

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

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)

2024

Учебный год

2024-2025

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 пищевых производств и биотехнологий

/ А.В. Степовой /

Руководитель ОПОП ВО

/ Т.В. Орлова /

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"20"

2024 г.



1	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
2																Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
3	Считать в плане	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	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.
4	Блок 1.Дисциплины (модули)						195	195	7020	7020	3383	3256	2890	747	42	28	29	25	26	23	19	22	23
5	Б1.О.Обязательная часть						131	131	4716	4716	2327	2248	1966	423		28	29	22	26	7	2	6	11
6	+	История России	2	1			4	4	144	144	120	116	6	18		2	2						
7	+	Основы российской государственности		1			2	2	72	72	55	54	17			2							
8	+	Безопасность жизнедеятельности		7			3	3	108	108	65	64	43									3	
9	+	Иностранный язык	2	1			5	5	180	180	88	84	65	27		2	3						
10	+	Философия	3				3	3	108	108	39	36	42	27				3					
11	+	Экономика		2			3	3	108	108	55	54	53				3						
12	+	Деловые коммуникации		3			2	2	72	72	51	50	21					2					
13	+	Менеджмент		3			2	2	72	72	37	36	35					2					
14	+	Психология		3			3	3	108	108	67	66	41					3					
15	+	Основы права		1			3	3	108	108	37	36	71			3							
16	+	Социология и культурология		1			2	2	72	72	35	34	37			2							
17	+	Математика	1				4	4	144	144	69	66	48	27		4							
18	+	Физика	1				3	3	108	108	53	50	28	27		3							
19	+	Биофизика	2				3	3	108	108	39	36	42	27			3						
20	+	Микробиология пищевая		2			2	2	72	72	37	36	35				2						
21	+	Неорганическая и аналитическая химия		1			3	3	108	108	67	66	41			3							
22	+	Органическая, физическая и коллоидная химия	2				3	3	108	108	57	54	24	27			3						
23	+	Биохимия сельскохозяйственной продукции	4				4	4	144	144	67	64	50	27					4				
24	+	Пищевая химия	5				3	3	108	108	55	52	26	27						3			
25	+	Сельскохозяйственная экология		8			3	3	108	108	53	52	55										3
26	+	Информатика		1			3	3	108	108	51	50	57			3							
27	+	Цифровые технологии в АПК		2			3	3	108	108	55	54	53				3						
28	+	Компьютерная графика		3			3	3	108	108	67	66	41					3					

29	+	Физическая культура и спорт		1			2	2	72	72	19	18	53			2							21
30	+	Введение в профессиональную деятельность		12			4	4	144	144	72	70	72			2	2						63
31	+	Генетика растений и животных		2			3	3	108	108	73	72	35				3						6
32	+	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства		3			3	3	108	108	53	52	55					3					31
33	+	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	4				3	3	108	108	33	30	48	27					3				63
34	+	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4				4	4	144	144	65	62	52	27					4				64
35	+	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	4				3	3	108	108	65	62	16	27					3				64
36	+	Оборудование перерабатывающих производств		7			3	3	108	108	49	48	59								3		64
37	+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	8				4	4	144	144	69	66	48	27								4	64
38	+	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	8				4	4	144	144	55	52	62	27								4	39
39	+	Модуль. Технология производства продукции растениеводства	3	23446			14	14	504	504	236	228	241	27			2	6	4		2		
40	+	Ботаника		2			2	2	72	72	37	36	35			2							85
41	+	Физиология и биохимия растений		3			2	2	72	72	35	34	37				2						70
42	+	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		4			2	2	72	72	33	32	39					2					36
43	+	Растениеводство	3				4	4	144	144	55	52	62	27				4					50
44	+	Фитопатология, энтомология и защита растений		4			2	2	72	72	33	32	39					2					74
45	+	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства		6			2	2	72	72	43	42	29							2			64
46	+	Модуль. Технология производства продукции животноводства	5	24			9	9	324	324	121	116	176	27			3		2	4			
47	+	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		2			3	3	108	108	37	36	71			3							71
48	+	Производство продукции животноводства	5				4	4	144	144	51	48	66	27						4			63
49	+	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства		4			2	2	72	72	33	32	39						2				63
50	+	Модуль. Корма и кормовые добавки		44			6	6	216	216	98	96	118						6				
51	+	Кормопроизводство		4			3	3	108	108	49	48	59						3				85

52	+	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов		4			3	3	108	108	49	48	59					3					71	
53	Б1.В.1.Часть, формируемая участниками образовательных отношений						64	64	2304	2304	1056	1008	924	324	42			3		16	17	16	12	
54	+	Основы научных исследований		3			3	3	108	108	51	50	57					3					64	
55	+	Технология хранения продукции растениеводства	6			6	4	4	144	144	67	62	50	27						4			64	
56	+	Технология переработки продукции растениеводства	8			8	4	4	144	144	61	56	56	27							4		64	
57	+	Технология переработки и хранения молока	5				4	4	144	144	79	76	38	27					4				63	
58	+	Технология переработки и хранения мяса	6				4	4	144	144	65	62	52	27						4			63	
59	+	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		5			2	2	72	72	29	28	43						2				64	
60	+	Дисциплины по выбору "Здоровое питание"		5			3	3	108	108	51	50	57						3					
61	+	Технология функциональных продуктов питания		5			3	3	108	108	51	50	57						3				64	
62	-	Технология специализированных мясных продуктов		5			3	3	108	108	51	50	57						3				63	
63	-	Биотехнология функциональных продуктов питания		5			3	3	108	108	51	50	57						3				6	
64	+	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		7			3	3	108	108	49	48	59		6						3			
65	+	Технология продуктов здорового питания		7			3	3	108	108	49	48	59		6						3		64	
66	-	Технология переработки рыбы и гидробионтов		7			3	3	108	108	49	48	59		6						3		63	
67	-	Технология рекомбинантной ДНК и клеточной биотехнологии в АПК		7			3	3	108	108	49	48	59		6						3		6	
68	+	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	7				4	4	144	144	63	60	27	54							4			
69	+	Технология кондитерских изделий	7				4	4	144	144	63	60	27	54							4		64	
70	-	Технология производства мясных и молочных консервов	7				4	4	144	144	63	60	27	54							4		63	
71	-	Биотехнология химических и биологических субстанций	7				4	4	144	144	63	60	27	54							4		6	
72	+	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	56678	5778		568	33	33	1188	1188	541	516	485	162	36					7	9	9	8	Актив

73	-	Модуль " Технология хранения и переработки продукции растениеводства"	56678	5778		568	33	33	1188	1188	541	516	485	162	36					7	9	9	8		
74	-	Товароведение продуктов питания		7			3	3	108	108	49	48	59									3		64	Т
75	-	Технология виноделия	7				4	4	144	144	51	48	39	54	10							4		64	Т
76	-	Технология производства растительных масел		7			2	2	72	72	49	48	23									2		64	Т
77	-	Технология переработки зерна	8			8	5	5	180	180	69	64	84	27									5	64	Т
78	-	Технология безалкогольных и алкогольных напитков	5			5	5	5	180	180	69	64	84	27	10					5				64	Т
79	-	Организация контроля качества растительного сырья и готовой продукции		8			3	3	108	108	65	64	43										3	64	Т
80	-	Технология бродильных производств	6				4	4	144	144	47	44	70	27	10						4			64	Т
81	-	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	6			6	5	5	180	180	101	96	52	27	6						5			64	Т
82	-	Технология хранения зерна и зернопродуктов		5			2	2	72	72	41	40	31							2				64	Т
83	+	Модуль " Технология хранения и переработки продукции животноводства"	56678	5778		568	33	33	1188	1188	541	516	485	162	36					7	9	9	8		
84	+	Физико-химические основы переработки молока		7			3	3	108	108	49	48	59									3		63	Т
85	+	Технология специализированных молочных продуктов	7				4	4	144	144	51	48	39	54	10							4		63	Т
86	+	Физико-химические основы переработки мяса		7			2	2	72	72	49	48	23									2		63	Т
87	+	Технология мяса и мясных продуктов	8			8	5	5	180	180	69	64	84	27									5	63	Т
88	+	Технология колбасного производства	5			5	5	5	180	180	69	64	84	27	10					5				63	Т
89	+	Организация контроля качества животного сырья и готовой продукции		8			3	3	108	108	65	64	43										3	63	Т
90	+	Технология производства сыра	6				4	4	144	144	47	44	70	27	10						4			63	Т
91	+	Технология молока и молочных продуктов	6			6	5	5	180	180	101	96	52	27	6						5			63	Т
92	+	Технологические линии в перерабатывающей промышленности		5			2	2	72	72	41	40	31							2				63	Т
93	-	Модуль "Биотехнология производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья"	56678	5778		568	33	33	1188	1188	545	520	481	162	36					7	9	9	8		
94	-	Биотехнология препаратов для земледелия и защиты растений		7			3	3	108	108	49	48	59									3		6	Т

95	-	Биоконверсия сельскохозяйственной продукции	7				4	4	144	144	51	48	39	54	<u>10</u>						4		6
96	-	Технология получения и применения биоконсервантов		7			2	2	72	72	49	48	23								2		6
97	-	Технология биопрепаратов для производства сельскохозяйственной продукции	8			8	5	5	180	180	69	64	84	27								5	6
98	-	Биотехнология кормов и кормовых добавок	5			5	5	5	180	180	73	68	80	27	<u>10</u>					5			6
99	-	Физико-химические методы в биотехнологии		8			3	3	108	108	65	64	43									3	6
100	-	Биотехнология производства микробной массы и БАВ	6				4	4	144	144	47	44	70	27	<u>10</u>						4		6
101	-	Биотехнология в производстве пищевых продуктов	6			6	5	5	180	180	101	96	52	27	<u>6</u>						5		6
102	-	Сельскохозяйственная биотехнология		5			2	2	72	72	41	40	31							2			6
103	Б1.Ф.Элективные курсы по физической культуре и спорту																						
104	+	Элективные курсы по физической культуре и спорту																					
105	-	Игровые виды спорта (баскетбол, волейбол, футбол)		123456					328	328	222	216	106									21	
106	-	Легкая атлетика		123456					328	328	222	216	106									21	
107	-	Единоборства		123456					328	328	222	216	106									21	
108	-	Плавание		123456					328	328	222	216	106									21	
109	-	Аэробика и фитнес аэробика		123456					328	328	222	216	106									21	
110	-	Физическая рекреация		123456					328	328	222	216	106									21	
111	-	Атлетическая гимнастика		123456					328	328	222	216	106									21	
112	-	Настольный теннис		123456					328	328	222	216	106									21	
113	-	Адаптивная физическая культура и спорт		123456					328	328	222	216	106									21	
114	Блок 2.Практика						39	39	1404	1404	492		912		1296		3		9		18	6	3
115	Обязательная часть						36	36	1296	1296	480		816		1296		3		9		18	6	
116	+	Учебная практика		24			12	12	432	432	288		144		432		3		9				
117	+	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			3	3	108	108	72		36		108		3						Активн

118	+	Технологическая практика (учебная практика)		4			9	9	324	324	216		108		324				9						
119	+	Производственная практика		67			24	24	864	864	192		672		864						18	6			
120	+	Технологическая практика (производственная практика)		6			18	18	648	648	144		504		648						18				
121	+	Научно-исследовательская работа		7			6	6	216	216	48		168		216							6			
122	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						3	3	108	108	12		96										3		
123	+	Преддипломная практика		8			3	3	108	108	12		96										3		
124	Блок 3. Государственная итоговая аттестация						6	6	216	216	22		194										6		
125	+	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216	22		194										6		
126	ФТД. Факультативы						4	4	144	144	70	68	74					2			2				
127	+	Управление проектами		6			2	2	72	72	33	32	39								2			23	и
128	+	Цифровая грамотность		3			2	2	72	72	37	36	35					2						86	и