

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: Продукты питания из растительного сырья

Факультет: перерабатывающих технологий

Квалификация: Бакалавр

Программа подготовки: академический бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 4г

| + | Основной | Виды профессиональной деятельности |
|---|----------|------------------------------------|
| + | + | экспериментально-исследовательская |
| + | - | производственно-технологическая |
| + | - | организационно-управленческая |
| + | - | расчетно-проектная |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / А.В. Петух /

Начальник учебно-методического управления

 / С.В. Хоружая /

Декан факультета

 / А.В. Степовой /

Руководитель ОПОП ВО

 / Н.В. Кенайз /



| - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | Итого акад.часов | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|----------------|-------|-------------|------|------|------|------------------|------------|------|------|-----|----|------|-----|-----------|------------|--|
| Считать в плане | Наименование | Экза мен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Факт | По плану | Конт. раб. | Ауд. | Лек | Лаб | Пр | ВнКР | СР | Конт роль | Пр. подгот | |
| | Блок 1.Дисциплины (модули) | | 213 | 7996 | 3467 | 3312 | 1182 | 908 | 1222 | 155 | 3557 | 972 | 60 | | | | | |
| | Базовая часть | | 105 | 3780 | 1609 | 1542 | 566 | 408 | 568 | 67 | 1685 | 486 | | | | | | |
| + | История | 1 | | | | 3 | 108 | 57 | 54 | 18 | | | 36 | 3 | 24 | 27 | | |
| + | Философия | 3 | | | | 3 | 108 | 39 | 36 | 18 | | | 18 | 3 | 42 | 27 | | |
| + | Иностранный язык | 2 | 1 | | | 7 | 252 | 70 | 66 | | 66 | | | 4 | 155 | 27 | | |
| + | Русский язык и культура речи | | 5 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | | 18 | 1 | 35 | | | |
| + | Социология и культурология | | 3 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | | 18 | 1 | 35 | | | |
| + | Экономика | 4 | | | | 3 | 108 | 57 | 54 | 18 | | | 36 | 3 | 24 | 27 | | |
| + | Математика (высшая) | 2 | | | | 5 | 180 | 81 | 78 | 20 | | | 58 | 3 | 72 | 27 | | |
| + | Математика (статистика) | | 3 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | | 18 | 1 | 35 | | | |
| + | Информатика | 1 | | | | 4 | 144 | 57 | 54 | 18 | | | 36 | 3 | 60 | 27 | | |
| + | Физика | 1 | | | | 4 | 144 | 57 | 54 | 18 | | | 36 | 3 | 60 | 27 | | |
| + | Химия (основы общей и неорганической, аналитическая) | 1 | | | | 4 | 144 | 57 | 54 | 18 | 36 | | | 3 | 60 | 27 | | |
| + | Химия органическая | 2 | | | | 4 | 144 | 59 | 56 | 18 | 38 | | | 3 | 58 | 27 | | |
| + | Химия (физическая и коллоидная) | 2 | | | | 3 | 108 | 57 | 54 | 18 | 36 | | | 3 | 24 | 27 | | |
| + | Пищевая химия | 5 | | | | 5 | 180 | 75 | 72 | 36 | 36 | | | 3 | 78 | 27 | | |
| + | Правоведение | | 1 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | | 18 | 1 | 35 | | | |
| + | Безопасность жизнедеятельности | | 8 | | | 4 | 144 | 57 | 56 | 28 | | | 28 | 1 | 87 | | | |
| + | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | 5 | | | 5 | 4 | 144 | 73 | 68 | 36 | 16 | 16 | 5 | 44 | 27 | | | |
| + | Экология пищевых производств | 8 | | | | 4 | 144 | 45 | 42 | 14 | | | 28 | 3 | 72 | 27 | | |
| + | Электротехника и электроника | | 3 | | | 3 | 108 | 57 | 56 | 18 | 38 | | | 1 | 51 | | | |
| + | Тепло- и хладотехника | 2 | | | | 3 | 108 | 59 | 56 | 18 | 38 | | | 3 | 22 | 27 | | |
| + | Процессы и аппараты пищевых производств | 4 | | | | 6 | 216 | 91 | 88 | 36 | 34 | 18 | 3 | 98 | 27 | | | |
| + | Компьютерная графика | | 12 | | | 4 | 144 | 76 | 74 | | 34 | 40 | 2 | 68 | | | | |
| + | Прикладная механика | | 2 | | | 3 | 108 | 57 | 56 | 18 | | | 38 | 1 | 51 | | | |
| + | Оборудование перерабатывающих производств | 4 | | | | 7 | 252 | 93 | 90 | 36 | | | 54 | 3 | 105 | 54 | | |
| + | Метрология | | 3 | | | 3 | 108 | 55 | 54 | 18 | 36 | | | 1 | 53 | | | |
| + | Физическая культура и спорт | | 1 | | | 2 | 72 | 19 | 18 | 18 | | | | 1 | 53 | | | |
| + | Введение в технологию продуктов питания | | 3 | | | 3 | 108 | 37 | 36 | 18 | | | 18 | 1 | 71 | | | |
| + | Основы научных исследований | 3 | | | | 3 | 108 | 39 | 36 | 18 | | | 18 | 3 | 42 | 27 | | |
| + | Сопротивление материалов | | 2 | | | 3 | 108 | 37 | 36 | 18 | | | 18 | 1 | 71 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|---|--|----------|--|----------|----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.1 | | 7 | | | 2 | 72 | 25 | 24 | 12 | | 12 | 1 | 47 | | 4 |
| + | Проектирование комбинированных продуктов питания | | 7 | | | 2 | 72 | 25 | 24 | 12 | | 12 | 1 | 47 | | 4 |
| - | Проектирование специализированных продуктов питания | | 7 | | | 2 | 72 | 25 | 24 | 12 | | 12 | 1 | 47 | | 4 |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.2 | | 6 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | 18 | 1 | 35 | | |
| + | Основы технологического учета в производстве продуктов питания | | 6 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | 18 | 1 | 35 | | |
| - | Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов | | 6 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | 18 | 1 | 35 | | |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.3 | | 3 | | | 3 | 108 | 57 | 56 | 18 | 18 | 20 | 1 | 51 | | |
| + | Детали машин | | 3 | | | 3 | 108 | 57 | 56 | 18 | 18 | 20 | 1 | 51 | | |
| - | Основы хроматографии | | 3 | | | 3 | 108 | 57 | 56 | 18 | 18 | 20 | 1 | 51 | | |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.4 | | 8 | | | 4 | 144 | 59 | 56 | 28 | 28 | | 3 | 58 | 27 | 8 |
| + | Химия и технология сахара | | 8 | | | 4 | 144 | 59 | 56 | 28 | 28 | | 3 | 58 | 27 | 8 |
| - | Физико-химические методы анализа | | 8 | | | 4 | 144 | 59 | 56 | 28 | 28 | | 3 | 58 | 27 | 8 |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.5 | | 8 | | | 4 | 144 | 45 | 42 | 14 | | 28 | 3 | 72 | 27 | |
| + | Технология функциональных продуктов питания | | 8 | | | 4 | 144 | 45 | 42 | 14 | | 28 | 3 | 72 | 27 | |
| - | Биофизические методы оценки качества продуктов питания | | 8 | | | 4 | 144 | 45 | 42 | 14 | | 28 | 3 | 72 | 27 | |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.6 | | 7 | | 7 | 4 | 144 | 58 | 52 | 14 | 20 | 18 | 6 | 59 | 27 | 4 |
| + | Технология хранения плодов и овощей | | 7 | | 7 | 4 | 144 | 58 | 52 | 14 | 20 | 18 | 6 | 59 | 27 | 4 |
| - | Автоматизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | | 7 | | 7 | 4 | 144 | 58 | 52 | 14 | 20 | 18 | 6 | 59 | 27 | 4 |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.7 | | 5 | | 5 | 6 | 216 | 94 | 88 | 34 | 24 | 30 | 6 | 95 | 27 | 8 |
| + | Технология переработки зерна | | 5 | | 5 | 6 | 216 | 94 | 88 | 34 | 24 | 30 | 6 | 95 | 27 | 8 |
| - | Технология муки, крупы и комбикормов | | 5 | | 5 | 6 | 216 | 94 | 88 | 34 | 24 | 30 | 6 | 95 | 27 | 8 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|----------|--|----------|--|----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.8 | 1 | | | | 4 | 144 | 75 | 72 | 36 | | 36 | 3 | 42 | 27 |
| + | Товароведение продуктов питания | 1 | | | | 4 | 144 | 75 | 72 | 36 | | 36 | 3 | 42 | 27 |
| - | Экспертная оценка продуктов питания | 1 | | | | 4 | 144 | 75 | 72 | 36 | | 36 | 3 | 42 | 27 |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.9 | 4 | | 4 | | 4 | 144 | 76 | 70 | 18 | | 52 | 6 | 41 | 27 |
| + | Технология хранения зерна | 4 | | 4 | | 4 | 144 | 76 | 70 | 18 | | 52 | 6 | 41 | 27 |
| - | Основы биотехнологии продуктов питания | 4 | | 4 | | 4 | 144 | 76 | 70 | 18 | | 52 | 6 | 41 | 27 |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.10 | 3 | | | | 4 | 144 | 59 | 56 | 18 | 38 | | 3 | 58 | 27 |
| + | Биохимия | 3 | | | | 4 | 144 | 59 | 56 | 18 | 38 | | 3 | 58 | 27 |
| - | Биология | 3 | | | | 4 | 144 | 59 | 56 | 18 | 38 | | 3 | 58 | 27 |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.11 | 7 | | | | 4 | 144 | 51 | 48 | 24 | 24 | | 3 | 66 | 27 |
| + | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии | 7 | | | | 4 | 144 | 51 | 48 | 24 | 24 | | 3 | 66 | 27 |
| - | Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых производств | 7 | | | | 4 | 144 | 51 | 48 | 24 | 24 | | 3 | 66 | 27 |
| + | Дисциплины по выбору Б1.В.Д.В.12 | 8 | | | | 2 | 72 | 29 | 28 | 14 | | 14 | 1 | 43 | |
| + | Стандартизация и сертификация пищевой продукции | 8 | | | | 2 | 72 | 29 | 28 | 14 | | 14 | 1 | 43 | |
| - | Основы законодательства в пищевой промышленности | 8 | | | | 2 | 72 | 29 | 28 | 14 | | 14 | 1 | 43 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|------------|--|--|-----------|------------|------------|----|----|----|--|------------|------------|--|------------|
| Блок 2.Практики | | | | | | | 21 | 756 | 252 | | | | | 252 | 504 | | 648 |
| Вариативная часть | | | | | | | 21 | 756 | 252 | | | | | 252 | 504 | | 648 |
| + | Учебная практика | | | 24 | | | 6 | 216 | 144 | | | | | 144 | 72 | | 216 |
| + | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | 24 | | | 6 | 216 | 144 | | | | | 144 | 72 | | 216 |
| + | Производственная практика | | | 678 | | | 15 | 540 | 108 | | | | | 108 | 432 | | 432 |
| + | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | | | 6 | | | 6 | 216 | 48 | | | | | 48 | 168 | | 216 |
| + | Научно-исследовательская работа | | | 7 | | | 6 | 216 | 48 | | | | | 48 | 168 | | 216 |
| + | Преддипломная практика | | | 8 | | | 3 | 108 | 12 | | | | | 12 | 96 | | |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | | | | | | | 6 | 216 | 22 | | | | | 22 | 194 | | |
| Базовая часть | | | | | | | 6 | 216 | 22 | | | | | 22 | 194 | | |
| + | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты | | | | | | 6 | 216 | 22 | | | | | 22 | 194 | | |
| ФТД.Факультативы | | | | | | | 4 | 144 | 74 | 72 | 36 | 36 | | 2 | 70 | | |
| Вариативная часть | | | | | | | 4 | 144 | 74 | 72 | 36 | 36 | | 2 | 70 | | |
| + | Технология продуктов детского питания | | | 6 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | 18 | | 1 | 35 | | |
| + | Технология пищевых концентратов | | | 7 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | 18 | | 1 | 35 | | |

| Вариативная часть | | | | | 108 | 4216 | 1858 | 1770 | 616 | 500 | 654 | 88 | 1872 | 486 | 60 |
|--|---|------------|---|---|-----|------|------|------|-----|-----|-----|----|------|-----|-----------|
| + Экономика и управление производством | 7 | | | | 3 | 108 | 41 | 38 | 14 | | 24 | 3 | 40 | 27 | |
| + Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | 5 | | | | 3 | 108 | 37 | 34 | 18 | | 16 | 3 | 44 | 27 | |
| + Система менеджмента безопасности пищевой продукции | | 7 | | | 5 | 180 | 73 | 72 | 24 | | 48 | 1 | 107 | | |
| + Основные принципы организации здорового питания населения РФ | | 2 | | | 2 | 72 | 37 | 36 | 18 | | 18 | 1 | 35 | | |
| + Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | | 5 | | | 2 | 72 | 35 | 34 | 18 | 16 | | 1 | 37 | | |
| + Технохимический контроль сырья и продуктов питания | | 5 | | | 3 | 108 | 33 | 32 | | 32 | | 1 | 75 | | |
| + Химия и технология вина | 6 | | | | 5 | 180 | 73 | 70 | 36 | 34 | | 3 | 80 | 27 | |
| + Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий | 6 | | 6 | | 5 | 180 | 74 | 68 | 18 | 50 | | 6 | 79 | 27 | <u>12</u> |
| + Технология и экспертиза кондитерских изделий | 6 | | | | 5 | 180 | 93 | 90 | 36 | 54 | | 3 | 60 | 27 | <u>24</u> |
| + Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания | | 4 | | | 3 | 108 | 55 | 54 | 18 | | 36 | 1 | 53 | | |
| + Основы проектирования технологических линий | | 5 | | | 2 | 72 | 35 | 34 | 18 | | 16 | 1 | 37 | | |
| + Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков | 6 | | | 6 | 5 | 180 | 75 | 70 | 36 | 34 | | 5 | 78 | 27 | |
| + Технология и экспертиза бродильных производств | | 6 | | | 5 | 180 | 73 | 72 | 36 | 18 | 18 | 1 | 107 | | |
| + Технология производства растительных масел | 7 | | | | 4 | 144 | 45 | 42 | 14 | 14 | 14 | 3 | 72 | 27 | |
| + Технология переработки плодов и овощей | 8 | | 8 | | 5 | 180 | 76 | 70 | 28 | 22 | 20 | 6 | 77 | 27 | |
| + Пищевая микробиология | 4 | | | | 5 | 180 | 57 | 54 | 18 | 36 | | 3 | 96 | 27 | |
| + Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 3 | | | | 3 | 108 | 59 | 56 | 18 | 38 | | 3 | 22 | 27 | |
| + Элективные курсы по физической культуре и спорту | | 12345 6 | | | | 328 | 222 | 216 | | | 216 | 6 | 106 | | |