

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



19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Продукты питания из растительного сырья
Факультет: пищевых производств и биотехнологий

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) 2020
Учебный год 2023-2024
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. Кенийз /

-	-	Форма контроля					з.е.	Итого акад. часов										
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР		Факт	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Конт роль	Пр. подгот
Считать в плане	Наименование																	
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		
+	Сопrotивление 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		<u>216</u>
+	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		<u>216</u>
+	Научно-исследовательская работа			7			6	216	48					48	168		<u>216</u>
+	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	12
+	Технология и экспертиза кондитерских изделий	6					5	180	93	90	36	54		3	60	27	24
+	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 броидильных 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		