

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

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 29.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



А.И. Трубилин

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: Пищевых производств и биотехнологий

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г
Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический
проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023  
Учебный год 2023-2024  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе [Signature] / А.В. Петух/  
Начальник учебно-методического управления [Signature] / С.В. Хоружая/  
Декан факультета [Signature] / А.В. Степовой/  
Руководитель ОПОП ВО [Signature] / О.П. Храпка/  
[Signature]

-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							
		Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>								207	207	7452	7452	4477	4338	2003	972	76
<b>Обязательная часть</b>								107	107	3852	3852	2344	2276	1058	450	4
+	История России	2	1				4	4	144	144	116	112	10	18	-	
+	Основы российской государственности		1				2	2	72	72	55	54	17		-	
+	Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	108	108	65	64	43		-	
+	Иностранный язык	2	1				5	5	180	180	100	96	53	27	-	
+	Философия	1					3	3	108	108	53	50	28	27	-	
+	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	19	18	53		-	
+	Статистика		2				2	2	72	72	65	64	7		-	
+	Математика	1					3	3	108	108	69	66	12	27	-	
+	Менеджмент		3				3	3	108	108	49	48	59		-	
+	Основы права		1				3	3	108	108	51	50	57		-	
+	Экономика		4				3	3	108	108	69	68	39		-	
+	Психология		1				3	3	108	108	51	50	57		-	
+	Деловые коммуникации		1				2	2	72	72	51	50	21		-	
+	Социология и культурология		2				2	2	72	72	51	50	21		-	
+	Физика	1					3	3	108	108	69	66	12	27	-	
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				5	4	4	144	144	101	96	16	27	-	
+	Экология пищевых производств	8					4	4	144	144	73	70	44	27	-	
+	Введение в технологию продуктов питания		2				3	3	108	108	85	84	23		-	
+	Основы научных исследований		3				3	3	108	108	73	72	35		-	
+	Метрология		3				3	3	108	108	61	60	47		-	
+	<b>Химия</b>	<b>125</b>	<b>3</b>				<b>14</b>	<b>14</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>344</b>	<b>334</b>	<b>79</b>	<b>81</b>	-	
+	Химия (основы общей и неорганической, аналитическая)	1					3	3	108	108	69	66	12	27	-	
+	Химия органическая	2					4	4	144	144	99	96	18	27	-	

+	Химия (физическая и коллоидная)		3				2	2	72	72	63	62	9		-
+	Пищевая химия	5					5	5	180	180	113	110	40	27	-
+	<b>Техника и оборудование</b>	<b>344</b>	<b>24</b>				<b>21</b>	<b>21</b>	<b>756</b>	<b>756</b>	<b>485</b>	<b>474</b>	<b>163</b>	<b>108</b>	<b>4</b>
+	Электротехника и электроника		2				3	3	108	108	67	66	41		-
+	Тепло- и хладотехника		4				3	3	108	108	85	84	23		-
+	Процессы и аппараты пищевых производств	4					6	6	216	216	167	164	22	27	-
+	Оборудование перерабатывающих производств	4					5	5	180	180	103	100	50	27	4
+	Прикладная механика и детали машин	3					4	4	144	144	63	60	27	54	-
+	<b>Информационные технологии</b>	<b>224</b>					<b>12</b>	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>189</b>	<b>180</b>	<b>162</b>	<b>81</b>	-
+	Информатика	2					4	4	144	144	51	48	66	27	-
+	Компьютерная графика	2					4	4	144	144	51	48	66	27	-
+	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	144	144	87	84	30	27	-
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							<b>100</b>	<b>100</b>	<b>3600</b>	<b>3600</b>	<b>2133</b>	<b>2062</b>	<b>945</b>	<b>522</b>	<b>72</b>
+	Экономика и управление производством		8				3	3	108	108	49	48	59		-
+	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		8				2	2	72	72	37	36	35		-
+	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		2				2	2	72	72	37	36	35		-
+	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		6				3	3	108	108	69	68	39		-
+	Технохимический контроль сырья и продуктов питания		5				3	3	108	108	79	78	29		4
+	Химия и технология вина	7					5	5	180	180	101	98	52	27	-
+	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	6			6		6	6	216	216	126	120	63	27	16
+	Технология и экспертиза кондитерских изделий	5					6	6	216	216	127	124	35	54	24
+	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции		6				3	3	108	108	69	68	39		4
+	Основы проектирования технологических линий		5				3	3	108	108	67	66	41		-

+	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков	7			7	6	6	216	216	123	118	39	54	8
+	Технология и экспертиза броидильных производств	6				4	4	144	144	97	94	20	27	-
+	Технология производства растительных масел	7				4	4	144	144	75	72	15	54	-
+	Технология переработки плодов и овощей	8		8		6	6	216	216	122	116	40	54	-
+	Пищевая микробиология	4				5	5	180	180	101	98	52	27	-
+	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3			3	3	108	108	77	76	31		-
+	Проектирование комбинированных продуктов питания		4			2	2	72	72	35	34	37		-
+	Химия и технология сахара		7			3	3	108	108	49	48	59		-
+	Технология функциональных продуктов питания	6				4	4	144	144	45	42	72	27	-
+	Технология хранения плодов и овощей	6		6		5	5	180	180	126	120	27	27	-
+	Технология хранения зерна	5		5		5	5	180	180	116	110	37	27	8
+	Технология переработки зерна	8		8		5	5	180	180	122	116	31	27	8
+	Биохимия	3				4	4	144	144	93	90	6	45	-
+	Товароведение продуктов питания	3				4	4	144	144	93	90	6	45	-
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		<b>7</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>39</b>	<b>38</b>	<b>33</b>		-
+	Основы технологического учета в производстве продуктов питания		7			2	2	72	72	39	38	33		-
-	Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов		7			2	2	72	72	39	38	33		-
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>8</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>59</b>	<b>58</b>	<b>13</b>		-
+	Стандартизация и сертификация пищевой продукции		8			2	2	72	72	59	58	13		-
-	Стандартизация и метрология в пищевой промышленности		8			2	2	72	72	59	58	13		-
+	<b>Элективные курсы по физической культуре и спорту</b>													-
-	Игровые виды спорта (баскетбол, волейбол, футбол)		123456					328	328	222	216	106		-
-	Легкая атлетика		123456					328	328	222	216	106		-

-	Единоборства		123456						328	328	222	216	106		-
-	Плавание		123456						328	328	222	216	106		-
-	Аэробика и фитнес аэробика		123456						328	328	222	216	106		-
-	Физическая рекреация		123456						328	328	222	216	106		-
-	Атлетическая гимнастика		123456						328	328	222	216	106		-
-	Настольный теннис		123456						328	328	222	216	106		-
-	Адаптивная физическая культура и спорт		123456						328	328	222	216	106		-
<b>Блок 2.Практика</b>							27	27	972	972	348		624		972
<b>Обязательная часть</b>							9	9	324	324	216		108		324
+	<b>Учебная практика</b>		<b>24</b>				9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>216</b>		<b>108</b>		<b><u>324</u></b>
+	Ознакомительная практика		2				3	3	108	108	72		36		<u>108</u>
+	Технологическая практика		4				6	6	216	216	144		72		<u>216</u>
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							18	18	648	648	132		516		648
+	<b>Производственная практика</b>		<b>678</b>				18	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>648</b>	<b>132</b>		<b>516</b>		<b><u>648</u></b>
+	Технологическая практика		6				9	9	324	324	72		252		<u>324</u>
+	Научно-исследовательская работа		7				6	6	216	216	48		168		<u>216</u>
+	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		8				3	3	108	108	12		96		<u>108</u>
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>							6	6	216	216	22		194		
+	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216	22		194		-
<b>ФТД.Факультативы</b>							4	4	144	144	80	78	64		
+	Технология продуктов детского питания из растительного сырья		3				2	2	72	72	39	38	33		-
+	Технология пищевых концентратов		4				2	2	72	72	41	40	31		-