

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

по программе бакалавриата



План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 3 от 27.04.2020

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Продукты питания из растительного сырья  
Факультет: перерабатывающих технологий

Квалификация: <u>Бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>академический бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок получения образования: <u>4г</u>


Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_  
Учебный год \_\_\_\_\_  
Образовательный стандарт (ФГОС) \_\_\_\_\_

2017  
2020-2021  
№ 211 от 12.03.2015

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	экспериментально-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	расчётно-проектная

## 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 /

Наименование	Форма контроля					з.е.	Итого часов								
	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР		По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВнКР	СР	Иная форма
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>															
<b>Базовая часть</b>															
История	1					3	108	57	54	18		36	3	51	
Философия	3					3	108	39	36	18		18	3	69	
Иностранный язык	2	1				7	252	70	66		66		4	182	
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	51	
Математика (высшая)	2					5	180	81	78	20		58	3	99	
Математика (статистика)		3				2	72	37	36	18		18	1	35	
Информатика	1					4	144	57	54	18		36	3	87	
Физика	1					4	144	57	54	18		36	3	87	
Химия (основы общей и неорганической, аналитическая)	1					4	144	57	54	18	36		3	87	
Химия органическая	2					4	144	59	56	18	38		3	85	
Химия (физическая и коллоидная)	2					3	108	57	54	18	36		3	51	
Пищевая химия	5					5	180	75	72	36	36		3	105	
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	71	

Экология пищевых производств	8					4	144	45	42	14		28	3	99	
Электротехника и электроника		3				3	108	57	56	18	38		1	51	
Тепло- и хладотехника	2					3	108	59	56	18	38		3	49	
Процессы и аппараты пищевых производств	4					6	216	91	88	36	34	18	3	125	
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	159	
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	69	
Сопротивление материалов		2				3	108	37	36	18		18	1	71	
						<i>105</i>	<i>3780</i>	<i>1609</i>	<i>1542</i>	<i>566</i>	<i>408</i>	<i>568</i>	<i>67</i>	<i>2171</i>	

<b>Вариативная часть</b>															
Экономика и управление производством	7					3	108	41	38	14		24	3	67	
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					3	108	37	34	18		16	3	71	
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	107	
Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	6			6		5	180	74	68	18	50		6	106	
Технология и экспертиза кондитерских изделий	6					5	180	93	90	36	54		3	87	
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	105	
Технология и экспертиза бродильных производств			6			5	180	73	72	36	18	18	1	107	

Технология производства растительных масел	7				4	144	45	42	14	14	14	3	99	
Технология переработки плодов и овощей	8		8		5	180	76	70	28	22	20	6	104	
Пищевая микробиология	4				5	180	57	54	18	36		3	123	
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3				3	108	59	56	18	38		3	49	
Элективные курсы по физической культуре и спорту		123456				328	328	328			328			
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>7</b>			<b>2</b>	<b>72</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	<b>1</b>	<b>47</b>	
Проектирование комбинированных продуктов питания		7			2	72	25	24	12		12	1	47	
Проектирование специализированных продуктов питания		7			2	72	25	24	12		12	1	47	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>6</b>			<b>2</b>	<b>72</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>18</b>		<b>18</b>	<b>1</b>	<b>35</b>	
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	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>3</b>			<b>3</b>	<b>108</b>	<b>57</b>	<b>56</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>51</b>	
Детали машин		3			3	108	57	56	18	18	20	1	51	
Основы хроматографии		3			3	108	57	56	18	18	20	1	51	

<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>8</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>59</b>	<b>56</b>	<b>28</b>	<b>28</b>		<b>3</b>	<b>85</b>	
Химия и технология сахара	8					4	144	59	56	28	28		3	85	
Физико-химические методы анализа	8					4	144	59	56	28	28		3	85	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	<b>8</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>45</b>	<b>42</b>	<b>14</b>		<b>28</b>	<b>3</b>	<b>99</b>	
Технология функциональных продуктов питания	8					4	144	45	42	14		28	3	99	
Биофизические методы оценки качества продуктов питания	8					4	144	45	42	14		28	3	99	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>	<b>7</b>			<b>7</b>		<b>4</b>	<b>144</b>	<b>58</b>	<b>52</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>86</b>	
Технология хранения плодов и овощей	7			7		4	144	58	52	14	20	18	6	86	
Автоматизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	7			7		4	144	58	52	14	20	18	6	86	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>	<b>5</b>			<b>5</b>		<b>6</b>	<b>216</b>	<b>94</b>	<b>88</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>122</b>	
Технология переработки зерна	5			5		6	216	94	88	34	24	30	6	122	
Технология муки, крупы и комбикормов	5			5		6	216	94	88	34	24	30	6	122	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>	<b>1</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>75</b>	<b>72</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>3</b>	<b>69</b>	
Товароведение продуктов питания	1					4	144	75	72	36		36	3	69	
Экспертная оценка продуктов питания	1					4	144	75	72	36		36	3	69	

<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>	<b>4</b>			<b>4</b>		<b>4</b>	<b>144</b>	<b>76</b>	<b>70</b>	<b>18</b>		<b>52</b>	<b>6</b>	<b>68</b>	
Технология хранения зерна	4			4		4	144	76	70	18		52	6	68	
Основы биотехнологии продуктов питания	4			4		4	144	76	70	18		52	6	68	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>	<b>3</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>59</b>	<b>56</b>	<b>18</b>	<b>38</b>		<b>3</b>	<b>85</b>	
Биохимия	3					4	144	59	56	18	38		3	85	
Биология	3					4	144	59	56	18	38		3	85	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11</b>	<b>7</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>51</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		<b>3</b>	<b>93</b>	
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7					4	144	51	48	24	24		3	93	
Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых производств	7					4	144	51	48	24	24		3	93	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12</b>		<b>8</b>				<b>2</b>	<b>72</b>	<b>29</b>	<b>28</b>	<b>14</b>		<b>14</b>	<b>1</b>	<b>43</b>	
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	
						<i>108</i>	<i>3888</i>	<i>1636</i>	<i>1554</i>	<i>616</i>	<i>500</i>	<i>438</i>	<i>82</i>	<i>2252</i>	
						<i>213</i>	<i>7668</i>	<i>3245</i>	<i>3096</i>	<i>1182</i>	<i>908</i>	<i>1006</i>	<i>149</i>	<i>4423</i>	

<b>Блок 2. Практики</b>															
<b>Вариативная часть</b>															
<b>Учебная практика</b>			<b>24</b>			<b>6</b>	<b>216</b>	<b>144</b>					<b>144</b>		<b>72</b>
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			24			6	216	144					144		72
<b>Производственная практика</b>			<b>678</b>			<b>15</b>	<b>540</b>	<b>108</b>					<b>108</b>		<b>432</b>
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			6			6	216	48					48		168
Научно-исследовательская работа			7			6	216	48					48		168
Преддипломная практика			8			3	108	12					12		96
						<i>21</i>	<i>756</i>	<i>252</i>					<i>252</i>		<i>504</i>
						<i>21</i>	<i>756</i>	<i>252</i>					<i>252</i>		<i>504</i>
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>															
<b>Базовая часть</b>															
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты						6	216	22					22	194	
						<i>6</i>	<i>216</i>	<i>22</i>					<i>22</i>	<i>194</i>	
						<i>6</i>	<i>216</i>	<i>22</i>					<i>22</i>	<i>194</i>	



<b>ФТД. Факультативы</b>															
<b>Вариативная часть</b>															
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	
						4	144	74	72	36	36		2	70	
						4	144	74	72	36	36		2	70	