

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



35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Пищевых производств и биотехнологий

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023  
Учебный год 2023-2024  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе [Signature] / А.В. Петух /  
Начальник учебно-методического управления [Signature] / С.В. Хоружая /  
Декан факультета перерабатывающих технологий [Signature] / А.В. Степовой /  
Руководитель ОПОП ВО [Signature] / Т.В. Орлова /

-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер- тное	Факт	Экспер- тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семес- тр 1	Семес- тр 2	Семес- тр 3	Семес- тр 4	Семес- тр 5		Семес- тр 7	Семес- тр 8
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Считать в плане	Наименование					195	195	7020	7020	3381	3254	2892	747	42	28	29	25	26	23	19	22	23
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>						195	195	7020	7020	3381	3254	2892	747	42	28	29	25	26	23	19	22	23
<b>Б1.О. Обязательная часть</b>						131	131	4716	4716	2325	2246	1968	423		28	29	22	26	7	2	6	11
+	История России	2	1			4	4	144	144	120	116	6	18		2	2						
+	Основы российской государственности		1			2	2	72	72	55	54	17		2								
+	Безопасность жизнедеятельности		7			3	3	108	108	65	64	43									3	
+	Иностранный язык	2	1			5	5	180	180	88	84	65	27	2	3							
+	Философия	3				3	3	108	108	39	36	42	27			3						
+	Экономика		2			3	3	108	108	55	54	53			3							
+	Деловые коммуникации		3			2	2	72	72	49	48	23				2						
+	Менеджмент		3			2	2	72	72	37	36	35				2						
+	Психология		3			3	3	108	108	67	66	41				3						
+	Основы права		1			3	3	108	108	37	36	71		3								
+	Социология и культурология		1			2	2	72	72	35	34	37		2								
+	Математика	1				4	4	144	144	69	66	48	27	4								
+	Физика	1				3	3	108	108	53	50	28	27	3								
+	Биофизика	2				3	3	108	108	39	36	42	27		3							
+	Микробиология пищевая		2			2	2	72	72	37	36	35			2							
+	Неорганическая и аналитическая химия		1			3	3	108	108	67	66	41		3								
+	Органическая, физическая и коллоидная химия	2				3	3	108	108	57	54	24	27		3							
+	Биохимия сельскохозяйственной продукции	4				4	4	144	144	67	64	50	27				4					
+	Пищевая химия	5				3	3	108	108	55	52	26	27					3				
+	Сельскохозяйственная экология		8			3	3	108	108	53	52	55										3
+	Информатика		1			3	3	108	108	51	50	57		3								
+	Цифровые технологии в АПК		2			3	3	108	108	55	54	53			3							
+	Компьютерная графика		3			3	3	108	108	67	66	41				3						
+	Физическая культура и спорт		1			2	2	72	72	19	18	53		2								
+	Введение в профессиональную деятельность		12			4	4	144	144	72	70	72		2	2							
+	Генетика растений и животных		2			3	3	108	108	73	72	35			3							

-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семес тр 1	Семес тр 2	Семес тр 3	Семес тр 4	Семес тр 5		Семес тр 7	Семес тр 8
															з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства		3			3	3	108	108	53	52	55				3						
+	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	4				3	3	108	108	33	30	48	27				3					
+	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4				4	4	144	144	65	62	52	27				4					
+	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	4				3	3	108	108	65	62	16	27				3					
+	Оборудование перерабатывающих производств		7			3	3	108	108	49	48	59									3	
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	8				4	4	144	144	69	66	48	27									4
+	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8				4	4	144	144	55	52	62	27									4
+	<b>Модуль. Технология производства продукции растениеводства</b>	<b>3</b>	<b>23446</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>236</b>	<b>228</b>	<b>241</b>	<b>27</b>			2	6	4		2		
+	Ботаника		2			2	2	72	72	37	36	35				2						
+	Физиология и биохимия растений		3			2	2	72	72	35	34	37				2						
+	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		4			2	2	72	72	33	32	39					2					
+	Растениеводство	3				4	4	144	144	55	52	62	27				4					
+	Фитопатология, энтомология и защита растений		4			2	2	72	72	33	32	39					2					
+	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства		6			2	2	72	72	43	42	29							2			
+	<b>Модуль. Технология производства продукции животноводства</b>	<b>5</b>	<b>24</b>			<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>121</b>	<b>116</b>	<b>176</b>	<b>27</b>			3		2	4			
+	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		2			3	3	108	108	37	36	71				3						
+	Производство продукции животноводства	5				4	4	144	144	51	48	66	27						4			
+	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства		4			2	2	72	72	33	32	39						2				
+	<b>Модуль. Корма и кормовые добавки</b>		<b>44</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>98</b>	<b>96</b>	<b>118</b>						6				
+	Кормопроизводство		4			3	3	108	108	49	48	59						3				
+	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов		4			3	3	108	108	49	48	59						3				
<b>Б1.В.1.Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						<b>64</b>	<b>64</b>	<b>2304</b>	<b>2304</b>	<b>1056</b>	<b>1008</b>	<b>924</b>	<b>324</b>	<b>42</b>			3		16	17	16	12
+	Основы научных исследований		3			3	3	108	108	51	50	57					3					
+	Технология хранения продукции растениеводства	6			6	4	4	144	144	67	62	50	27						4			
+	Технология переработки продукции растениеводства	8			8	4	4	144	144	61	56	56	27									4
+	Технология переработки и хранения молока	5				4	4	144	144	79	76	38	27					4				
+	Технология переработки и хранения мяса	6				4	4	144	144	65	62	52	27						4			

-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4			
		Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семес тр 1	Семес тр 2	Семес тр 3	Семес тр 4	Семес тр 5		Семес тр 7	Семес тр 8
																	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		5				2	2	72	72	29	28	43							2				
+	<b>Дисциплины по выбору "Здоровое питание"</b>		<b>5</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>51</b>	<b>50</b>	<b>57</b>							3				
+	Технология функциональных продуктов питания		5				3	3	108	108	51	50	57							3				
-	Технология специализированных мясных продуктов		5				3	3	108	108	51	50	57							3				
-	Биотехнология функциональных продуктов питания		5				3	3	108	108	51	50	57							3				
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>7</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>49</b>	<b>48</b>	<b>59</b>		<b>6</b>								3	
+	Технология продуктов здорового питания		7				3	3	108	108	49	48	59		6								3	
-	Технология переработки рыбы и гидробионтов		7				3	3	108	108	49	48	59		6								3	
-	Технология рекомбинантной ДНК и клеточной биотехнологии в АПК		7				3	3	108	108	49	48	59		6								3	
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>		<b>7</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>63</b>	<b>60</b>	<b>27</b>	<b>54</b>									4	
+	Технология кондитерских изделий		7				4	4	144	144	63	60	27	54									4	
-	Технология производства мясных и молочных консервов		7				4	4	144	144	63	60	27	54									4	
-	Биотехнология химических и биологических субстанций		7				4	4	144	144	63	60	27	54									4	
+	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>	<b>56678</b>	<b>5778</b>			<b>568</b>	33	33	<b>1188</b>	<b>1188</b>	<b>541</b>	<b>516</b>	<b>485</b>	<b>162</b>	<b>36</b>					7	9	9	8	
-	<b>Модуль "Технология хранения и переработки продукции растениеводства"</b>	<b>56678</b>	<b>5778</b>			<b>568</b>	33	33	<b>1188</b>	<b>1188</b>	<b>541</b>	<b>516</b>	<b>485</b>	<b>162</b>	<b>36</b>					7	9	9	8	
-	Товароведение продуктов питания		7				3	3	108	108	49	48	59										3	
-	Технология виноделия		7				4	4	144	144	51	48	39	54	10								4	
-	Технология производства растительных масел		7				2	2	72	72	49	48	23										2	
-	Технология переработки зерна		8			8	5	5	180	180	69	64	84	27									5	
-	Технология безалкогольных и алкогольных напитков		5			5	5	5	180	180	69	64	84	27	10					5				
-	Организация контроля качества растительного сырья и готовой продукции		8				3	3	108	108	65	64	43										3	
-	Технология бродильных производств		6				4	4	144	144	47	44	70	27	10					4				
-	Технология хлебобулочных и макаронных изделий		6			6	5	5	180	180	101	96	52	27	6					5				
-	Технология хранения зерна и зернопродуктов		5				2	2	72	72	41	40	31						2					
+	<b>Модуль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"</b>	<b>56678</b>	<b>5778</b>			<b>568</b>	33	33	<b>1188</b>	<b>1188</b>	<b>541</b>	<b>516</b>	<b>485</b>	<b>162</b>	<b>36</b>					7	9	9	8	



