

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



35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: перерабатывающих технологий

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2022

Учебный год _____

2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 669 от 17.07.2017

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____

/ А.В. Петух /

Начальник учебно-методического управления _____

/ С.В. Хоружая /

Декан факультета перерабатывающих технологий _____

/ А.В. Степовой /

Руководитель ОПОП ВО _____

/ Т.В. Орлова /

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)						195	195	7020	7020	3485	3360	2833	702	70	
Б1.О. Обязательная часть						131	131	4716	4716	2327	2250	1957	432		
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1				3	3	108	108	55	52	26	27	-
+	Б1.О.02	Иностранный язык	2	1			6	6	216	216	84	80	105	27	-
+	Б1.О.03	Философия	3				3	3	108	108	39	36	42	27	-
+	Б1.О.04	Экономика		2			3	3	108	108	67	66	41		-
+	Б1.О.05	Деловые коммуникации		3			2	2	72	72	53	52	19		-
+	Б1.О.06	Менеджмент		3			2	2	72	72	37	36	35		-
+	Б1.О.07	Психология		3			3	3	108	108	67	66	41		-
+	Б1.О.08	Основы права		1			3	3	108	108	37	36	71		-
+	Б1.О.09	Социология и культурология		1			2	2	72	72	35	34	37		-
+	Б1.О.10	Математика	2				4	4	144	144	69	66	48	27	-
+	Б1.О.11	Физика	1				3	3	108	108	53	50	28	27	-
+	Б1.О.12	Биофизика	2				4	4	144	144	69	66	48	27	-
+	Б1.О.13	Микробиология пищевая		2			2	2	72	72	51	50	21		-
+	Б1.О.14	Неорганическая и аналитическая химия		1			3	3	108	108	67	66	41		-
+	Б1.О.15	Органическая, физическая и коллоидная химия	2				3	3	108	108	53	50	28	27	-
+	Б1.О.16	Биохимия сельскохозяйственной продукции	4				4	4	144	144	69	66	48	27	-
+	Б1.О.17	Пищевая химия	5				3	3	108	108	49	46	32	27	-
+	Б1.О.18	Сельскохозяйственная экология		8			3	3	108	108	55	54	53		-
+	Б1.О.19	Информатика		1			3	3	108	108	55	54	53		-
+	Б1.О.20	Цифровые технологии в АПК		2			3	3	108	108	51	50	57		-
+	Б1.О.21	Компьютерная графика		3			3	3	108	108	67	66	41		-
+	Б1.О.22	Безопасность жизнедеятельности		7			3	3	108	108	51	50	57		-

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	Б1.О.23	Физическая культура и спорт		1			2	2	72	72	19	18	53		-
+	Б1.О.24	Введение в профессиональную деятельность		12			4	4	144	144	70	68	74		-
+	Б1.О.25	Генетика растений и животных		2			3	3	108	108	57	56	51		-
+	Б1.О.26	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства		3			3	3	108	108	57	56	51		-
+	Б1.О.27	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	4				3	3	108	108	47	44	34	27	-
+	Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4				4	4	144	144	75	72	42	27	-
+	Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	4				3	3	108	108	67	64	14	27	-
+	Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств		7			3	3	108	108	51	50	57		-
+	Б1.О.31	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	8				4	4	144	144	71	68	46	27	-
+	Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8				4	4	144	144	57	54	60	27	-
+	Б1.О.33	Модуль. Технология производства продукции растениеводства	3	23446			15	15	540	540	248	240	265	27	-
+	Б1.О.33.01	Ботаника		2			3	3	108	108	51	50	57		-
+	Б1.О.33.02	Физиология и биохимия растений		3			2	2	72	72	37	36	35		-
+	Б1.О.33.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		4			2	2	72	72	31	30	41		-
+	Б1.О.33.04	Растениеводство	3				4	4	144	144	55	52	62	27	-
+	Б1.О.33.05	Фитопатология, энтомология и защита растений		4			2	2	72	72	31	30	41		-
+	Б1.О.33.06	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства		6			2	2	72	72	43	42	29		-
+	Б1.О.34	Модуль. Технология производства продукции животноводства	5	14			9	9	324	324	157	152	140	27	-
+	Б1.О.34.01	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		1			3	3	108	108	69	68	39		-
+	Б1.О.34.02	Производство продукции животноводства	5				4	4	144	144	57	54	60	27	-

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	
Считать в плане	Индекс	Наименование														
+	Б1.О.34.03	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства		4				2	2	72	72	31	30	41		-
+	Б1.О.35	Модуль. Корма и кормовые добавки		44				6	6	216	216	118	116	98		-
+	Б1.О.35.01	Кормопроизводство		4				3	3	108	108	59	58	49		-
+	Б1.О.35.02	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов		4				3	3	108	108	59	58	49		-
Б1.В.1.Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
								64	64	2304	2304	1158	1110	876	270	70
+	Б1.В.1.01	Основы научных исследований		3				3	3	108	108	49	48	59		-
+	Б1.В.1.02	Технология хранения продукции растениеводства	6			6		4	4	144	144	67	62	50	27	-
+	Б1.В.1.03	Технология переработки продукции растениеводства	8			8		4	4	144	144	61	56	56	27	-
+	Б1.В.1.04	Технология переработки и хранения молока	5					4	4	144	144	83	80	34	27	-
+	Б1.В.1.05	Технология переработки и хранения мяса	6					4	4	144	144	65	62	52	27	-
+	Б1.В.1.06	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		5				2	2	72	72	31	30	41		-
+	Б1.В.1.ДВ.01	Дисциплины по выбору "Здоровое питание"		5				3	3	108	108	81	80	27		10
+	Б1.В.1.ДВ.01.01	Технология функциональных продуктов питания		5				3	3	108	108	81	80	27		10
-	Б1.В.1.ДВ.01.02	Технология специализированных мясных продуктов		5				3	3	108	108	81	80	27		10
-	Б1.В.1.ДВ.01.03	Биотехнология функциональных продуктов питания		5				3	3	108	108	81	80	27		10
+	Б1.В.1.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		7				3	3	108	108	51	50	57		6
+	Б1.В.1.ДВ.02.01	Технология продуктов здорового питания		7				3	3	108	108	51	50	57		6
-	Б1.В.1.ДВ.02.02	Технология переработки рыбы и гидробионтов		7				3	3	108	108	51	50	57		6
-	Б1.В.1.ДВ.02.03	Технология рекомбинантной ДНК и клеточной биотехнологии в АПК		7				3	3	108	108	51	50	57		6
+	Б1.В.1.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	7					4	4	144	144	77	74	40	27	8
+	Б1.В.1.ДВ.03.01	Технология кондитерских изделий	7					4	4	144	144	77	74	40	27	8

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
-	Б1.В.1.ДВ.03.02	Технология производства мясных и молочных консервов	7				4	4	144	144	77	74	40	27	<u>8</u>
-	Б1.В.1.ДВ.03.03	Биотехнология химических и биологических субстанций	7				4	4	144	144	77	74	40	27	<u>8</u>
+	Б1.В.1.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	56678	5778		568	33	33	1188	1188	593	568	460	135	<u>46</u>
-	Б1.В.1.ДВ.04.01	Модуль " Технология хранения и переработки продукции растениеводства"	56678	5778		568	33	33	1188	1188	593	568	460	135	<u>46</u>
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.01	Товароведение продуктов питания из растительного сырья		7			3	3	108	108	51	50	57		-
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.02	Технология виноделия	7				4	4	144	144	53	50	64	27	<u>10</u>
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.03	Технология производства растительных масел		7			2	2	72	72	51	50	21		-
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.04	Технология переработки зерна	8			8	5	5	180	180	85	80	68	27	<u>10</u>
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.05	Технология безалкогольных и алкогольных напитков	5			5	5	5	180	180	71	66	82	27	<u>10</u>
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.06	Организация контроля качества растительного сырья и готовой продукции		8			3	3	108	108	83	82	25		-
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.07	Технология бродильных производств	6				4	4	144	144	57	54	60	27	<u>10</u>
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.08	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	6			6	5	5	180	180	95	90	58	27	<u>6</u>
-	Б1.В.1.ДВ.04.01.09	Технология хранения зерна и зернопродуктов		5			2	2	72	72	47	46	25		-
+	Б1.В.1.ДВ.04.02	Модуль " Технология хранения и переработки продукции животноводства"	56678	5778		568	33	33	1188	1188	593	568	460	135	<u>46</u>
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.01	Физико-химические основы переработки молока		7			3	3	108	108	51	50	57		-
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.02	Технология специализированных молочных продуктов	7				4	4	144	144	53	50	64	27	<u>10</u>
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.03	Физико-химические основы переработки мяса		7			2	2	72	72	51	50	21		-
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.04	Технология мяса и мясных продуктов	8			8	5	5	180	180	85	80	68	27	<u>10</u>
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.05	Технология колбасного производства	5			5	5	5	180	180	71	66	82	27	<u>10</u>

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	
Считать в плане	Индекс	Наименование														
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.06	Организация контроля качества животного сырья и готовой продукции		8				3	3	108	108	83	82	25	-	
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.07	Технология производства сыра	6					4	4	144	144	57	54	60	27	10
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.08	Технология молока и молочных продуктов	6			6		5	5	180	180	95	90	58	27	6
+	Б1.В.1.ДВ.04.02.09	Технологические линии в перерабатывающей промышленности		5				2	2	72	72	47	46	25		-
-	Б1.В.1.ДВ.04.03	Модуль "Биотехнология производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья"	56678	5778		568		33	33	1188	1188	593	568	460	135	46
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.01	Сельскохозяйственная биотехнология		7				3	3	108	108	51	50	57		-
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.02	Биоконверсия сельскохозяйственной продукции	7					4	4	144	144	53	50	64	27	10
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.03	Технология получения и применения биоконсервантов		7				2	2	72	72	51	50	21		-
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.04	Технология биопрепаратов для производства сельскохозяйственной продукции	8			8		5	5	180	180	85	80	68	27	10
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.05	Биотехнология кормов и кормовых добавок	5			5		5	5	180	180	71	66	82	27	10
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.06	Физико-химические методы в биотехнологии		8				3	3	108	108	83	82	25		-
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.07	Биотехнология производства микробной массы и БАВ	6					4	4	144	144	57	54	60	27	10
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.08	Биотехнология в производстве пищевых продуктов	6			6		5	5	180	180	95	90	58	27	6
-	Б1.В.1.ДВ.04.03.09	Биотехнология препаратов для земледелия и защиты растений		5				2	2	72	72	47	46	25		-
Б1.Ф.Элективные курсы по физической культуре и спорту																
+	Б1.Ф.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту														-
-	Б1.Ф.ДВ.01.01	Игровые виды спорта (баскетбол, волейбол, футбол)		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.Ф.ДВ.01.02	Легкая атлетика		123456						328	328	222	216	106		-
-	Б1.Ф.ДВ.01.03	Единоборства		123456						328	328	222	216	106		-

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
-	Б1.Ф.ДВ.01.04	Плавание		123456					328	328	222	216	106		-
-	Б1.Ф.ДВ.01.05	Аэробика и фитнес аэробика		123456					328	328	222	216	106		-
-	Б1.Ф.ДВ.01.06	Физическая рекреация		123456					328	328	222	216	106		-
-	Б1.Ф.ДВ.01.07	Атлетическая гимнастика		123456					328	328	222	216	106		-
-	Б1.Ф.ДВ.01.08	Настольный теннис		123456					328	328	222	216	106		-
-	Б1.Ф.ДВ.01.09	Адаптивная физическая культура и спорт		123456					328	328	222	216	106		-
Блок 2.Практика							39	39	1404	1404	492		912		1296
Обязательная часть							36	36	1296	1296	480		816		1296
+	Б2.О.01	Учебная практика		24			12	12	432	432	288		144		432
+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			3	3	108	108	72		36		<u>108</u>
+	Б2.О.01.02(У)	Технологическая практика		4			9	9	324	324	216		108		<u>324</u>
+	Б2.О.02	Производственная практика		67			24	24	864	864	192		672		864
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		6			18	18	648	648	144		504		<u>648</u>
+	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа		7			6	6	216	216	48		168		<u>216</u>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							3	3	108	108	12		96		
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика		8			3	3	108	108	12		96		-
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							6	6	216	216	22		194		
+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216	22		194		-
ФТД.Факультативы							4	4	144	144	70	68	74		
+	ФТД.01	Управление проектами		6			2	2	72	72	33	32	39		-
+	ФТД.02	Цифровая грамотность		3			2	2	72	72	37	36	35		-