

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

План одобрен Ученым советом бузу

Протокол № 7 от 21.06.2021

19.03.02

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Профиль: Производство продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: технологии хранения и переработки растениеводческой продукции

Факультет: Перерабатывающих технологий

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

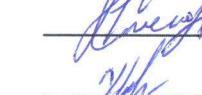
### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления  С.В. Хоружая/

Декан факультета

 / А.В. Степовой/

Руководитель ОПОП ВО

 / О.П. Храпко/



Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов									
	Экза мен	Зач ет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Конт роль	
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>																	
<b>Б1.О.Обязательная часть</b>																	
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		
<b>Химия</b>	<b>125</b>	<b>3</b>				<b>15</b>	<b>15</b>	<b>540</b>	<b>278</b>	<b>268</b>	<b>96</b>	<b>172</b>		<b>10</b>	<b>181</b>	<b>81</b>	

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
<b>Техника и оборудование</b>	<b>344</b>	<b>24</b>				21	<b>21</b>	<b>756</b>	<b>353</b>	<b>342</b>	<b>128</b>	<b>102</b>	<b>112</b>	<b>11</b>	<b>322</b>	<b>81</b>
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
<b>Информационные технологии</b>	<b>224</b>					12	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>165</b>	<b>156</b>	<b>56</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>186</b>	<b>81</b>
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
<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		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	

<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>8</b>				2	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>41</b>	<b>40</b>	<b>14</b>		<b>26</b>	<b>1</b>	<b>31</b>	
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
<b>Б1.Ф.Элективные курсы по физической культуре и спорту</b>																
<b>Элективные курсы по физической культуре и спорту</b>																
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
<b>Блок 2.Практика</b>																
<b>Обязательная часть</b>																
<b>Учебная практика</b>		<b>24</b>				9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>216</b>					<b>216</b>	<b>108</b>	
Ознакомительная практика		2				3	3	108	72					72	36	
Технологическая практика		4				6	6	216	144					144	72	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																
<b>Производственная практика</b>		<b>678</b>				18	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>132</b>					<b>132</b>	<b>516</b>	
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	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	22					22	194	

						6	6	126	22					22	194	
<b>ФТД.Факультативы</b>																
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	