ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе _____ П..К. Хардаев

Начальник
Учебно-методического управления _____ П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ В.Е. Сактоев

«26» 06 2015 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Квалификация: *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Срок получения образования – 4 года

Профили образовательной программы	Виды деятельности, на которые ориентированы профили
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Академический бакалавриат - экспериментально-исследовательская. Прикладной бакалавриат – производственно-технологическая
Технология бродильных производств и виноделие	
Технология хранения и переработки зерна	
Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	
Технология консервов и пищеконцентратов	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

I. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Длительность, нед			
	1-7 сен	8-14 сен	15-21 сен	22-28 сен	29 сен – 5 окт	6-12 окт	13-19 окт	20-26 окт	27 окт – 2 ноя	3-9 ноя	10-16 ноя	17-23 ноя	24-30 ноя	1-7 дек	8-14 дек	15-21 дек	22-28 дек	29 дек – 4 янв	5-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	22 фев – 1 мар	2-8 мар	9-15 мар	16-22 мар	23-29 мар	30 мар – 5 апр	6-12 апр	13-19 апр	20-26 апр	27 апр – 3 мая	4-10 мая	11-17 мая	18-24 мая	25-31 мая	1-7 июн	8-14 июн	15-21 июн	22-28 июн	29 июн – 5 июл	6-12 июл	13-19 июл	20-26 июл	27 июл – 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг	Обучение	Промежат.аттестация	Каникулы	Всего
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
1	I триместр (осенний)																А	К	К	А	II триместр (весенний)															А	А	III триместр					К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
2	I триместр (осенний)																А	К	К	А	II триместр (весенний)															А	А	III триместр					К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
3	I триместр (осенний)																А	К	К	А	II триместр (весенний)															А	А	III триместр					К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
4	I триместр (осенний)																А	К	К	II триместр (весенний)					А	Преддипл. практика												ГИА					К	К	К	К	К	К	К	К	40	2	10	52
																																																					ИТОГО	154	14	40	208

II. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНЫМ ПЕРИОДАМ, з.е.

		Год обучения>	1			2			3			4			ВСЕГО
		Учебные периоды>	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
		№ учебного периода	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В	
		Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>	16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	16+1	8+1	16	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ			26	28	6	26	30		24	28		26	14		208
ПРАКТИКИ								4			8		12		24
	Учебная практика							4							*4*
	Производственная практика										4				*4*
	Преддипломная практика												12		*12*
	Научно-исследовательская работа										4				*4*
ГИА														8	8
	Государственный экзамен														
	Защита ВКР													*8*	*8*
ВСЕГО		в триместре>	26	28	6	26	30	4	24	28	8	26	26	8	240
		в учебном году>	60			60			60			60			240

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

III. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Длительность, нед			
	1-7 сен	8-14 сен	15-21 сен	22-28 сен	29 сен – 5 окт	6-12 окт	13-19 окт	20-26 окт	27 окт – 2 ноя	3-9 ноя	10-16 ноя	17-23 ноя	24-30 ноя	1-7 дек	8-14 дек	15-21 дек	22-28 дек	29 дек – 4 янв	5-11 янв	12-18 янв	19-25 янв	26 янв – 1 фев	2-8 фев	9-15 фев	16-22 фев	22 фев – 1 мар	2-8 мар	9-15 мар	16-22 мар	23-29 мар	30 мар – 5 апр	6-12 апр	13-19 апр	20-26 апр	27 апр – 3 мая	4-10 мая	11-17 мая	18-24 мая	25-31 мая	1-7 июн	8-14 июн	15-21 июн	22-28 июн	29 июн – 5 июл	6-12 июл	13-19 июл	20-26 июл	27 июл – 2 авг	3-9 авг	10-16 авг	17-23 авг	24-30 авг	Обучение	Промежат.аттестация	Каникулы	Всего
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
1	I триместр (осенний)																А	К	К	А	II триместр (весенний)														А	А	III триместр				К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
2	I триместр (осенний)																А	К	К	А	II триместр (весенний)														А	А	III триместр				К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
3	I триместр (осенний)																А	К	К	А	II триместр (весенний)														А	А	III триместр				К	К	К	К	К	К	К	К	38	4	10	52
4	I триместр (осенний)																А	К	К	II триместр (весенний)					А	Преддипл. практика										ГИА				К	К	К	К	К	К	К	К	40	2	10	52
																																																				ИТОГО	154	14	40	208

IV. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНЫМ ПЕРИОДАМ, з.е.

Год обучения>		1			2			3			4			ВСЕГО
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
№ учебного периода		*1*	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*А*	*Б*	*В*	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>		16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	16+2	16+2	6	16+1	8+1	16	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		26	28	6	26	28		24	28		26	14		206
ПРАКТИКИ							6			8		12		26
Учебная практика							6							*6*
Производственная практика										8				*8*
Преддипломная практика												12		*12*
Научно-исследовательская работа														
ГИА													8	8
Государственный экзамен														
Защита ВКР													*8*	*8*
ВСЕГО	в триместре>	26	28	6	26	28	6	24	28	8	26	26	8	240
	в учебном году>	60			60			60			60			240

V. ТИПОВОЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
			ВСЕГО	Часть		Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование		БАЗ	ВАР						Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
															16	16	6	16	16	6	16	16	6	16	16	6		
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	240	108	132	22	1	3	8968	4096	3720	1584	896	1240	26	28	6	26	30	4	24	28	8	26	26	8		
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	240	108	132	22	1	3	8968	4056	3688	1568	896	1224	26	28	6	26	28	6	24	28	8	26	26	8		
БЛОК 1		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																										
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	208	100	108	22	1	3	7816	4096	3720	1584	896	1240	26	28	6	26	30		24	28		26	14			
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	206	100	106	22	1	3	7744	4056	3688	1568	896	1224	26	28	6	26	28		24	28		26	14			
Группа	*	Гуманитарные дисциплины																										
О.1		История	4	4					144	80	64	32		32	*													ИКАД
О.2		Философия	4	4		1			144	80	64	32		32		*											О.1	Философия
О.3	*	Иностранный язык	8																									
О.3.1		Иностранный язык 1	4	4		1			144	80	64			64				*										АЯПК, ВЕЯ
О.3.2		Иностранный язык 2	4	4					144	80	64			64					*								О.3.1	АЯПК, ВЕЯ
О.4		Физическая культура	2	2		1			72	40	32	32			*													ФКС
О.5		Экономическая теория	4	4					144	80	64	32		32		*												ОЭТиР
О.6		Правоведение	4	4					144	80	64	32		32	*													ТИГП, АФП
Группа	*	Математические и естественно-научные дисциплины																										
О.7		Высшая математика	4	4		1			144	80	64	32		32	*													ПМ
О.8		Физика	4	4		1			144	80	64	32	16	16	*												М.1	Физика
Группа	*	Химия																										

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
О.9		Химия	2	2		1			72	40	32	16	16		*													НиАХ
О.10		Органическая химия	2	2		1			72	40	32	16	16			*											М.3	БОПХ
О.11		Биохимия	2	2		1			72	40	32	16	16					*									М.3, М.4	БОПХ
О.12	*	Биохимия растительного сырья	6																									
О.12.1		Биохимия растительного сырья 1	4	4		1			144	80	64	32	32						*								М.5	ТПРС
О.12.2		Биохимия растительного сырья 2	2	2					72	8	64	32	32								*						М.5, М.6.1	ТМКП
О.13		Информатика	4	4					144	80	64	32		32	*													ИКГ
О.14		Начертательная геометрия. Инженерная графика	4	4					144	80	64	32		32		*												ИКГ
О.15		Общая микробиология	4	4		1			144	80	64	32	32					*									М.3, М.4, М.5	ТМКП
О.16		Экология	2	2					72	40	32	16		16		*											М.3	БЖД
О.17		Коммуникации. Психология управления	2		2				72	40	32	16		16		*												СТ
О.18		Деловая культура	2		2				72	40	32	16		16		*												ИКАД
Группа	*	Общепрофессиональные дисциплины																										
О.19		Прикладная механика	4	4					144	80	64	32		32		*											М.1, М.2	МиОК
О.20		Физико-химические процессы при хранении и переработке растительного сырья	2	2					72	8	64	32	32								*						М.4, М.5, М.9	ТПРС
О.21		Современные системы питания	2	2					72	40	32	16	16				*										М.4, М.5, М.9	ТПРС
О.22		Научно-практические основы производства продуктов детского и функционального питания	4	4					144	80	64	32	32											*			М.4, М.5, М.9, П.2	ТПРС
О.23		Основы ресурсосберегающих технологий переработки растительного сырья	4	4					144	80	64	32	32												*		М.4, М.5, М.9, П.2	ТПРС
О.24		Введение в профессиональную деятельность	2	2					72	40	32	16		16	*													ТПРС
О.25		Методы исследования свойств растительного сырья	4	4		1			144	80	64	32	32						*								М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
О.26		Безопасность жизнедеятельности	4	4					144	80	64	32		32			*										М.10	БЖД

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
О.27		Введение в технологии продуктов питания	4	4		1			144	80	64	32	32								*						П.6, П.7	ТПРС
О.28		Экономика и организация производства	4	4		1	1		144	80	64	32		32							*						О.5, М.1	ЭОУПППСУ
О.29		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	2					72	40	32	16	16					*									М.9, П.8, П.13	ТПРС
О.30		Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4	4					144	80	64	32		32								*					М.1, М.2	АиЭПП
О.31		Пищевая микробиология	4		4				144	80	64	32	32						*								М.9	ТМКП
О.32		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	4		4	1			144	80	64	32	32											*			П.7, П.11	ТПРС
О.33		Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	2		2				72	40	32	16	16								*						П.7, П.13	ТПРС
О.34		Процессы и аппараты пищевых производств	4		4			1	144	80	64	32		32					*								М.7, М.8, П.1	БМТПАПП
О.35		Проектирование предприятий отрасли	4		4				144	80	64	32		32										*			П.6, П.9, П.12	ТПРС
О.36		Стандартизация и сертификация. Техническое регулирование в пищевой промышленности	4		4	1			144	80	64	32		32				*									П.6	СМУК
О.37		Классификация, состав и характеристика растительного сырья	4		4				144	80	64	32	32			*											М.3	ТПРС
О.38	*	Технологическое оборудование отрасли	6																									
О.38.1		Технологическое оборудование отрасли 1	4		4	1			144	80	64	32		32							*						М.7, М.8, П.1	ТМОА
О.38.2		Технологическое оборудование отрасли 2	2		2			1	72	40	32			32								*					М.7, М.8, П.1, П.20.1	ТМОА
О.39		Современные технологии производства консервов и пищеконцентратов	2		2				72	40	32	16	16									*					П.7, П.9	ТМКП
О.40		Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья	2		2				72	40	32	16	16								*						М.5, П.6	ТМКП
29,63%		**Дисциплины, определяющие направленность программы АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА**	32		32	6		1	1152	640	512	208	272	32								12		14	6			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
		Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"	32			6		1	1152	640	512	208	272	32								12		14	6			
А.1.1		Технология хлеба	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.2		Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий	4		4	1		1	144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.1.1	ТПРС
А.1.3		Технология сахаристых кондитерских изделий	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.4		Технология мучных кондитерских изделий	4		4	1			144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.1.3	ТПРС
А.1.5		Технология макаронных изделий	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.6		Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления	4		4	1			144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.1.5	ТПРС
А.1.7		Технохимический контроль производства	2		2				72	40	32	16	16												*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32			32										*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
А.1.9		Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4		4				144	80	64		64												*		П.6, П.7, П.9, П.11, А.1.1, А.1.2, А.1.3, А.1.4., А.1.5, А.1.6	ТПРС
		Дисциплины профиля 2 "Технология бродильных производств и виноделие"	32			6		1	1152	640	512	208	240	64								12		14	6			
А.2.1		Технология спиртового и ликероводочного производства	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
А.2.2		Технология производства пива и безалкогольных напитков	4		4	1		1	144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.2.1	ТПРС
А.2.3		Технология винодельческого производства	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.2.4		Химия отрасли	4		4	1			144	80	64	32	32									*					М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
А.2.5		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	2		2				72	40	32	16	16												*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.2.6		Технологические линии и вспомогательные материалы для фасовки, упаковки продукции бродильных производств и виноделия	4		4	1			144	80	64	32		32										*			П.9, П.20	ТПРС
А.2.7		Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции	4		4	1			144	80	64	32	32											*			М.5, М.6, М.9, П.13	ТПРС
А.2.8		Современные технологии бродильных производств и виноделия	4		4				144	80	64		64												*		П.6, П.7, П.9, П.11, А.2.1, А.2.2, А.2.3, А.2.4., А.2.5	ТПРС
А.2.9		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32			32										*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
		Дисциплины профиля 3 "Технология хранения и переработки зерна"	32			6		1	1152	640	512	208	224	80								12		14	6			
А.3.1		Технология подготовки зерна к переработке в муку	2		2	1			72	40	32	16	16									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.2		Технология муки	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.3		Технология крупы	4		4	1			144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.3.2	ТПРС
А.3.4		Технология комбикормов	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.5		Специальное материаловедение	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
А.3.6		Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	4		4			1	144	80	64	32		32										*			П.6, П.9, П.12	ТПРС
А.3.7		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32			32										*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
А.3.8		Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов	2		2				72	40	32	16	16												*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.9		Аспирация и пневмотранспорт	2		2				72	40	32	16		16								*					П.1, П.16, П.20	ТПРС
А.3.10		Теория и практика хранения зерна	4		4	1			144	80	64	32	32									*					М.9, П.9, П.19	ТПРС
А.3.11		Современные технологии производства муки, крупы и комбикормов	4		4				144	80	64		64												*		П.6, П.7, П.9, П.11, А.3.1, А.3.2, А.3.3, А.3.4., А.3.5	ТПРС
		Дисциплины профиля 4 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"	32			6		1	1152	640	512	208	272	32								12		14	6			
А.4.1		Технология жиров	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.4.2		Технология жирозаменителей	4		4	1		1	144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.4.1	ТПРС
А.4.3		Технология эфирных масел и душистых веществ	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.4.4		Технология парфюмерно-косметических продуктов	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.4.4	ТПРС
А.4.5	*	Технология биологически активных компонентов растительного происхождения																										ТПРС
А.4.5.1		Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 1	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
А.4.5.2		Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11, А.4.5.1	ТПРС
А.4.6		Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2		2				72	40	32	16	16											*			М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС
А.4.7		Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2		2				72	40	32	16	16											*			М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС
А.4.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32			32										*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
А.4.9		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	2		2				72	40	32	16	16												*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.4.10		Современные технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	4		4				144	80	64		64												*		П.6, П.7, П.9, П.11, А.4.1, А.4.2, А.4.3, А.4.4., А.4.5	ТПРС
		Дисциплины профиля 5 "Технология консервов и пищеконцентратов"	**32**			**6**		**1**	**1152**	**640**	**512**	**256**	**208**	**48**								**12**		**14**	**6**			
А.5.1		Технология консервов и пищеконцентратов	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.2		Современные методы исследования пищеконцентратов и плодоовощных консервов	2		2				72	8	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.3		Основы хранения плодов и овощей	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.4		Теоретические основы сушки пищевых продуктов	4		4	1			144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.5		Микробиология пищеконцентратов и консервированных плодов и овощей	4		4	1			144	112	32	16	16											*			М.9, П.13, П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.6		Холодильная технология плодов и овощей	2		2				72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
			ВСЕГО	Часть		Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование		БАЗ	ВАР						Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
А.5.7		Стандартизация и сертификация в консервной отрасли	2		2	1			72	40	32	16	16									*					П.18	ТМКП
А.5.8		Проектирование консервных и пищеконцентратных предприятий	4		4			1	144	80	64	32		32										*			П.6, П.9, П.12	ТМКП
А.5.9		Производственный контроль на предприятиях консервной отрасли	2		2				72	40	32	16		16											*		П.6, П.9	ТМКП
А.5.10		Планирование и организация экспериментальных исследований	4		4	1			144	80	64	32	32												*		М.1, М.7	ТМКП
28,30%		**Дисциплины, определяющие направленность программы ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА**	**30**		**30**	**6**		**1**	**1080**	**600**	**480**	**224**	**256**										**12**		**14**	**4**			
		Дисциплины профиля 1 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"	**30**			**6**		**1**	**1080**	**600**	**480**	**224**	**256**										**12**		**14**	**4**			
П.1.1		Технология хлеба	4		4	1			144	80	64	32	32										*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.1.2		Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий	4		4	1		1	144	80	64	32	32												*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.1.1	ТПРС
П.1.3		Технология сахаристых кондитерских изделий	4		4	1			144	80	64	32	32										*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.1.4		Технология мучных кондитерских изделий	4		4	1			144	80	64	32	32												*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.1.3	ТПРС
П.1.5		Технология макаронных изделий	4		4	1			144	80	64	32	32										*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.1.6		Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления	4		4	1			144	80	64	32	32												*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.1.5	ТПРС
П.1.7		Технохимический контроль производства	4		4				144	80	64	32	32													*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.1.8		Основы графического моделирования в курсовом и дипломном проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32		32												*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
		Дисциплины профиля 2 "Технология бродильных производств и виноделие"	**30**			**6**		**1**	**1080**	**600**	**480**	**224**	**192**	**64**									**12**		**14**	**4**			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
П.2.1		Технология спиртового и ликероводочного производства	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.2.2		Технология производства пива и безалкогольных напитков	4		4	1		1	144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.2.1	ТПРС
П.2.3		Технология винодельческого производства	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.2.4		Химия отрасли	4		4	1			144	80	64	32	32									*					М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
П.2.5		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	4		4				144	80	64	32	32												*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.2.6		Технологические линии и вспомогательные материалы для фасовки, упаковки продукции бродильных производств и виноделия	4		4	1			144	80	64	32		32										*			П.9, П.20	ТПРС
П.2.7		Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции	4		4	1			144	80	64	32	32											*			М.5, М.6, М.9, П.13	ТПРС
П.2.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32			32										*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
		Дисциплины профиля 3 "Технология хранения и переработки зерна"	**30**			**6**		**1**	**1080**	**600**	**480**	**224**	**176**	**80**								**12**		**14**	**4**			
П.3.1		Технология подготовки зерна к переработке в муку	2		2	1			72	40	32	16	16									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.2		Технология муки	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.3		Технология крупы	4		4	1			144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.3.2	ТПРС
П.3.4		Технология комбикормов	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.5		Специальное материаловедение	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.6		Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	4		4			1	144	80	64	32		32										*			П.6, П.9, П.12	ТПРС

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин		Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
			Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код	Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
П.3.7	Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32			32										*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
П.3.8	Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов	4		4				144	80	64	32	32												*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.9	Аспирация и пневмотранспорт	2		2				72	40	32	16		16								*					П.1, П.16, П.20	ТПРС
П.3.10	Теория и практика хранения зерна	4		4	1			144	80	64	32	32									*					М.9, П.9, П.19	ТПРС
	Дисциплины профиля 4 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"	**30**			**6**		**1**	**1080**	**600**	**480**	**224**	**224**	**32**								**12**		**14**	**4**			
П.4.1	Технология жиров	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.4.2	Технология жирозаменителей	4		4	1		1	144	80	64	32	32											*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.4.1	ТПРС
П.4.3	Технология эфирных масел и душистых веществ	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.4.4	Технология парфюмерно-косметических продуктов	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.4.4	ТПРС
П.4.5	Технология биологически активных компонентов растительного происхождения																										ТПРС
П.4.5.1	Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 1	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.4.5.2	Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11, П.4.5.1	ТПРС
П.4.6	Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2		2				72	40	32	16	16											*			М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС
П.4.7	Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2		2				72	40	32	16	16											*			М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
П.4.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	40	32			32										*			М.7,М.8, П.17	ТПРС
П.4.9		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	4		4				144	80	64	32	32												*		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
		Дисциплины профиля 5 "Технология консервов и пищеконцентратов"	**30**			**6**		**1**	**1080**	**600**	**480**	**240**	**192**	**48**								**12**		**14**	**4**			
П.5.1		Технология консервирования	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.2		Современные методы исследования пищеконцентратов и плодоовощных консервов	2		2				72	40	32	16	16									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.3		Способы хранения плодов и овощей	4		4	1			144	80	64	32	32									*					П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.4		Способы сушки пищевых продуктов	2		2	1			72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.5		Микробиология консервов и пищеконцентратов	4		4	1			144	80	64	32	32											*			М.9, П.13, П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.6		Основы холодильной технологии плодов и овощей	2		2				72	40	32	16	16											*			П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.7		Отраслевая стандартизация и сертификация	2		2	1			72	40	32	16	16									*					П.18	ТМКП
П.5.8		Методы проектирования консервных и пищеконцентратных предприятий	4		4			1	144	80	64	32		32										*			П.6, П.9, П.12	ТМКП
П.5.9		Производственный учет и отчетность на предприятиях консервной отрасли	2		2				72	40	32	16		16										*			П.6, П.9	ТМКП
П.5.10		Комплексный контроль производства и качества пищеконцентратов и плодоовощных консервов	4		4	1			144	80	64	32	32												*		М.1, М.7	ТМКП
		ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО)																										
33,3%		**ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА**	**36**		**36**				**1624**	**720**	**904**	**288**	**128**	**488**				**10**	**10**		**4**	**8**			**4**			
34,0%		**ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА**	**36**		**36**				**1624**	**720**	**904**	**288**	**112**	**504**				**10**	**8**		**4**	**8**			**6**			
		ДВО 1	4		4				144	80	64	32		32				*										

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
В.1.1		*История Бурятии*	4		4				144	80	64	32		32				*									О.1	ИКАД
В.1.2		*Культурология*	4		4				144	80	64	32		32				*									О.1, О.2	ИКАД
		ДВО 2	4		4				144	80	64	32		32					*									
В.2.1		*Социология*	4		4				144	80	64	32		32					*									О.1, О.2	СТ
В.2.2		*Конфликтология*	4		4				144	80	64	32		32					*									О.1, О.2, М.11, М.12	ИКАД
		ДВО 3	4		4				144	80	64	32		32					*									
В.3.1		*Правовые основы предпринимательской деятельности*	4		4				144	80	64	32		32					*									О.5,О.6	ГПП
В.3.2		*Менеджмент и маркетинг*	4		4				144	80	64	32		32					*									О.5	ММК
		ДВО 4	4		4				144	80	64	32		32				*										
В.4.1		*Культура речи*	4		4				144	80	64	32		32				*									М.11, М.12	ИКАД
В.4.2		*Социальная экология*	4		4				144	80	64	32		32				*									М.10, В.2.1	СТ
		ДВО 5	2		2				72	40	32	16		16				*										
В.5.1		*Язык и стиль официально-деловых текстов и документов*	2		2				72	40	32	16		16				*									М.11, М.12	ВЕЯ
В.5.2		*Основы трудового права*	2		2				72	40	32	16		16				*									М.11, М.12	ТППРУП
		ДВО 6	4		4				144	80	64	32	32								*							
В.6.1		*Углеводы пищевого сырья*	4		4				144	80	64	32	32								*						М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
В.6.2		*Физические методы обработки продуктов из растительного сырья*	4		4				144	80	64	32	32								*						М.2, П.2, П.9, П.16	ТМКП
		ДВО 7	4		4				144	80	64	32	32									*						
В.7.1		*Технология экструдированных продуктов*	4		4				144	80	64	32	32									*					П.6, П.9	ТПРС
В.7.2		*Управление свойствами растительного сырья*	4		4				144	80	64	32	32									*					П.6, П.9	ТПРС
		ДВО 8	4		4				144	80	64	32	32												*			
В.8.1		*Инновационная деятельность предприятий*	4		4				144	80	64	32	32												*		П.9, П.10	ТПРС
В.8.2		*Технология и оборудование малых предприятий отрасли*	4		4				144	80	64	32	32												*		П.9, П.20	ТПРС

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
В.8.3		*Научно-практические основы производства консервированных продуктов детского и функционального питания*	4		4				144	80	64	32	32												*		П.4, П.9	ТМКП
		ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	6		6				216	120	96	48	32	16					2			4						
		ДВО АК 1	2		2				72	40	32	16		16				*										
ВА.1.1		*Экологические проблемы Байкальского региона*	2		2				72	40	32	16		16				*									М.10	ЭБЖ
ВА.1.2		*Документационное обеспечение управления*	2		2				72	40	32	16		16				*									М.11	ТППРУП
		ДВО АК 2	4		4				144	80	64	32	32									*						
ВА.2.1		*Планирование эксперимента и математическая обработка результатов исследований*	4		4				144	80	64	32	32										*				М.1	ТПРС
ВА.2.2		*Методики технологических расчетов на предприятии*	4		4				144	80	64	32	32										*				М.1	ТПРС
		ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	6		6				216	120	96	48	16	32								4				2		
		ДВО ПР 1	4		4				144	80	64	32		32								*						
ВП.1.1		*Оптимизация технологических режимов на предприятиях отрасли*	4		4				144	80	64	32		32								*					П.9	ТПРС
ВП.1.2		*Методики технологических расчетов на предприятиях отрасли*	4		4				144	80	64	32		32								*					М.1	ТПРС
		ДВО ПР 2	2		2				72	40	32	16	16												*			
ВП.2.1		*Формование пищевых масс*	2		2				72	40	32	16	16												*		П.20	ТПРС
ВП.2.2		*Методы исследований в технологии переработки растительного сырья*	2		2				72	40	32	16	16												*		П.7	ТМКП
		Элективный курс по физической культуре (ЭК по ФК)							328		328			328														
ФК.1		*ЭК по ФК 1*							64		64			64		*												ФКС
ФК.2		*ЭК по ФК 2*							66		66			66				*										ФКС
ФК.3		*ЭК по ФК 3*							66		66			66					*									ФКС
ФК.4		*ЭК по ФК 4*							66		66			66							*							ФКС

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
ФК.5		*ЭК по ФК 5*							66		66			66								*						ФКС
БЛОК 2		ПРАКТИКИ																										
		Учебная и производственная практика для программ АКАДЕМИЧЕСКОГО бакалавриата	24		24				864											4			8		12			
		Учебная и производственная практика для программ ПРИКЛАДНОГО бакалавриата	26		26				936											6			8		12			
ПР.1		Учебная практика	4		4				144											*								ТПРС, ТМКП
ПР.2		Производственная практика	4		4				144														*					ТПРС, ТМКП
ПР.3		Преддипломная практика	12		12				432																*			ТПРС, ТМКП
		ПРАКТИКА ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	4		4				144														4					
ПР.А.1		Научно-исследовательская работа	4		4				144														*					ТПРС, ТМКП
		ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	6		6				216											2			4					
ПР.П.1		Учебная практика	2		2				72											*								ТПРС, ТМКП
ПР.П.2		Производственная практика	4		4				144														*					ТПРС, ТМКП
БЛОК 3		ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ	8	8					288																	8		
ГИА.1		Защита ВКР	8	8					288																	*		ТПРС, ТМКП
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	240	108	132	22	1	3	8968	4096	3720	1584	896	1240	26	28	6	26	30	4	24	28	8	26	26	8		
										Количество курсовых работ											1							
										Количество курсовых проектов								1				1		1				

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Коды и наименования учебных циклов, разделов, учебных дисциплин			Объем учебной работы, з.е.			Обязательные аттестационные испытания			Трудоемкость, час						1 год			2 год			3 год			4 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	ЛК	ЛБ	ПР	1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	Б	В		
		Количество экзаменов													4	2		4	2		3	3		4				
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	**240**	**108**	**132**	**22**	**1**	**3**	**8968**	**4056**	**3688**	**1600**	**864**	**1224**	**26**	**28**	**6**	**26**	**28**	**6**	**24**	**28**	**8**	**26**	**26**	**8**		
		Количество курсовых работ																			1							
		Количество курсовых проектов																	1			1		1				
		Количество экзаменов													4	2		4	2		3	3		4				

Составитель:

Доцент В.В. Доржиев

Учебный план рассмотрен и одобрен на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «___»_____ 20__ г. (протоколы соответственно № ____ и № ____).

Директор ИПИБ А.С. Матуев

М.П.

Председатель методической комиссии А.И. Григорьева

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам

1 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	История	4	32-0-32	Э	
	Правоведение	4	32-0-32		
	Высшая математика	4	32-0-32	Э	
	Физика	4	32-0-32	Э	
	Химия	2	16-16-0	Э	
	Информатика	4	32-0-32		
	Введение в профессиональную деятельность	2	16-0-16		
	Физическая культура	2	32-0-0		
	ИТОГО	26			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Философия	4	32-0-32	Э	
	Органическая химия	2	16-16-0	Э	
	Начертательная геометрия. Инженерная графика	4	32-0-32		
	Экология	2	16-0-16		
	Коммуникации. Психология управления	2	16-0-16		
	Деловая культура	2	16-0-16		
	Прикладная механика	4	32-0-32		
	Классификация, состав и характеристика растительного сырья	4	32-32-0		
	Экономическая теория	4	32-0-32		
	Элективный курс по физической культуре	0	64		
	ИТОГО	28			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Современные системы питания	2	16-16-0		
	Безопасность жизнедеятельности	4	32-0-32		
	ИТОГО	6			

2 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Иностранный язык 1	4	0-0-64	Э	
	Биохимия	2	16-16-0	Э	
	Общая микробиология	4	32-32-0	Э	
	Стандартизация и сертификация. Техническое регулирование в пищевой промышленности	4	32-0-32	Э	
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	16-16-0		
	ДВО 1	4	32-0-32		
	ДВО 4	4	32-0-32		
	ДВО 5	2	32-0-32		
	Элективный курс по физической культуре	0	66		
	ИТОГО	26			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Иностранный язык 2	4	0-0-32		
	Биохимия растительного сырья 1	4	32-32-0	Э	
	Процессы и аппараты пищевых производств	4	32-0-32		КП
	Методы исследования свойств растительного сырья	4	32-32-0	Э	
	Пищевая микробиология	4	32-32-0		
	ДВО2	4	32-0-32		
	ДВО3	4	32-0-32		
	ДВО АК1	2	32-0-32		
	Элективный курс по физической культуре	0	66		
	ИТОГО АК/ПР	30/28			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Учебная практика АК/ПР	4/6			
	ИТОГО АК/ПР	4/6			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Академический бакалавриат
3 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Биохимия растительного сырья 2	2	16-16-0		
	Физико-химические процессы при хранении и переработке растительного сырья	2	16-16-0		
	Введение в технологии продуктов питания	4	32-32-0	Э	
	Экономика и организация производства	4	32-0-32	Э	КР
	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	2	16-16-0		
	Технологическое оборудование отрасли 1	4	32-0-32	Э	
	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья	2	16-16-0		
	ДВО 6	4			
	Элективный курс по физической культуре	0	66		
	ИТОГО	24			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4	32-0-32		
	Технологическое оборудование отрасли 2	2	0-0-32		КП
	Современные технологии производства консервов и пищеконцентратов	2	16-16-0		
	Технология хлеба*/Технология спиртового и ликероводочного производства**/Теория и практика хранения зерна***/Технология жиров****/Технология консервов и пищеконцентратов*****	4	32-32-0	Э	
	Технология сахаристых кондитерских изделий*/Технология винодельческого производства**/Технология муки***/Технология эфирных масел и душистых веществ****/Основы хранения плодов и овощей*****	4	32-32-0	Э	
	Технология макаронных изделий*/Химия отрасли**/Технология биологически активных компонентов растительного происхождения1****	4	32-32-0	Э	
	Технология подготовки зерна к переработке в муку***/Современные методы исследования пищеконцентратов и плодоовощных консервов*****	2	16-16-0	***Э	
	Аспирация и пневмотранспорт***/Стандартизация и сертификация в консервной отрасли*****	2	16-0-16		
	ДВО 7	4	32-32-0		
	ДВО АК 2	4	32-0-32		
	Элективный курс по физической культуре	0	66		
	ИТОГО	28			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Научно-исследовательская работа	4			
	Производственная практика	4			
	ИТОГО	8			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Научно-практические основы производства продуктов детского и функционального питания	4	32-32-0		
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного	4	32-32-0	Э	
	Проектирование предприятий отрасли	4	32-0-32		
	Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий*/Технология производства пива и безалкогольных напитков**/Технология крупы***/Технология жирозаменителей****/Теоретические основы сушки пищевых продуктов*****	4	32-32-0	Э	*КП **КП ****КП
	Технология мучных кондитерских изделий*/Технологические линии и вспомогательные материалы для фасовки, упаковки продукции бродильных производств и виноделия**/Проектирование зерноперерабатывающих предприятий***/Микробиология пищеконцентратов и консервированных плодов и овощей*****	4	32-32-0	Э	***КП
	Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления*/Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции**/Проектирование консервных и пищеконцентратных предприятий*****	4	32-32-0	Э	*****КП
	Технология комбикормов***/Технология парфюмерно-косметических продуктов****/Холодильная технология плодов и овощей*****	2	16-16-0	***Э ****Э	
	Специальное материаловедение***/Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2****/	2	16-16-0	Э	
	Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности****	2	16-16-0		
	Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности****	2	16-16-0		
	Основы графического моделирования в проектировании предприятий */**/***/****/	2	0-0-32		
	ИТОГО	26			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Основы ресурсосберегающих технологий переработки растительного сырья	4	32-32-0		
	Технохимический контроль производства*/Технохимический контроль на предприятиях отрасли**/Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов***/Технохимический контроль на предприятиях отрасли****/Производственный контроль на предприятиях консервной отрасли*****	2	16-16-0		
	Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий*/Современные технологии бродильных производств и виноделия**/Современные технологии производства муки, крупы и комбикормов***/Современные технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов****	4	0-64-0		
	Планирование и организация экспериментальных исследований*****	4	32-32-0		
	ДВО 8	4	32-32-0		
	Преддипломная практика	12			
	ИТОГО	26			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Защита ВКР	8			
	- Консультации по выполнению ВКР	3			
	- Нормоконтроль	1			
	- Защита ВКР	4			
	ИТОГО	8			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Прикладной бакалавриат
3 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Биохимия растительного сырья 2	2	16-16-0		
	Физико-химические процессы при хранении и переработке растительного сырья	2	16-16-0		
	Введение в технологии продуктов питания	4	32-32-0	Э	
	Экономика и организация производства	4	32-0-32	Э	КР
	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	2	16-16-0		
	Технологическое оборудование отрасли 1	4	32-0-32	Э	
	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья	2	16-16-0		
	ДВО 6	4			
	Элективный курс по физической культуре	0	66		
	ИТОГО	24			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4	32-0-32		
	Технологическое оборудование отрасли 2	2	0-0-32		КП
	Современные технологии производства консервов и пищеконцентратов	2	16-16-0		
	Технология хлеба*/Технология спиртового и ликероводочного производства**/Теория и практика хранения зерна***/Технология жиров****/ Технология консервирования *****	4	32-32-0	Э	
	Технология сахаристых кондитерских изделий*/Технология винодельческого производства**/Технология муки***/Технология эфирных масел и душистых веществ****/ Способы хранения плодов и овощей *****	4	32-32-0	Э	
	Технология макаронных изделий*/Химия отрасли**/Технология биологически активных компонентов растительного происхождения1****	4	32-32-0	Э	
	Технология подготовки зерна к переработке в муку***/Современные методы исследования пищеконцентратов и плодоовощных консервов*****	2	16-16-0	***Э	
	Аспирация и пневмотранспорт***/ Отраслевая стандартизация и сертификация *****	2	16-0-16		
	ДВО 7	4	32-32-0		
	ДВО ПР1	4	32-0-32		
	Элективный курс по физической культуре	0	66		
	ИТОГО	28			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Производственная практика	8			
	ИТОГО	8			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4 год обучения

1 (осенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Научно-практические основы производства продуктов детского и функционального питания	4	32-32-0		
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного	4	32-32-0	Э	
	Проектирование предприятий отрасли	4	32-0-32		
	Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий*/Технология производства пива и безалкогольных напитков**/Технология крупы***/Технология жиров заменителей****/ Способы сушки пищевых продуктов *****	4	32-32-0	Э	*КП **КП ****КП
	Технология мучных кондитерских изделий*/Технологические линии и вспомогательные материалы для фасовки, упаковки продукции бродильных производств и виноделия**/Проектирование зерноперерабатывающих предприятий***/ Микробиология консервов и пищеконцентратов *****	4	32-32-0	Э	***КП
	Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления*/Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции**/ Методы проектирования консервных и пищеконцентратных предприятий *****	4	32-32-0	Э	*****КП
	Технология комбикормов***/Технология парфюмерно-косметических продуктов****/ Основы холодильной технологии плодов и овощей *****	2	16-16-0	***Э **** Э	
	Специальное материаловедение***/Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2****/	2	16-16-0	Э	
	Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности****	2	16-16-0		
	Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности****	2	16-16-0		
	Основы графического моделирования в проектировании предприятий */**/***/****/	2	0-0-32		
	ИТОГО	26			

2 (весенний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Основы ресурсосберегающих технологий переработки растительного сырья	4	32-32-0		
	Технохимический контроль производства*/Технохимический контроль на предприятиях отрасли**/Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов***/Технохимический контроль на предприятиях отрасли****/ Производственный учет и отчетность на предприятиях консервной отрасли *****	4	32-32-0		
	Комплексный контроль производства и качества пищеконцентратов и плодоовощных консервов *****	4	32-32-0		
	ДВО 8	4	32-32-0		
	ДВО ПР 2	2	16-16-0		
	Преддипломная практика	12			
	ИТОГО	26			

3 (летний) триместр		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Защита ВКР	8			
	- Консультации по выполнению ВКР	3			
	- Нормоконтроль	1			
	- Защита ВКР	4			
	ИТОГО	8			

Примечание:
*Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
**Технология бродильных производств и виноделие
*** Технология хранения и переработки зерна
****Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
*****Технология консервов и пищеконцентратов

Изменения и дополнения к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе _____ П. К. Хардаев

Начальник
Учебно-методического управления _____ П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ В.Е. Сактоев
«17» 11 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (переименовано приказом Минобрнауки России от 25 апреля 2016г. № 475)

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

к типовому учебному плану
основной образовательной программы высшего профессионального образования
по направлению подготовки ***19.03.02 Продукты питания из растительного сырья***
(№ УПО.190302.00-2015 от « 26 » июня 2015 г.)

1. Дисциплину «Общая микробиология» закрепить за кафедрой «Биотехнология».

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология продуктов из растительного сырья»
«28» 10 2015 г. (протокол заседания кафедры № 4)

И.о. зав. кафедрой А.М. Золотарева

Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии ИПИБ
«17» 11 2015 г. (протоколы соответственно № 3 и № 3).

Директор ИПИБ А.С. Матуев

М.П.

Председатель методической комиссии А.И.Григорьева