

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.06.2025 14:16:09
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

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 13 от 29.04.2025

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Бойко Е.Г.

_____ 20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Биотехнология пищевых производств и технология функциональных продуктов

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УМР _____ / Бердышев В.В./
Начальник УМУ _____ / Шахова О.А./
Директор ИТИ _____ / Устинов Н.Н./
Директор ИДО _____ / Дорн Г.А./

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'ГАУ СЗ_УП_19.03.02_Биотехнология ПП и ТФП_2025_ЗФО_ГУМ ядро(11К).plx', код направления 19.03.02, профиль : Биотехнология пищевых произ

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование													з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)						213	213	7668	7668	828	566	6534	306		27	30	24	23	24	20	20	24	21
Обязательная часть						101	101	3636	3636	408	296	3060	168		21	13	12	19	12	4	8	8	4
+	Б1.О.01	История России (ОБ)	2		1	4	4	144	144	64	58	67	13		2	2							
+	Б1.О.02	Безопасность жизнедеятельности (ОБ) (МООК)			1	1	1	36	36	2		30	4		1								
+	Б1.О.03	Основы российской государственности (ОБ)	2			4	4	144	144	14	10	121	9			4							
+	Б1.О.04	Принципы естественнонаучного познания (ОБ) (МООК)			1	3	3	108	108	8	4	96	4		3								
+	Б1.О.05	Философия: технологии мышления (ОБ) (МООК)	1			4	4	144	144	8	4	127	9		4								
+	Б1.О.06	Иностранный язык (ОБ) (МООК)			123	6	6	216	216	18	12	186	12		2	2	2						
+	Б1.О.07	Физическая культура и спорт: теория и методика двигательной деятельности (ОБ) (МООК)		2		2	2	72	72	2		66	4			2							
+	Б1.О.08	Проектно-исследовательская работа (ОБ) (МООК)	3			3	3	108	108	8	4	91	9				3						
+	Б1.О.09	Финансовое мышление (ОБ) (МООК)			3	2	2	72	72	8	4	60	4				2						
+	Б1.О.10	Управление проектами (ОБ) (МООК)			3	2	2	72	72	8	4	60	4				2						
+	Б1.О.11	Цифровая культура (АТ) (МООК)	2		1	6	6	216	216	14	8	189	13		3	3							
+	Б1.О.12	Аналитическое чтение (АТ) (МООК)	1			5	5	180	180	8	4	163	9		5								
+	Б1.О.13	Основы программирования (АТ) (МООК)	3			3	3	108	108	8	4	91	9				3						
+	Б1.О.14	Дата-аналитика (АТ) (МООК)	4			3	3	108	108	8	4	91	9					3					
+	Б1.О.15	Логика (АТ) (МООК)			1	1	1	36	36	6	4	26	4		1								
+	Б1.О.16	Основы разработки продуктов питания из растительного сырья			4	4	4	144	144	18	14	122	4					4					
+	Б1.О.17	Начертательная геометрия. Инженерная графика			4	4	4	144	144	18	14	122	4					4					
+	Б1.О.18	Биохимия			4	4	4	144	144	18	14	122	4					4					
+	Б1.О.19	Пищевая химия			4	4	4	144	144	18	14	122	4					4					
+	Б1.О.20	Цифровые технологии в профессиональной деятельности			8	4	4	144	144	18	14	122	4								4		
+	Б1.О.21	Экономика на предприятиях агропромышленного комплекса			8	4	4	144	144	18	14	122	4								4		
+	Б1.О.22	Организация и управление производством			9	4	4	144	144	16	12	124	4									4	
+	Б1.О.23	Физико-химические основы переработки растительного сырья			5	4	4	144	144	16	12	124	4					4					
+	Б1.О.24	Электротехника и электроника			6	4	4	144	144	16	12	124	4						4				
+	Б1.О.25	Теплотехника и хладотехника			5	4	4	144	144	16	12	124	4					4					
+	Б1.О.26	Детали машин. Основы конструирования			5	4	4	144	144	16	12	124	4					4					
+	Б1.О.27	Санитарно-микробиологический контроль в пищевых производствах			7	4	4	144	144	18	14	122	4							4			
+	Б1.О.28	Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции			7	4	4	144	144	18	14	122	4							4			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						112	112	4032	4032	420	270	3474	138		6	17	12	4	12	16	12	16	17
+	Б1.В.01	Реология пищевых масс			8	4	4	144	144	18	14	122	4								4		
+	Б1.В.02	Технология хлеба	9			4	4	144	144	18	14	117	9									4	
+	Б1.В.03	Технология макаронных изделий	8			4	4	144	144	16	12	119	9								4		
+	Б1.В.04	Технология кондитерских изделий	7		6	8	8	288	288	36	28	239	13						4	4			
+	Б1.В.05	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	9			5	5	180	180	22	18	149	9									5	
+	Б1.В.06	Технологическое оборудование отрасли	5			4	4	144	144	16	12	124	4					4					

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
3	Философии и социально-
30	Техносферной безопасности
3	Философии и социально-
9	Экологии и рационального природопользования
3	Философии и социально-гуманитарных наук
1	Иностранных языков
21	Физической культуры
42	Технологии продуктов питания
10	Экономики, организации и
10	Экономики, организации и
5	Математики и информатики
1	Иностранных языков
5	Математики и информатики
5	Математики и информатики
3	Философии и социально-
42	Технологии продуктов питания
35	Лесного хозяйства, деревообработки и прикладной механики
20	Общей биологии
8	Общей химии им. И.Д.Комиссарова
42	Технологии продуктов питания
10	Экономики, организации и управления АПК
10	Экономики, организации и
42	Технологии продуктов питания
34	Энергообеспечения сельского
34	Энергообеспечения сельского
35	Лесного хозяйства, деревообработки
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
			Экста мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование												з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование хлебозаводов			5	4	4	144	144	16	12	124	4					4						
+	Б1.В.08	Технохимический контроль хлебопекарного производства			8	4	4	144	144	16	12	124	4								4			
+	Б1.В.09	Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья	5			4	4	144	144	18	14	117	9					4						
+	Б1.В.10	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			6	4	4	144	144	18	14	122	4						4					
+	Б1.В.11	Экспресс-контроль продуктов питания из растительного сырья			6	4	4	144	144	16	12	124	4						4					
+	Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	6			4	4	144	144	18	14	117	9						4					
+	Б1.В.13	Биотехнология в пищевом производстве			7	4	4	144	144	16	12	124	4							4				
+	Б1.В.14	Функциональные пищевые продукты			7	4	4	144	144	16	12	124	4							4				
+	Б1.В.15	Нанотехнологии в пищевой промышленности			9	4	4	144	144	16	12	124	4									4		
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.Математика (АТ)			1	6	6	216	216	8	4	204	4		6									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Математика (базовый курс) (МООК)			1	6	6	216	216	8	4	204	4		6									
-	Б1.В.ДВ.01.02	Логика: основы аргументации (МООК)			1	6	6	216	216	8	4	204	4		6									
-	Б1.В.ДВ.01.03	Математика (продвинутый курс) (МООК)			1	6	6	216	216	8	4	204	4		6									
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.Аналитическая систематика (АТ)			2	5	5	180	180	8	4	168	4			5								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Аналитическая систематика: изображения и данные (МООК)			2	5	5	180	180	8	4	168	4			5								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Аналитическая систематика: текст и данные (МООК)			2	5	5	180	180	8	4	168	4			5								
+	Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.1			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
+	Б1.В.ДВ.03.01	Правоведение (МООК)			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
-	Б1.В.ДВ.03.02	Я – экопотребитель (МООК)			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
+	Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.2			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
+	Б1.В.ДВ.04.01	Русский язык и культура речи (МООК)			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы медицинских знаний (МООК)			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
+	Б1.В.ДВ.05	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.3			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
-	Б1.В.ДВ.05.01	Экология (МООК)			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
+	Б1.В.ДВ.05.02	Экологическая паразитология (МООК)			2	4	4	144	144	14	4	126	4			4								
+	Б1.В.ДВ.06	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.4			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							
-	Б1.В.ДВ.06.01	Биоразнообразие и устойчивое развитие (МООК)			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							
+	Б1.В.ДВ.06.02	Поведение животных (МООК)			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							
+	Б1.В.ДВ.07	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.5			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							
-	Б1.В.ДВ.07.01	Экологические вызовы и благосостояние человечества (МООК)			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							
+	Б1.В.ДВ.07.02	Биология эмоций (МООК)			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							
+	Б1.В.ДВ.08	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.06.6			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							
-	Б1.В.ДВ.08.01	Физика в современном мире (МООК)			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4							

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
5	Математики и информатики
5	Математики и информатики
5	Математики и информатики
3	Философии и социально-гуманитарных наук
3	Философии и социально-гуманитарных наук
30	Техносферной безопасности
9	Экологии и рационального
1	Иностранных языков
36	Морфологии, физиологии и общей
9	Экологии и рационального
40	Инфекционных и инвазионных
20	Общей биологии
36	Морфологии, физиологии и общей
9	Экологии и рационального природопользования
36	Морфологии, физиологии и общей
34	Энергообеспечения сельского

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
														Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	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.
+	Б1.В.ДВ.08.02	Природный капитал и экосистемные услуги (МООК)			3	4	4	144	144	14	4	126	4				4						
+	Б1.В.ДВ.09	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.ОБ.7			4	4	4	144	144	14	4	126	4					4					
-	Б1.В.ДВ.09.01	Безотходные технологии (МООК)			4	4	4	144	144	14	4	126	4					4					
+	Б1.В.ДВ.09.02	Нефть и газ (МООК)			4	4	4	144	144	14	4	126	4					4					
+	Б1.В.ДВ.10	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.ПБ.1			8	4	4	144	144	18	14	122	4								4		
+	Б1.В.ДВ.10.01	Бестарное хранение сырья для производства хлеба			8	4	4	144	144	18	14	122	4								4		
-	Б1.В.ДВ.10.02	Контроль хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов			8	4	4	144	144	18	14	122	4								4		
-	Б1.В.ДВ.10.03	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов			8	4	4	144	144	18	14	122	4								4		
+	Б1.В.ДВ.11	Элективные дисциплины (модули) Б1.ЧФУ.ПБ.2			9	4	4	144	144	12	8	128	4									4	
+	Б1.В.ДВ.11.01	Пути загрязнения растительного сырья и пищевых продуктов			9	4	4	144	144	12	8	128	4									4	
-	Б1.В.ДВ.11.02	Качество и конкурентноспособность продуктов питания			9	4	4	144	144	12	8	128	4									4	
-	Б1.В.ДВ.11.03	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			9	4	4	144	144	12	8	128	4									4	
Блок 2.Практика						18	18	648	648	50	20	584	14					4		6	5		3
Обязательная часть						4	4	144	144	22	20	122						4					
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			4	4	4	144	144	22	20	122						4					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						14	14	504	504	28		462	14							6	5		3
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			6	6	6	216	216	10		196	10							6			
+	Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика			7	5	5	180	180	10		168	2							5			
+	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика			9	3	3	108	108	8		98	2									3	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324	20		304										9	
+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9			9	9	324	324	20		304										9	
ФТД.Факультативные дисциплины						8	8	288	288	12	12	276				4	2	2					
+	ФТД.01	Математика (базовый уровень)		2		4	4	144	144	4	4	140				4							
+	ФТД.02	Речевые практики: английский язык		4		2	2	72	72	4	4	68						2					
+	ФТД.03	Социальная реабилитация обучающихся с ограничением жизнедеятельности		3		2	2	72	72	4	4	68					2						

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
9	Экологии и рационального природопользования
9	Экологии и рационального
9	Экологии и рационального
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
42	Технологии продуктов питания
5	Математики и информатики
1	Иностранных языков
3	Философии и социально-гуманитарных наук

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'ГАУ СЗ УП 19.03.02 Биотехнология ПП и ТФП 2025 ЗФО ГУМ ядро(11К).plx', код направления 19.03.02, профиль : Биотехнология пищевых производств

[illegible]