

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 21.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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 2021-2022
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе А.В. Петух / А.В. Петух/
Начальник учебно-методического управления С.В. Хоружая / С.В. Хоружая/
Декан факультета А.В. Степной / А.В. Степной/
Руководитель ОПОП ВО О.П. Храпко / О.П. Храпко/



-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов								
Наименование	Экза мен	Зач ет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)																
Б1.О.Обязательная часть																
История (история России, всеобщая история)	1					3	3	108	57	54	20		34	3	24	27
Иностранный язык	2	1				6	6	216	92	88	4	84		4	97	27
Философия	2					3	3	108	41	38	20		18	3	40	27
Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	108	43	42	16		26	1	65	
Физическая культура и спорт		1				2	2	72	19	18	18			1	53	
Статистика		2				2	2	72	39	38	20		18	1	33	
Математика	1					3	3	108	57	54	20		34	3	24	27
Менеджмент		3				3	3	108	55	54	20		34	1	53	
Основы права		1				3	3	108	55	54	20		34	1	53	
Экономика		4				3	3	108	53	52	18		34	1	55	
Психология		1				3	3	108	37	36	18		18	1	71	
Деловые коммуникации		1				2	2	72	37	36	18		18	1	35	
Социология и культурология		2				2	2	72	39	38	20		18	1	33	
Физика	1					4	4	144	57	54	20	34		3	60	27
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				5	4	4	144	93	88	36	34	18	5	24	27
Экология пищевых производств	8					4	4	144	57	54	28		26	3	60	27
Введение в технологию продуктов питания		2				3	3	108	71	70	36		34	1	37	
Основы научных исследований		3				3	3	108	55	54	20		34	1	53	
Метрология		3				3	3	108	71	70	36		34	1	37	
Химия	125	3				15	15	540	278	268	96	172		10	181	81

Химия (основы общей и неорганической, аналитическая)	1					4	4	144	75	72	20	52		3	42	27
Химия органическая	2					4	4	144	75	72	20	52		3	42	27
Химия (физическая и коллоидная)		3				2	2	72	39	38	20	18		1	33	
Пищевая химия	5					5	5	180	89	86	36	50		3	64	27
Техника и оборудование	344	24				21	21	756	353	342	128	102	112	11	322	81
Электротехника и электроника		2				3	3	108	51	50	18	32		1	57	
Тепло- и хладотехника		4				3	3	108	55	54	18		36	1	53	
Процессы и аппараты пищевых производств	4					6	6	216	95	92	36	36	20	3	94	27
Оборудование перерабатывающих производств	4					5	5	180	95	92	36		56	3	58	27
Прикладная механика и детали машин	3					4	4	144	57	54	20	34		3	60	27
Информационные технологии	224					12	12	432	165	156	56	64	36	9	186	81
Информатика	2					4	4	144	53	50	18	32		3	64	27
Компьютерная графика	2					4	4	144	53	50	18	32		3	64	27
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	144	59	56	20		36	3	58	27
						107	107	3852	1824	1758	688	490	580	66	1596	432
Б1.В.1.Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
Экономика и управление производством		8				3	3	108	55	54	28		26	1	53	
Система менеджмента безопасности пищевой продукции		8				2	2	72	45	44	18		26	1	27	
Основные принципы организации здорового питания населения РФ		2				2	2	72	39	38	20		18	1	33	
Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	108	55	54	20	34		1	53	
Технохимический контроль сырья и продуктов питания		5				3	3	108	55	54	20	34		1	53	
Химия и технология вина	6					5	5	180	69	66	34	32		3	84	27

Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	6			6		6	6	216	104	98	34	64		6	85	27
Технология и экспертиза кондитерских изделий	6					6	6	216	101	98	34	64		3	88	27
Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания		6				3	3	108	49	48	16		32	1	59	
Основы проектирования технологических линий		5				3	3	108	37	36	18		18	1	71	
Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков	7				7	6	6	216	97	92	28	38	26	5	92	27
Технология и экспертиза бродильных производств	6					4	4	144	69	66	34	32		3	48	27
Технология производства растительных масел	7					4	4	144	57	54	28	26		3	60	27
Технология переработки плодов и овощей	8			8		6	6	216	98	92	28	38	26	6	82	36
Пищевая микробиология	4					5	5	180	73	70	36	34		3	80	27
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3				3	3	108	55	54	20	34		1	53	
Проектирование комбинированных продуктов питания		4				2	2	72	37	36	18		18	1	35	
Химия и технология сахара		7				3	3	108	43	42	16	26		1	65	
Технология функциональных продуктов питания	6					4	4	144	51	48	16	32		3	66	27
Технология хранения плодов и овощей	7			7		5	5	180	86	80	28	26	26	6	67	27
Технология хранения зерна	5			5		5	5	180	92	86	36	50		6	61	27
Технология переработки зерна	8			8		5	5	180	84	78	28	24	26	6	69	27
Биохимия	3					4	4	144	73	70	36	34		3	44	27
Товароведение продуктов питания	3					4	4	144	73	70	36	34		3	44	27
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7				2	2	72	43	42	16		26	1	29	
Основы технологического учета в производстве продуктов питания		7				2	2	72	43	42	16		26	1	29	
Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов		7				2	2	72	43	42	16		26	1	29	

Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		8				2	2	72	41	40	14		26	1	31	
Стандартизация и сертификация пищевой продукции		8				2	2	72	41	40	14		26	1	31	
Стандартизация и метрология в пищевой промышленности		8				2	2	72	41	40	14		26	1	31	
						100	100	3600	1681	1610	660	656	294	71	1532	387
Б1.Ф.Элективные курсы по физической культуре и спорту																
Элективные курсы по физической культуре и спорту																
Элективные курсы по физической культуре и спорту		123456						328	222	216			216	6	106	
Адаптивная физическая культура и спорт		123456						328	222	216			216	6	106	
						207	207	7452	3505	3368	1348	1146	874	137	3128	819
Блок 2.Практика																
Обязательная часть																
Учебная практика		24				9	9	324	216					216	108	
Ознакомительная практика		2				3	3	108	72					72	36	
Технологическая практика		4				6	6	216	144					144	72	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
Производственная практика		678				18	18	648	132					132	516	
Технологическая практика		6				9	9	324	72					72	252	
Научно-исследовательская работа		7				6	6	216	48					48	168	
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		8				3	3	108	12					12	96	
							27	972	348					348	624	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	22					22	194	

						6	6	126	22					22	194	
ФТД.Факультативы																
Технология продуктов детского питания из растительного сырья		3				2	2	72	39	38	20		18	1	33	
Технология пищевых концентратов		4				2	2	72	41	40	20		20	1	31	
								144	80	78	40		38	2	64	