


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2023 15:43:13
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Государственный аграрный университет Северного Зауралья"
Инженерно-технологический институт

УТВЕРЖДЕНО

Ректор  Бойко Е.Г.
"25" 05 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 10 от 25.05.2023

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Образовательная программа "Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов"

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УМР

 / Бердышев В.В./

Начальник УМУ

 / Шахова О.А./

Директор ИТИ

 / Устинов Н.Н./

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.02_23_Продукты питания из растительного сырья_Биотехнология ПП и ТФП.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	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
+	Б1.В.01	Пищевая микробиология		4			3	3	108	108	50	50	58							3				40	Инфекционных и инвазионных	
+	Б1.В.02	Пищевая химия		4			3	3	108	108	84	64	24							3				8	Общей химии им. И.Д.Комиссарова	
+	Б1.В.03	Санитарно-микробиологический контроль в пищевых производствах	5				4	4	144	144	100	80	26	18								4		42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.04	Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции	6				4	4	144	144	84	64	42	18								4		42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.05	Реология пищевых масс		8			3	3	108	108	90	72	18										3	42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.06	Технология хлеба	6	7		7	6	6	216	216	152	128	46	18								3	3	42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.07	Технология макаронных изделий	8				4	4	144	144	92	72	34	18									4	42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	7	8		8	7	7	252	252	184	148	50	18									3	4	42	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	7				4	4	144	144	100	80	26	18									4		42	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли	5	6		6	6	6	216	216	164	144	34	18							3	3		42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.11	Технологическое оборудование хлебозаводов		5			3	3	108	108	84	64	24								3			42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.12	Технохимический контроль хлебопекарного производства		8			3	3	108	108	90	72	18										3	42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.13	Бестарное хранение сырья для производства хлеба		6			3	3	108	108	68	48	40								3			42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.14	Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья	4				4	4	144	144	100	80	26	18						4				42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.15	Пищевые и биологически активные добавки		5			3	3	108	108	84	64	24								3			42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.16	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		6			4	4	144	144	116	96	28									4		42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.17	Экспресс-контроль продуктов питания из растительного сырья		5			3	3	108	108	70	50	38								3			42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.18	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5			6	6	216	216	154	128	44	18							3	3		42	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7788			12	12	432	432	192	192	240										6	6		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Модуль по выбору 1.1 "Современные направления развития отрасли"		7788			12	12	432	432	192	192	240										6	6		
+	Б1.В.ДВ.01.01.01	Биотехнология в пищевом производстве		7			3	3	108	108	48	48	60										3		42	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.ДВ.01.01.02	Функциональные пищевые продукты		7			3	3	108	108	48	48	60										3		42	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.ДВ.01.01.03	Физиолого-функциональные ингредиенты для хлебопекарного производства		8			3	3	108	108	48	48	60										3		42	Технологии продуктов питания
+	Б1.В.ДВ.01.01.04	Нанотехнологии в пищевой промышленности		8			3	3	108	108	48	48	60										3		42	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.01.02	Модуль по выбору 1.2 "Предпринимательство"		7788			12	12	432	432	192	192	240										6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.02.01	Предпринимательство		7			3	3	108	108	48	48	60										3		10	Экономики, организации и
-	Б1.В.ДВ.01.02.02	Менеджмент и маркетинг		7			3	3	108	108	48	48	60										3		10	Экономики, организации и
-	Б1.В.ДВ.01.02.03	Бизнес-планирование		8			3	3	108	108	48	48	60										3		10	Экономики, организации и
-	Б1.В.ДВ.01.02.04	Бухгалтерский учет и финансы		8			3	3	108	108	48	48	60										3		10	Экономики, организации и
-	Б1.В.ДВ.01.03	Модуль по выбору 1.3 "Безопасность пищевых продуктов"		7788			12	12	432	432	192	192	240										6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.03.01	Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов		7			3	3	108	108	48	48	60										3		42	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.01.03.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		7			3	3	108	108	48	48	60										3		42	Технологии продуктов питания
-	Б1.В.ДВ.01.03.03	Пути загрязнения растительного сырья и пищевых продуктов		8			3	3	108	108	48	48	60										3		42	Технологии продуктов питания

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.02_23_Продукты питания из растительного сырья_Биотехнология ПП и ТФП.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	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	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
																Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест			
-	Б1.В.ДВ.01.03.0	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		8				3	3	108	108	48	48	60									3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04	Модуль по выбору 1.4 "Методы управления качеством"		7788				12	12	432	432	192	192	240									6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Качество и конкурентоспособность продуктов питания		7				3	3	108	108	48	48	60									3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения		7				3	3	108	108	48	48	60									3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья		8				3	3	108	108	48	48	60									3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.04.0	Системы качества для предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья		8				3	3	108	108	48	48	60									3	42	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.05	Модуль по выбору 1.5 "Основы государства и права"		7788				12	12	432	432	192	192	240									6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Теория государства и права		7				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Трудовое право		7				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Административное право		8				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.05.0	Гражданское право		8				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06	Модуль по выбору 1.6 "Безопасность труда"		7788				12	12	432	432	192	192	240									6	6		
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Производственная санитария и гигиена труда		7				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Производственная безопасность		7				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Экспертиза условий труда		8				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
-	Б1.В.ДВ.01.06.0	Организация охраны труда		8				3	3	108	108	48	48	60									3	30	Техносферной безопасности	
Блок 2. Практика								24	24	864	864	40	40	815	9			6		6		6	3	3		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								24	24	864	864	40	40	815	9			6		6		6	3	3		
+	Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика		2				6	6	216	216	40	40	176				6						42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.02(П)	Технологическая практика 1		4				6	6	216	216			213	3					6				42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.03(П)	Технологическая практика 2		6				6	6	216	216			213	3						6			42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая практика		7				3	3	108	108			106.5	1.5							3		42	Технологии продуктов питания	
+	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика		8				3	3	108	108			106.5	1.5								3	42	Технологии продуктов питания	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324			324										9		
Обязательная часть								9	9	324	324			324											9	
+	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		8				3	3	108	108			108									3	42	Технологии продуктов питания	
+	Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		8				6	6	216	216			216									6	42	Технологии продуктов питания	
ФТД. Факультативные дисциплины								2	2	72	72	40	38	32				1	1							
+	ФТД.01	Основы информационной культуры		1				1	1	36	36	18	18	18			1							5	Математики и информатики	
+	ФТД.02	Основы демографии		2				1	1	36	36	22	20	14				1						3	Философии и социально-	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.04	Философия	
Б1.В.ДВ.01.02.01	Предпринимательство	
Б1.В.ДВ.01.02.02	Менеджмент и маркетинг	
Б1.В.ДВ.01.02.03	Бизнес-планирование	
Б1.В.ДВ.01.02.04	Бухгалтерский учет и финансы	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.01	Основы информационной культуры	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.09	Правоведение	
Б1.О.18	Основы управления проектами	
Б1.О.23	Основы законодательства в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.05.01	Теория государства и права	
Б1.В.ДВ.01.05.02	Трудовое право	
Б1.В.ДВ.01.05.03	Административное право	
Б1.В.ДВ.01.05.04	Гражданское право	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.07	Психология	
Б1.О.08	Социология	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.06	Культура речи и делового общения	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Основы российской государственности	
Б1.О.04	Философия	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Содержание	Тип
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.07	Психология	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Основы демографии	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.16	Физическая культура и спорт	
Б1.О.ДВ.01.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Основы демографии	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.15.01	Основы военной подготовки	
Б1.О.15.02	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.ДВ.01.06.01	Производственная санитария и гигиена труда	
Б1.В.ДВ.01.06.02	Производственная безопасность	
Б1.В.ДВ.01.06.03	Экспертиза условий труда	
Б1.В.ДВ.01.06.04	Организация охраны труда	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.08	Социология	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.25	Экономика на предприятиях агропромышленного комплекса	
Б1.О.26	Организация и управление производством	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.23	Основы законодательства в профессиональной деятельности	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.13	Информатика и цифровые технологии	
Б1.О.14	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.10	Химия	
Б1.О.11	Математика	
Б1.О.12	Физика	
Б1.О.19	Экология	
Б1.О.20	Биология	
Б1.О.21	Основы растениеводства	
Б1.О.22	Основы разработки продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.24	Основы научных исследований	
Б1.О.27	Начертательная геометрия. Инженерная графика	
Б1.О.29	Биохимия	
Б1.О.30	Теоретическая механика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.31	Электротехника и электроника	
Б1.О.32	Теплотехника и хладотехника	
Б1.О.33	Детали машин. Основы конструирования	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
Б1.О.28	Физико-химические основы переработки растительного сырья	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.05	Экономическая теория	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.11	Технологическое оборудование хлебозаводов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.13	Бестарное хранение сырья для производства хлеба	
Б1.В.18	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.06	Технология хлеба	
Б1.В.07	Технология макаронных изделий	
Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.14	Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья	
Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ПК
Б1.В.09	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.О.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен осуществлять проведение работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.02	Пищевая химия	
Б1.В.03	Санитарно-микробиологический контроль в пищевых производствах	
Б1.В.15	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.ДВ.01.01.01	Биотехнология в пищевом производстве	
Б1.В.ДВ.01.01.02	Функциональные пищевые продукты	
Б1.В.ДВ.01.01.03	Физиолого-функциональные ингредиенты для хлебопекарного производства	
Б1.В.ДВ.01.01.04	Нанотехнологии в пищевой промышленности	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПК
Б1.В.05	Реология пищевых масс	
Б1.В.12	Технохимический контроль хлебопекарного производства	
Б1.В.17	Экспресс-контроль продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.01.04.01	Качество и конкурентноспособность продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.04.02	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продукции растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.04.03	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.04.04	Системы качества для предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика 1	
Б2.В.03(П)	Технологическая практика 2	
Б2.В.04(П)	Организационно-управленческая практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-6	Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	ПК
Б1.В.04	Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции	
Б1.В.16	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.03.01	Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03.03	Пути загрязнения растительного сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.03.04	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	