

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 20.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Производство продуктов питания из растительного сырья


Факультет Факультет пищевых производств и биотехнологий

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе  / А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления  / С.В. Хоружая/

Декан факультета  / А.В. Степановой/

Руководитель ОПОП ВО  / О.П. Храпко/



-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код
Считать в плане	Наименование						207	207	7452	7452	4477	4338	2003	972	76	28	29	26	28	26	25	23	22		
Блок 1. Дисциплины (модули)							107	107	3852	3852	2344	2276	1058	450	4	28	27	15	21	9		3	4		
Обязательная часть							107	107	3852	3852	2344	2276	1058	450	4	28	27	15	21	9		3	4		
+	История России	2	1				4	4	144	144	116	112	10	18		2	2							25	истории и политологии
+	Основы российской государственности		1				2	2	72	72	55	54	17			2								25	истории и политологии
+	Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	108	108	65	64	43									3		31	механизации животноводства и безопасность жизнедеятельности
+	Иностранный язык	2	1				5	5	180	180	100	96	53	27		2	3							22	иностранных языков
+	Философия	1					3	3	108	108	53	50	28	27		3								72	философии
+	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	19	18	53			2								21	физвоспитания
+	Статистика		2				2	2	72	72	65	64	7				2							56	статистики и прикладной математики
+	Математика	1					3	3	108	108	69	66	12	27		3								10	высшей математики
+	Менеджмент		3				3	3	108	108	49	48	59					3						30	менеджмента
+	Основы права		1				3	3	108	108	51	50	57			3								61	теории и истории государства и права
+	Экономика		4				3	3	108	108	69	68	39						3					80	экономической теории
+	Психология		1				3	3	108	108	51	50	57			3								43	педагогике и психологии
+	Деловые коммуникации		1				2	2	72	72	51	50	21			2								52	русского языка и речевой коммуникации
+	Социология и культурология		2				2	2	72	72	51	50	21				2							55	социологии и культурологии
+	Физика	1					3	3	108	108	69	66	12	27		3								69	физики
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5				5	4	4	144	144	101	96	16	27						4				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Экология пищевых производств	8					4	4	144	144	73	70	44	27								4		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Введение в технологию продуктов питания		2				3	3	108	108	85	84	23				3							64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Основы научных исследований		3				3	3	108	108	73	72	35					3						64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Метрология		3				3	3	108	108	61	60	47					3						81	эксплуатации и технического сервиса
+	Химия	125	3				14	14	504	504	344	334	79	81		3	4	2		5					
+	Химия (основы общей и неорганической, аналитическая)	1					3	3	108	108	69	66	12	27		3								84	химии
+	Химия органическая	2					4	4	144	144	99	96	18	27			4							84	химии
+	Химия (физическая и коллоидная)		3				2	2	72	72	63	62	9					2						84	химии
+	Пищевая химия	5					5	5	180	180	113	110	40	27					5					64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Техника и оборудование	344	24				21	21	756	756	485	474	163	108	4		3	4	14						
+	Электротехника и электроника		2				3	3	108	108	67	66	41				3							83	электротехники, теплотехники и возобновляемых источников энергии
+	Тепло- и хладотехника		4				3	3	108	108	85	84	23						3					83	электротехники, теплотехники и возобновляемых источников энергии
+	Процессы и аппараты пищевых производств	4					6	6	216	216	167	164	22	27					6					64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Оборудование перерабатывающих производств	4					5	5	180	180	103	100	50	27	4				5					64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Прикладная механика и детали машин	3					4	4	144	144	63	60	27	54				4						65	тракторов, автомобилей и технической механики
+	Информационные технологии	224					12	12	432	432	189	180	162	81			8		4						
+	Информатика	2					4	4	144	144	51	48	66	27			4							27	компьютерных технологий и систем
+	Компьютерная графика	2					4	4	144	144	51	48	66	27			4							48	процессы и машины в агробизнесе
+	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	144	144	87	84	30	27					4					24	информационных систем

Часть, формируемая участниками образовательных отношений				100	100	3600	3600	2133	2062	945	522	72		2	11	7	17	25	20	18				
+	Экономика и управление производством		8			3	3	108	108	49	48	59									3	39	организации производства и инновационной деятельности	
+	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		8			2	2	72	72	37	36	35									2	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		2			2	2	72	72	37	36	35			2							64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		6			3	3	108	108	69	68	39						3				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технохимический контроль сырья и продуктов питания		5			3	3	108	108	79	78	29		4				3				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Химия и технология вина	7				5	5	180	180	101	98	52	27							5		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	6		6		6	6	216	216	126	120	63	27	16					6			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология и экспертиза кондитерских изделий	5				6	6	216	216	127	124	35	54	24				6				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции		6			3	3	108	108	69	68	39		4					3			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Основы проектирования технологических линий		5			3	3	108	108	67	66	41						3				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков	7			7	6	6	216	216	123	118	39	54	8						6		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология и экспертиза бродительных производств	6				4	4	144	144	97	94	20	27						4			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология производства растительных масел	7				4	4	144	144	75	72	15	54							4		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология переработки плодов и овощей	8		8		6	6	216	216	122	116	40	54								6	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Пищевая микробиология	4				5	5	180	180	101	98	52	27					5				32	микробиологии, эпизоотологии и вирусологии	
+	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3				3	3	108	108	77	76	31				3						64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Проектирование комбинированных продуктов питания	4				2	2	72	72	35	34	37					2					64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Химия и технология сахара	7				3	3	108	108	49	48	59								3		64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология функциональных продуктов питания	6				4	4	144	144	45	42	72	27						4			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология хранения плодов и овощей	6		6		5	5	180	180	126	120	27	27						5			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология хранения зерна	5		5		5	5	180	180	116	110	37	27	8				5				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Технология переработки зерна	8		8		5	5	180	180	122	116	31	27	8							5	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Биохимия	3				4	4	144	144	93	90	6	45						4			6	биотехнологии, биохимии и биофизики	
+	Товароведение продуктов питания	3				4	4	144	144	93	90	6	45						4			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Дисциплины (модули) по выбору 1 (Д В.1)	7				2	2	72	72	39	38	33									2			
+	Основы технологического учета в производстве продуктов питания	7				2	2	72	72	39	38	33									2	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
-	Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов	7				2	2	72	72	39	38	33									2	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	
+	Дисциплины (модули) по выбору 2 (Д В.2)	8				2	2	72	72	59	58	13									2			
+	Стандартизация и сертификация пищевой продукции	8				2	2	72	72	59	58	13										2	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
-	Стандартизация и метрология в пищевой промышленности	8				2	2	72	72	59	58	13										2	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Элективные курсы по физической культуре и спорту																							
-	Игровые виды спорта (баскетбол, волейбол, футбол)	12345 6						328	328	222	216	106										21	физвоспитания	
-	Легкая атлетика	12345 6						328	328	222	216	106										21	физвоспитания	
-	Единоборства	12345 6						328	328	222	216	106										21	физвоспитания	
-	Плавание	12345 6						328	328	222	216	106										21	физвоспитания	

-	Аэробика и фитнес аэробика		12345 6						328	328	222	216	106								21	Физвоспитания		
-	Физическая рекреация		12345 6						328	328	222	216	106									21	Физвоспитания	
-	Атлетическая гимнастика		12345 6						328	328	222	216	106									21	Физвоспитания	
-	Настольный теннис		12345 6						328	328	222	216	106									21	Физвоспитания	
-	Адаптивная физическая культура и спорт		12345 6						328	328	222	216	106									21	Физвоспитания	
Блок 2. Практика						27	27	972	972	348		624		972		3		6		9	6	3		
Обязательная часть						9	9	324	324	216		108		324		3		6						
+	Учебная практика		24					9	9	324	324	216		108		3		6						
+	Ознакомительная практика		2					3	3	108	108	72		36		3		6					64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Технологическая практика (учебная практика)		4					6	6	216	216	144		72				6					64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						18	18	648	648	132		516		648						9	6	3		
+	Производственная практика		6/8					18	18	648	648	132		516						9	6	3		
+	Технологическая практика (производственная практика)		6					9	9	324	324	72		252						9			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Научно-исследовательская работа		7					6	6	216	216	48		168						6			64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		8					3	3	108	108	12		96								3	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						6	6	216	216	22		194											6	
+	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							6	6	216	216	22		194								6	64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
ФТД Факультативы						4	4	144	144	80	78	64						2	2					
+	Технология продуктов детского питания из растительного сырья		3					2	2	72	72	39	38	33				2					64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
+	Технология пищевых концентратов		4					2	2	72	72	41	40	31					2				64	технологии хранения и переработки растениеводческой продукции