна	5			5		5	5	180	180	124	118	29	27	<u>8</u>
+	Б1.В.1.22	Технология переработки зерна	8			8		5	5	180	180	96	90	57	27	<u>8</u>
+	Б1.В.1.23	Биохимия	3					4	4	144	144	87	84	30	27	-
+	Б1.В.1.24	Товароведение продуктов питания	3					4	4	144	144	87	84	30	27	-
+	Б1.В.1.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7				2	2	72	72	43	42	29		-
+	Б1.В.1.ДВ.01.01	Основы технологического учета в производстве продуктов питания		7				2	2	72	72	43	42	29		-
-	Б1.В.1.ДВ.01.02	Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов		7				2	2	72	72	43	42	29		-

+	Б1.В.1.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		8				2	2	72	72	41	40	31		-
+	Б1.В.1.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация пищевой продукции		8				2	2	72	72	41	40	31		-
-	Б1.В.1.ДВ.02.02	Стандартизация и метрология в пищевой промышленности		8				2	2	72	72	41	40	31		-
+	Б1.В.1.ДВ.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту														-
-	Б1.В.1.ДВ.03.01	Игровые виды спорта (баскетбол, волейбол, футбол)		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.02	Легкая атлетика		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.03	Единоборства		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.04	Плавание		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.05	Аэробика и фитнес аэробика		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.06	Физическая рекреация		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.07	Атлетическая гимнастика		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.08	Настольный теннис		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.В.1.ДВ.03.09	Адаптивная физическая культура и спорт		123456						328	328	222	216	106		-
Блок 2.Практика								27	27	972	972	348		624		972
Обязательная часть								9	9	324	324	216		108		324
+	Б2.О.01	Учебная практика		24				9	9	324	324	216		108		324
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика		2				3	3	108	108	72		36		<u>108</u>
+	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика		4				6	6	216	216	144		72		<u>216</u>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18	648	648	132		516		648
+	Б2.В.01	Производственная практика		678				18	18	648	648	132		516		648
+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика		6				9	9	324	324	72		252		<u>324</u>
+	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа		7				6	6	216	216	48		168		<u>216</u>
+	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		8				3	3	108	108	12		96		<u>108</u>

Блок 3. Государственная итоговая аттестация								6	6	216	216	22		194		
+	БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216	22		194		-
ФТД. Факультативы								4	4	144	144	80	78	64		
+	ФТД.01	Технология продуктов детского питания из растительного сырья		3				2	2	72	72	39	38	33		-
+	ФТД.02	Технология пищевых концентратов		4				2	2	72	72	41	40	31		-