

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

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Заочного обучения

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4г 8м

+	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник учебно-методического управления

Декан факультета заочного обучения

Декан факультета перерабатывающих технологий

Руководитель ОПОП ВО

Ректор

И.Т. Трубилин



Наименование	Форма контроля					з.е.	Итого часов								
	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.		По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Иная форма
Блок 1.Дисциплины (модули)															
Б1.О.Обязательная часть															
История	1				1	3	108	13	10	4		6	3	95	
Иностранный язык	2	1			12	6	216	24	20	4	16		4	192	
Философия	3				3	3	108	13	10	4		6	3	95	
Экономическая теория		2			2	3	108	11	10	4		6	1	97	
Культура речи и делового общения		3			3	3	108	11	10	4		6	1	97	
Психология		3			3	3	108	11	10	4		6	1	97	
Правоведение		1			1	3	108	11	10	4		6	1	97	
Химия	2	1			12	6	216	24	20	8	12		4	192	
Неорганическая и аналитическая химия		1			1	3	108	11	10	4	6		1	97	
Органическая, физическая и коллоидная химия	2				2	3	108	13	10	4	6		3	95	
Математика и математическая статистика	2				2	4	144	17	14	4		10	3	127	
Физика	1				1	3	108	13	10	4		6	3	95	
Информатика		2			2	3	108	11	10	4		6	1	97	
Микробиология пищевая		2			2	3	108	11	10	4	6		1	97	
Сельскохозяйственная экология		9			9	3	108	11	10	4		6	1	97	
Цифровые технологии в АПК		3			3	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Безопасность жизнедеятельности		9			9	3	108	11	10	4		6	1	97	
Физическая культура и спорт		1			1	2	72	11	10	10			1	61	
Введение в профессиональную деятельность		12			12	4	144	18	16	4		12	2	126	
Генетика растений и животных		3			3	3	108	11	10	4		6	1	97	
Технология производства продукции растениеводства		3Е+05			3Е+05	16	576	64	58	18	12	28	6	512	
Ботаника		3			3	3	108	11	10	4	6		1	97	
Физиология и биохимия растений		3			3	2	72	9	8	2	6		1	63	
Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		4			4	2	72	9	8	2		6	1	63	
Растениеводство		3			3	4	144	15	14	4		10	1	129	
Кормопроизводство		4			4	3	108	11	10	4		6	1	97	
Фитопатология, энтомология и защита растений		4			4	2	72	9	8	2		6	1	63	
Технология производства продукции животноводства	57	45			4557	16	576	64	56	20	12	24	8	512	
Зоология		4			4	3	108	11	10	4		6	1	97	
Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	5				5	5	180	21	18	6	12		3	159	
Производство продукции животноводства	7				7	5	180	21	18	6		12	3	159	
Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов		5			5	3	108	11	10	4		6	1	97	
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4				4	6	216	25	22	8		14	3	191	
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	5				5	3	108	13	10	4	6		3	95	

Биохимия сельскохозяйственной продукции	1				1	4	144	17	14	4	10		3	127	
Технология хранения продукции растениеводства	7			7		4	144	19	14	4	4	6	5	125	
Технология переработки продукции растениеводства	9			9		4	144	19	14	4	4	6	5	125	
Технология переработки и хранения продукции животноводства	78				78	8	288	34	28	8	8	12	6	254	
Технология переработки и хранения молока	7				7	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
Технология переработки и хранения мяса	8				8	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции		47			47	4	144	18	16	4	6	6	2	126	
Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства		7			7	2	72	9	8	2	6		1	63	
Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства		4			4	2	72	9	8	2		6	1	63	
Процессы и аппараты перерабатывающих производств	5				5	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	6				6	3	108	13	10	4		6	3	95	
Оборудование перерабатывающих производств		9			9	3	108	11	10	4		6	1	97	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	9				9	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	9				9	4	144	17	14	4		10	3	127	
						144	5184	591	504	174	108	222	87	4593	
Б1.В.1.Часть, формируемая участниками образовательных отношений															
Основы научных исследований		5			5	2	72	9	8	2		6	1	63	
Пищевая химия		5			5	2	72	9	8	2	6		1	63	
Биофизика	2				2	4	144	17	14	4	10		3	127	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		7			7	3	108	11	10	4	6		1	97	
Товароведение продуктов питания из растительного сырья		7			7	3	108	11	10	4	6		1	97	
Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов		7			7	3	108	11	10	4	6		1	97	
Сельскохозяйственная биотехнология		7			7	3	108	11	10	4	6		1	97	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	8				8	4	144	17	14	4	10		3	127	
Технология виноделия	8				8	4	144	17	14	4	10		3	127	
Технология молочных продуктов функционального и специального назначения	8				8	4	144	17	14	4	10		3	127	
Биоконверсия сельскохозяйственной продукции	8				8	4	144	17	14	4	10		3	127	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		8			8	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Технология производства растительных масел		8			8	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов		8			8	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Технология получения и применения биоконсервантов		8			8	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		6			6	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Технология функциональных продуктов питания		6			6	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Технология переработки рыбы и гидробионтов		6			6	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Биотехнология функциональных продуктов питания		6			6	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	9			9		5	180	23	18	4	6	8	5	157	

Технология переработки зерна	9			9		5	180	23	18	4	6	8	5	157	
Технология мяса и мясных продуктов	9			9		5	180	23	18	4	6	8	5	157	
Технология биопрепаратов для производства сельскохозяйственной продукции	9			9		5	180	23	18	4	6	8	5	157	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	6			6		5	180	23	18	6	12		5	157	
Технология безалкогольных и алкогольных напитков	6			6		5	180	23	18	6	12		5	157	
Технология колбасного производства	6			6		5	180	23	18	6	12		5	157	
Биотехнология кормов и кормовых добавок	6			6		5	180	23	18	6	12		5	157	
Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)		9			9	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Технохимический контроль растениеводческого сырья и продуктов переработки		9			9	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки		9			9	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Физико-химические методы в биотехнологии		9			9	3	108	11	10	2	4	4	1	97	
Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	7				7	4	144	17	14	4	10		3	127	
Технология бродильных производств	7				7	4	144	17	14	4	10		3	127	
Технология производства сыра	7				7	4	144	17	14	4	10		3	127	
Биотехнология производства микробной массы и БАВ	7				7	4	144	17	14	4	10		3	127	
Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	8			8		5	180	23	18	4	6	8	5	157	
Технология хлебобулочных и макаронных изделий	8			8		5	180	23	18	4	6	8	5	157	
Технология молока и молочных продуктов	8			8		5	180	23	18	4	6	8	5	157	
Биотехнология в производстве пищевых продуктов	8			8		5	180	23	18	4	6	8	5	157	
Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)		6			6	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Технология хранения зерна и зернопродуктов		6			6	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Технологические линии в перерабатывающей промышленности		6			6	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Биотехнология препаратов для земледелия и защиты растений		6			6	2	72	9	8	2	2	4	1	63	
Дисциплины (модули) по выбору 11 (ДВ.11)		8			8	3	108	11	10	4	6		1	97	
Технология получения сахара		8			8	3	108	11	10	4	6		1	97	
Технология мясных продуктов функционального и специального назначения		8			8	3	108	11	10	4	6		1	97	
Генная и клеточная инженерия в производстве продукции АПК		8			8	3	108	11	10	4	6		1	97	
Дисциплины (модули) по выбору 12 (ДВ.12)	8				8	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
Технология кондитерских изделий	8				8	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
Технология производства мясных и молочных консервов	8				8	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
Биотехнология фармпрепаратов	8				8	4	144	17	14	4	4	6	3	127	
							<i>51</i>	<i>1836</i>	<i>217</i>	<i>182</i>	<i>50</i>	<i>88</i>	<i>44</i>	<i>35</i>	<i>1619</i>
Б1.Ф.Элективные курсы по физической культуре и спорту															
Элективные курсы по физической культуре и спорту															
Элективные курсы по физической культуре и спорту		12			12		328	2					2	326	
Адаптивная физическая культура и спорт		12			12		328	2					2	326	
							<i>195</i>	<i>7020</i>	<i>808</i>	<i>686</i>	<i>224</i>	<i>196</i>	<i>266</i>	<i>122</i>	<i>6212</i>

Блок 2.Практика															
Обязательная часть															
Учебная практика		24				12	432	144					144		288
Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2				3	108	36					36		72
Технологическая практика		4				9	324	108					108		216
Производственная практика		68				24	864	128					128		736
Технологическая практика		6				18	648	96					96		552
Научно-исследовательская работа		8				6	216	32					32		184
						36	1296	272					272		1024
Часть, формируемая участниками образовательных отношений															
Преддипломная практика		9				3	108	12					12		96
						3	108	12					12		96
						39	1404	284					284		1120
Блок 3.Государственная итоговая аттестация															
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	216	22					22	194	
						6	216	22					22	194	
						6	216	22					22	194	
ФТД.Факультативы															
Основные принципы организации здорового питания населения РФ		8			8	2	72	9	8	2		6	1	63	
Управление проектами		6			6	2	72	9	8	2	6		1	63	
						4	144	18	16	4	6	6	2	126	
						4	144	18	16	4	6	6	2	126	