

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 27.04.2023

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль "Технология продуктов питания из растительного сырья"

Кафедра: Технологии продуктов питания  
Факультет: Химии, биологии и биотехнологии

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	технологический
+	-	научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОП

Декан

Зав. кафедрой



 / Загалова З.А./

 / Сокаева Т.Ю./

 / Агаева Ф.А./

 / Маркарян Б.М./

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-23-1-ППР+-.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование																								
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>							214	214	8032	8032	4928	4928	2348	756	29.5	27.5	32	27	27	28	28	15				
<b>Обязательная часть</b>							93	93	3348	3348	1944	1944	972	432	22.5	20.5	22.5	13.5	3	6	5					
+	Б1.О.01	История России		12			5	5	180	180	144	144	36		2.5	2.5								35	Российской истории (Российской	
+	Б1.О.02	Философия		4			2	2	72	72	36	36	36				2							117	Философии и общественных наук	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123			8	8	288	288	144	144	108	36	2	2	1.5	2.5						102	Иностранных языков для неязыковых	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1			3	3	108	108	54	54	54		3									94	Анатомии, физиологии и ботаники	
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1			2	2	72	72	18	18	54		2									21	Физического воспитания	
+	Б1.О.06	<b>Химия</b>	<b>12333</b>	<b>22</b>			<b>23</b>	<b>23</b>	<b>828</b>	<b>828</b>	<b>476</b>	<b>476</b>	<b>172</b>	<b>180</b>	4	8	11									
+	Б1.О.06.01	Основы общей и неорганической химии	1				4	4	144	144	90	90	18	36	4									61	Общей и неорганической химии	
+	Б1.О.06.02	Органическая химия	2				4	4	144	144	88	88	20	36		4								62	Органической химии	
+	Б1.О.06.03	Аналитическая химия	3	2			5	5	180	180	104	104	40	36		2	3							61	Общей и неорганической химии	
+	Б1.О.06.04	Физическая и коллоидная химия	3	2			6	6	216	216	122	122	58	36		2	4							61	Общей и неорганической химии	
+	Б1.О.06.05	Биохимия	3				4	4	144	144	72	72	36	36			4							62	Органической химии	
+	Б1.О.07	Физика	1				4	4	144	144	90	90	18	36	4									72	Физики и астрономии	
+	Б1.О.08	Информатика		1			3	3	108	108	72	72	36		3									65	Прикладной математики и	
+	Б1.О.09	Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности	2				4	4	144	144	68	68	40	36		4								63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.10	Микробиология	4				4	4	144	144	84	84	24	36				4						63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.11	Инженерная и компьютерная графика	3	2			6	6	216	216	122	122	58	36		2	4							63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.12	Электротехника		3			3	3	108	108	72	72	36				3							63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.13	Тепло- и хладотехника		4			3	3	108	108	68	68	40					3						63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.14	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5			7	7	252	252	140	140	76	36					3	4				63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.15	Системы управления технологическими процессами		6			2	2	72	72	50	50	22						2					63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.16	Экономика и управление производством	7			7	5	5	180	180	108	108	36	36								5		63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.17	Основы военной подготовки		3			3	3	108	108	72	72	36				3									
+	Б1.О.18	Основы российской государственности			1		2	2	72	72	54	54	18		2									117	Философии и общественных наук	
+	Б1.О.19	История религий России		2			2	2	72	72	36	36	36			2								129	Всеобщей истории	
+	Б1.О.20	Обучение служением		4			2	2	72	72	36	36	36				2							49	Педагогике	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							121	121	4684	4684	2984	2984	1376	324	7	7	9.5	13.5	24	22	23	15				
+	Б1.В.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		234567					328	328	144	144	184											21	Физического воспитания	
+	Б1.В.02	Теория и практика успешной коммуникации в профессиональной деятельности		1			2	2	72	72	36	36	36		2									63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.03	Основы проектной деятельности		1			3	3	108	108	72	72	36		3									63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.04	Введение в технологию продуктов питания	2				4	4	144	144	68	68	40	36		4								63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.05	Растительное сырье в технологии брожных производств		2			3	3	108	108	84	84	24			3								63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.06	Научные основы производства продуктов питания		3			3	3	108	108	72	72	36				3							63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.07	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		3			3	3	108	108	72	72	36				3							63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.08	Товароведение продовольственных товаров		4			4	4	144	144	118	118	26				4							63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.09	Маркетинг в пищевой промышленности		4			3	3	108	108	68	68	40				3							63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.10	Технология производства хлеба и кондитерских изделий	4	3		4	8	8	288	288	210	210	42	36			3.5	4.5						63	Технологии продуктов питания	

## ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-23-1-ППР++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
+	Б1.В.11	Технология производства безалкогольных напитков	5				4	4	144	144	72	72	36	36							4				63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.12	Технология пивоварения	56			6	10	10	360	360	208	208	80	72							5	5			63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.13	Общая технология виноделия	7	6			7	7	252	252	174	174	42	36								3	4		63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.14	Основы дегустационной оценки напитков		8			2	2	72	72	36	36	36											2	63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.15	Технологическое оборудование	6	5			6	6	216	216	122	122	58	36							2	4			63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.16	Пищевая микробиология	5				4	4	144	144	90	90	18	36							4				63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.17	Пищевая химия		5			3	3	108	108	72	72	36								3				62	Органической химии
+	Б1.В.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		5			3	3	108	108	72	72	36								3				63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.19	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		5			3	3	108	108	90	90	18								3				63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.20	Технология спирта и ликероводочных изделий		6			4	4	144	144	102	102	42									4			63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.21	Технология производства традиционных алкогольных напитков мира		6			3	3	108	108	66	66	42									3			63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.22	Брагоректификационные установки		6			3	3	108	108	68	68	40									3			63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.23	Разработка и внедрение нормативной документации		7			3	3	108	108	54	54	54										3		63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.24	Основы технологического проектирования		7			3	3	108	108	90	90	18										3		63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.25	Технология товарных дрожжей		7			3	3	108	108	72	72	36										3		63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		7			3	3	108	108	72	72	36										3		63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.27	Функциональные напитки и напитки специализированного назначения		8			3	3	108	108	72	72	36											3	63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.28	Технохимический контроль на предприятиях отрасли	8				4	4	144	144	72	72	36	36										4	63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.29	Практикум по технологии пивоварения		7			5	5	180	180	144	144	36										5		63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.30	Практикум по технологии виноделия		8			2	2	72	72	62	62	10											2	63	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>		<b>8</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>											2		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		8			2	2	72	72	36	36	36											2	63	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.01.02	Безопасность продовольственного сырья		8			2	2	72	72	36	36	36											2		
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>		<b>4</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>22</b>					2								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое предпринимательство		4			2	2	72	72	50	50	22					2							63	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.02.02	Бизнес - планирование		4			2	2	72	72	50	50	22					2								
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</b>		<b>1</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>		2											
+	Б1.В.ДВ.03.01	Введение в направленность		1			2	2	72	72	54	54	18		2										63	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.03.02	Индустрия 4.0		1			2	2	72	72	54	54	18		2											
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04</b>		<b>7</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>										2			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Микробиологический контроль на предприятиях отрасли		7			2	2	72	72	54	54	18										2		63	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.04.02	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		7			2	2	72	72	54	54	18										2			
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05</b>		<b>8</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>											2		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Производственный учет на предприятиях отрасли		8			2	2	72	72	36	36	36											2	63	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.05.02	Учет товарно-материальных ценностей на производстве продуктов питания		8			2	2	72	72	36	36	36											2		

## ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-23-1-ППР++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование																									
<b>Блок 2.Практика</b>							20	20	720	720	110	110	610							4		10					
<b>Обязательная часть</b>							6	6	216	216	68	68	148														
+	Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика			2		3	3	108	108	34	34	74				3							63	Технологии продуктов питания		
+	Б2.О.02(У)	Учебная (технологическая) практика			4		3	3	108	108	34	34	74					3					63	Технологии продуктов питания			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							14	14	504	504	42	42	462							4		10					
+	Б2.В.01(П)	Производственная (технологическая) практика			6		4	4	144	144	34	34	110							4			63	Технологии продуктов питания			
+	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа			8		3	3	108	108	4	4	104										3	63	Технологии продуктов питания		
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			8		7	7	252	252	4	4	248										7	63	Технологии продуктов питания		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>							6	6	216	216			215.5	0.5										6			
+	Б3.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6	216	216			215.5	0.5									6				
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>							4	4	144	144	72	72	72					4									
+	ФТД.01	Применение в образовательной деятельности проблематики геноцида советского народа в годы Великой Отечественной войны на основе проекта "Без срока давности"			4		2	2	72	72	36	36	36							2			35	Российской истории (Российской истории и кавказоведения)			
+	ФТД.02	Биотехнологические основы отрасли			4		2	2	72	72	36	36	36					2					63	Технологии продуктов питания			