



Система менеджмента качества

№ УП.3.260100.62.00-2010

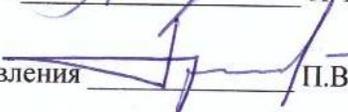
1

**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
260100 «Продукты питания из растительного сырья»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ГОУ ВПО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П. К. Хардаев

Начальник  
Учебно-методического управления  П.В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

 В.Е. Сактоев

20 10 г.



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
по направлению подготовки  
**260100 «Продукты питания из растительного сырья»**

Квалификация (степень): *бакалавр*

Форма обучения: *заочная*

Срок освоения программы: *5 лет*

**Профили:**

1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
2. Технология хранения и переработки зерна
3. Технология бродильных производств и виноделие
4. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
5. Технология консервов и пищеконцентратов

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

Является приложением к базовому учебному плану ООП (Пер.№ БУП.О.260100.62.00-2010)





















**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
*260100 «Продукты питания из растительного сырья»*

**ПРИЛОЖЕНИЕ. Распределение учебной работы по учебным периодам**

**1 год обучения**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 1**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/ КП	Кафедра
История	3	6-0-6		История
Введение в профессиональную деятельность	3	6-0-6		ТПРС
Философия	у	2-0-0		Философия
Иностранный язык 1	у	2-0-0		АЯПК,ВЕЯ
Культурология	у	2-0-0		СКА
Социология	у	2-0-0		СП
Алгебра и геометрия	у	2-0-0		Пр.мат
Физика 1	у	2-0-0		Физика
Теоретические основы информатики	у	2-0-0		ИКГ
Основы общей и неорганической химии	у	2-0-0		НиАХ
<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>28-0-12</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 2**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/ КП	Кафедра
Философия	3	4-0-6		Философия
Иностранный язык 1	3	0-0-10		АЯПК,ВЕЯ
Социология	3	4-0-6		СП
Культурология	3	4-0-6		СКА
Алгебра и геометрия	3	4-0-6		Пр.мат
Физика 1	3	0-6-4		Физика
Теоретические основы информатики	3	4-0-6		ИКГ
Основы общей и неорганической химии	3	0-6-4		НиАХ
Иностранный язык 2	у	2-0-0		АЯПК
Правоведение	у	2-0-0		ГПД
Математический анализ	у	2-0-0		Пр.мат
Органическая химия 1	у	2-0-0		БиОПХ
Аналитическая химия	у	2-0-0		НиАХ
Физика 2	у	2-0-0		Физика
Офисные технологии	у	2-0-0		ИКГ
Начертательная геометрия	у	2-0-0		ИКГ
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>36-12-48</b>		

**2 год обучения**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 3**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/ КП	Кафедра
Иностранный язык 2	3	0-0-10		АЯПК
Правоведение	3	4-0-6		ГПД
Математический анализ	3	4-0-6		Пр. мат.
Физика 2	3	0-6-4		Физика
Офисные технологии	3	0-0-10		ИКГ
Органическая химия 1	3	0-6-4		БОПХ
Аналитическая химия	3	4-6-0		НиАХ
Начертательная геометрия	3	0-0-10		ИКГ
Иностранный язык 3	у	2-0-0		АЯПК
Экономическая теория	у	2-0-0		ЭОУПППСУ
ДВС ГСЭ 1	у	2-0-0		
Органическая химия 2	у	2-0-0		ГПД
Экология	у	2-0-0		ЭБЖ
Физическая и коллоидная химия	у	2-0-0		Биотехнология
ДВС МЕН 1	у	4-0-0		
Тепло- и хладотехника	у	2-0-0		ПАИ
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>30-18-40</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 4**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/ КП	Кафедра
Иностранный язык 3	3	0-0-10		АЯПК
Экономическая теория	3	4-0-6		ЭОУПППСУ
ДВС ГСЭ 1	3	4-0-6		
Органическая химия 2	3	0-6-4		БОПХ
Экология	3	4-0-6		ПЭЗЧС
Физическая и коллоидная химия	3	0-6-4		Биотехнология
ДВС МЕН 1	3	0-6-2		
Тепло- и хладотехника	3	4-0-6		ПАИ
Менеджмент и маркетинг	у	2-0-0		ММК
ДВС ГСЭ 2	у	4-0-0		ИКГ
Биохимия 1	у	2-0-0		БОПХ
Общая микробиология	у	2-0-0		Биотехнология
ДВС МЕН 2	у	4-0-0		
Инженерная графика	у	2-0-0		ИКГ
Прикладная механика	у	2-0-0		ДМиТММ
Электротехника и электроника	у	2-0-0		Электротехника
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>36-18-42</b>		



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
**260100 «Продукты питания из растительного сырья»**

**3 год обучения**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 5**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Менеджмент и маркетинг	3	4-0-6		ММК
ДВС ГСЭ 2	3	0-0-8		
Биохимия 1	3	0-6-4		БОПХ
Общая микробиология	3	4-6-0		Биотехнология
ДВС МЕН 2	3	0-2-6		
Инженерная графика	3	4-0-6		ИКГ
Прикладная механика	3	4-0-6		ДМиТММ
Электротехника и электроника	3	4-0-6		Электротехника
Биохимия 2	У	2-0-0		БОПХ
Биохимия растительного сырья 1	У	2-0-0		ТПРС
Основы растениеводства	У	2-0-0		ТПРС
ДВС МЕН 3	У	4-0-0		
Пищевая микробиология	У	2-0-0		ТМКП
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 1	У	2-0-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 1	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>34-14-42</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 6**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Биохимия 2	3	0-6-4		БОПХ
Биохимия растительного сырья 1	3	0-6-4		ТПРС
Основы растениеводства	3	4-6-0		ТПРС
ДВС МЕН 3	3	0-6-2		
Пищевая микробиология	3	4-6-0		ТМКП
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 1	3	4-6-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 1	3	4-6-0		ТПРС
Процессы и аппараты пищевых производств	3	4-0-6	КП	БМТГАПП
Биохимия растительного сырья 2	У	2-0-0		ТМКП
Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья 2	У	2-0-0		ТМКП
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	У	2-0-0		ТПРС
Пищевая химия	У	2-0-0		БОПХ
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 2	У	2-0-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 2	У	2-0-0		ТПРС
Безопасность жизнедеятельности	У	2-0-0		ЭБЖ
Методы исследования свойств сырья растительного происхождения	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>36-42-16</b>		

**4 год обучения**

**Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**  
**Лабораторно-экзаменационная сессия 7**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Биохимия растительного сырья 2	3	0-6-4		ТМКП
Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	4-6-0		ТПРС
Пищевая химия	3	4-6-0		БОПХ
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 2	3	4-6-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 2	3	4-6-0	КР	ТПРС
Безопасность жизнедеятельности	3	4-0-6		ЭБЖ
Методы исследования свойств сырья растительного происхождения	3	4-6-0		ТПРС
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	У	2-0-0		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	У	2-0-0		ТПРС
Компьютерная графика	У	2-0-0		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	У	2-0-0		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	У	2-0-0		ТМКП
Технология хлеба 1	У	2-0-0		ТПРС
Технология кондитерских изделий 1	У	2-0-0		ТПРС
Технология макаронных изделий 1	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>44-42-10</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 8**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	3	4-0-6		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	3	4-0-6		ТПРС
Компьютерная графика	3	4-0-6		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	3	4-0-6		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Технология хлеба 1	3	4-6-0		ТПРС
Технология кондитерских изделий 1	3	4-6-0	КР	ТПРС
Технология макаронных изделий 1	3	4-6-0	КР	ТПРС
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	У	2-0-0		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	У	2-0-0		СМУК
Экономика и организация производства	У	2-0-0		ЭОУПППСУ
Разработка и внедрение нормативной документации	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>40-24-24</b>		



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
*260100 «Продукты питания из растительного сырья»*

**5 год обучения**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 9**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/К П	Кафедра
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	4-0-6		ТПРС
Проектирование предприятий отрасли 2	3	6-0-6		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	3	4-0-6		СМУК
Экономика и организация производства	3	4-0-6	КР	ЭОУППСУ
Разработка и внедрение нормативной документации	3	4-0-6		ТПРС
Технология хлеба 2	3	6-6-0	КП	ТПРС
Технология кондитерских изделий 2	3	6-6-0		ТПРС
Технология макаронных изделий 2	3	6-6-0		ТПРС
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	У	2-0-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	У	2-0-0		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	У	2-0-0		ТПРС
Технология и оборудование предприятий малой мощности	У	2-0-0		ТПРС
Технология экструдированных продуктов	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>50-18-30</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 10**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/К П	Кафедра
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3	4-6-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	3	4-0-6		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	3	4-6-0		ТПРС
Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2	0-8-0		ТПРС
Современные технологии производства консервов и пищекопцентратов	1	0-4-0		ТМКП
Технология и оборудование предприятий малой мощности	2	2-4-0		ТПРС
Технология экструдированных продуктов	2	2-4-4		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>16-28-10</b>		

**4 год обучения**

**Профиль «Технология хранения и переработки зерна»**  
**Лабораторно-экзаменационная сессия 7**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Биохимия растительного сырья 2	3	0-6-4		ТМКП
Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	4-6-0		ТПРС
Пищевая химия	3	4-6-0		БОПХ
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 2	3	4-6-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 2	3	4-6-0	КР	ТПРС
Безопасность жизнедеятельности	3	4-0-6		ЭБЖ
Методы исследования свойств сырья растительного происхождения	3	4-6-0		ТПРС
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	У	2-0-0		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	У	2-0-0		ТПРС
Компьютерная графика	У	2-0-0		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	У	2-0-0		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	У	2-0-0		ТМКП
Технология элеваторной промышленности	У	2-0-0		ТПРС
Технология хранения зерна	У	2-0-0		ТПРС
Технология муки 1	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>44-42-10</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 8**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	3	4-0-6		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	3	4-0-6		ТПРС
Компьютерная графика	3	4-0-6		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	3	4-0-6		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Технология элеваторной промышленности	3	4-0-6	КР	ТПРС
Технология хранения зерна	3	4-6-0	КР	ТПРС
Технология муки 1	3	4-6-0		ТПРС
Технология крупы	У	2-0-0		ТПРС
Технология комбикормов	У	2-0-0		ТПРС
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	У	2-0-0		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	У	2-0-0		СМУК
Экономика и организация производства	У	2-0-0		ЭОУППСУ
Разработка и внедрение норм. документации	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>38-18-24</b>		



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
**260100 «Продукты питания из растительного сырья»**

**5 год обучения**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 9**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	4-0-6		ТПРС
Проектирование предприятий отрасли 2	3	6-0-6		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	3	4-0-6		СМУК
Экономика и организация производства	3	4-0-6	КР	ЭОУППСУ
Разработка и внедрение нормативной документации	3	4-0-6		ТПРС
Технология муки 2	3	6-6-0	КП	
Технология крупы	3	4-6-0		
Технология комбикормов	3	4-6-0		
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	У	2-0-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	У	2-0-0		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	У	2-0-0		ТПРС
Государственное инспектирование на зерноперерабатывающих предприятиях	У	2-0-0		ТПРС
Специальное материаловедение	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>46-18-30</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 10**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3	4-6-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	3	4-0-6		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	3	4-6-0		ТПРС
Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2	0-8-0		ТПРС
Современные технологии производства консервов и пищекокцентратов	1	0-4-0		ТМКП
Государственное инспектирование на зерноперерабатывающих предприятиях	1	2-0-0		ТПРС
Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов	2	4-4-0		ТПРС
Специальное материаловедение	1	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>20-28-6</b>		

**4 год обучения**

**Профиль «Технология бродильных производств и виноделие»**  
**Лабораторно-экзаменационная сессия 7**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Биохимия растительного сырья 2	3	0-6-4		ТМКП
Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	4-6-0		ТПРС
Пищевая химия	3	4-6-0		БОПХ
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 2	3	4-6-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 2	3	4-6-0	КР	ТПРС
Безопасность жизнедеятельности	3	4-0-6		ЭБЖ
Методы исследования свойств сырья растительного происхождения	3	4-6-0		ТПРС
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	У	2-0-0		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	У	2-0-0		ТПРС
Компьютерная графика	У	2-0-0		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	У	2-0-0		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	У	2-0-0		ТМКП
Общая технология отрасли	У	2-0-0		ТПРС
Химия отрасли 1	У	2-0-0		ТПРС
Технология отрасли 1	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>44-42-10</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 8**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	3	4-0-6		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	3	4-0-6		ТПРС
Компьютерная графика	3	4-0-6		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	3	4-0-6		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Общая технология отрасли	3	4-6-0	КР	
Химия отрасли 1	3	4-6-0	КР	
Технология отрасли 1	3	4-6-0		
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	У	2-0-0		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	У	2-0-0		СМУК
Экономика и организация производства	У	2-0-0		ЭОУППСУ
Разработка и внедрение нормативной документации	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>38-16-44</b>		



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
**260100 «Продукты питания из растительного сырья»**

**5 год обучения**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 9**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	4-0-6		ТПРС
Проектирование предприятий отрасли 2	3	6-0-6		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	3	4-0-6		СМУК
Экономика и организация производства	3	4-0-6	КР	ЗООППП СУ
Разработка и внедрение нормативной документации	3	4-0-6		ТПРС
Химия отрасли 2	3	6-6-0		ТПРС
Технология отрасли 2	3	6-6-0	КП	ТПРС
Химия вкусовых и ароматических веществ	3	6-6-0		ТПРС
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	У	2-0-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	У	2-0-0		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	У	2-0-0		ТПРС
Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии	У	2-0-0		ТПРС
Микробиологические процессы в современном бродильном производстве и виноделии	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>50-18-30</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 10**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3	4-6-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	3	4-0-6		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	3	4-6-0		ТПРС
Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2	0-8-0		ТПРС
Современные технологии производства консервов и пищевых концентратов	1	0-4-0		ТМКП
Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии	2	0-6-0		ТПРС
Микробиологические процессы в современном бродильном производстве и виноделии	2	0-6-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>12-36-6</b>		

**4 год обучения**

**Профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 7**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Биохимия растительного сырья 2	3	0-6-4		ТМКП
Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	4-6-0		ТПРС
Пищевая химия	3	4-6-0		БОЛХ
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 2	3	4-6-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 2	3	4-6-0	КР	ТПРС
Безопасность жизнедеятельности	3	4-0-6		ЭБЖ
Методы исследования свойств сырья растительного происхождения	3	4-6-0		ТПРС
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	У	2-0-0		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	У	2-0-0		ТПРС
Компьютерная графика	У	2-0-0		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	У	2-0-0		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	У	2-0-0		ТМКП
Технология жиров 1	У	2-0-0		ТПРС
Технология эфирных масел, душистых веществ и парфюмерно-косметических продуктов 1	У	2-0-0		ТПРС
Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 1	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>44-42-10</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 8**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	3	4-0-6		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	3	4-0-6		ТПРС
Компьютерная графика	3	4-0-6		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	3	4-0-6		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Технология жиров 1	3	4-6-0		
Технология эфирных масел, душистых веществ и парфюмерно-косметических продуктов 1	3	4-6-0	КР	
Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 1	3	4-6-0	КР	
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	У	2-0-0		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	У	2-0-0		СМУК
Экономика и организация производства	У	2-0-0		ЗООПППСУ
Разработка и внедрение нормативной документации	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>38-16-44</b>		



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
*260100 «Продукты питания из растительного сырья»*

**5 год обучения**

**Лабораторно-экзаменационная сессия 9**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	4-0-6		ТПРС
Проектирование предприятий отрасли 2	3	6-0-6		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	3	4-0-6		СМУК
Экономика и организация производства	3	4-0-6	КР	ЭОУППСУ
Разработка и внедрение нормативной документации	3	4-0-6		ТПРС
Технология жиров 2	3	6-6-0	КП	ТПРС
Технология эфирных масел, душистых веществ и парфюмерно-косметических продуктов 2	3	6-6-0		ТПРС
Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2	3	6-6-0		ТПРС
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	У	2-0-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	У	2-0-0		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	У	2-0-0		ТПРС
Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	У	2-0-0		ТПРС
Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>50-18-30</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 10**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3	4-6-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	3	4-0-6		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	3	4-6-0		ТПРС
Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2	0-8-0		ТПРС
Современные технологии производства консервов и пищевых концентратов	1	0-4-0		ТМКП
Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2	0-6-0		ТПРС
Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2	0-6-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>12-36-6</b>		

**4 год обучения**

**Профиль «Технология консервов и пищевых концентратов»**  
**Лабораторно-экзаменационная сессия 7**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Биохимия растительного сырья 2	3	0-6-4		ТМКП
Физические методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	4-6-0		ТПРС
Пищевая химия	3	4-6-0		БОПХ
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 2	3	4-6-0		ТПРС
Введение в технологию продуктов питания 2	3	4-6-0	КР	ТПРС
Безопасность жизнедеятельности	3	4-0-6		ЭБЖ
Методы исследования свойств сырья растительного происхождения	3	4-6-0		ТПРС
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	У	2-0-0		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	У	2-0-0		ТПРС
Компьютерная графика	У	2-0-0		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	У	2-0-0		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	У	2-0-0		ТМКП
Технология консервов и пищевых концентратов	У	2-0-0		ТПРС
Современные методы исследования пищевых концентратов и плодовоовощных консервов	У	2-0-0		ТПРС
Теоретические основы сушки пищевых продуктов 1	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>44-42-10</b>		

**Лабораторно-экзаменационная сессия 8**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	3	4-0-6		Автоматизация и оборудование
Проектирование предприятий отрасли 1	3	4-0-6		ТПРС
Компьютерная графика	3	4-0-6		ИКГ
Технологическое оборудование отрасли	3	4-0-6		ПАИ
Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	3	4-6-0		ТМКП
Технология консервов и пищевых концентратов	3	4-6-0		ТМКП
Современные методы исследования пищевых концентратов и плодовоовощных консервов	2	2-4-0		ТМКП
Основы хранения плодов и овощей	2	4-4-0	КР	ТМКП
Теоретические основы сушки пищевых продуктов 1	2	2-4-0	КР	ТМКП
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	У	2-0-0		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	У	2-0-0		СМУК
Экономика и организация производства	У	2-0-0		ЭОУППСУ
Разработка и внедрение нормативной документации	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>38-16-44</b>		



**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной образовательной программы высшего профессионального образования**  
*260100 «Продукты питания из растительного сырья»*

5 год обучения

Лабораторно-экзаменационная сессия 10

**Лабораторно-экзаменационная сессия 9**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	4-0-6		ТПРС
Проектирование предприятий отрасли 2	3	6-0-6		ТПРС
Метрология, стандартизация и сертификация	3	4-0-6		СМУК
Экономика и организация производства	3	4-0-6	КР	ЭОУПП СУ
Разработка и внедрение нормативной документации	3	4-0-6		ТПРС
Теоретические основы сушки пищевых продуктов <sup>2</sup>	1	4-0-0		ТПРС
Микробиология пищевых концентратов и консервированных плодов и овощей	2	4-4-0		ТМКП
Основы холодильной технологии плодов и овощей	2	2-6-0		ТМКП
Производственный учет и отчетность на предприятиях консервной отрасли	1	0-0-4		ТМКП
Проектирование консервных и пищевых концентратных предприятий	3	4-0-6	КП	ТМКП
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	У	2-0-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	У	2-0-0		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	У	2-0-0		ТПРС
Комплексный контроль производства и качества пищевых концентратов и плодовоовощных консервов	У	2-0-0		ТМКП
Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	У	2-0-0		ТПРС
Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	У	2-0-0		ТПРС
<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>	<b>50-18-30</b>		

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3	4-6-0		ТПРС
Инновационная деятельность предприятий	3	4-0-6		ТПРС
Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	3	4-6-0		ТПРС
Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2	0-8-0		ТПРС
Современные технологии производства консервов и пищевых концентратов	1	0-4-0		ТМКП
Стандартизация и сертификация в консервной отрасли	1	0-4-0		ТМКП
Комплексный контроль производства и качества пищевых концентратов и плодовоовощных консервов	3	4-6-0		ТМКП
<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>12-36-6</b>		

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Работа на производстве	6			ТПРС, ТМКП
Аналитическая работа	6			ТПРС, ТМКП
<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>			

**ИТТОВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

	ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	КР/КП	Кафедра
Государственный экзамен				
Подготовка и защита ВКР	12			ТПРС, ТМКП
<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>			





Изменения и дополнения к типовому учебному плану основной образовательной программы высшего профессионального образования 260100 «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 Т.К. Хардаев

Начальник  
Учебно-методического управления Г.В. Мотошкин



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор В.Е. Сактоев  
«05» ноября 2012г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к типовому учебному плану

основной образовательной программы высшего профессионального образования  
по направлению подготовки 260100 «Продукты питания из растительного сырья»  
(№ УП.3.260100.62.00-2010 от «19» ноября 2010 г.)

1. Дисциплину «Экономическая теория» закрепить за кафедрой «Общая экономическая теория и регионоведение» (ОЭТиР).

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология продуктов из  
растительного сырья»  
«29» 10 2012 г.  
(протокол заседания кафедры № 12 )

Зав. кафедрой Г.С. Цыбикова

Кафедрой «Технология мясных и  
Консервированных продуктов»  
«17» 10 2012 г.  
(протокол заседания кафедры № 3 )

Зав. кафедрой М.Б. Данилов

Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на  
совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института  
пищевой инженерии и биотехнологии « 1 » 11 2012г. (протоколы  
соответственно № 2 и № 2 ).

Директор А.С. Матуев  
М.П.

Председатель методической  
комиссии Л.Г. Креккер



Система менеджмента качества

№ ИУП.3.260100.62.03-2010

1

Изменения и дополнения к типовому учебному плану  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
260100 «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  Н. В. Мотошкин

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  
«20» 03 2014

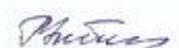


ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к типовому учебному плану  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
по направлению подготовки 260100 «Продукты питания из растительного сырья»  
(№ УП.3.260100.62.00-2010 от «19» ноября 2010 г.)

Дисциплину по выбору обучающихся цикла МЕН1 «Органическая химия БАВ» закрепить за кафедрой «Неорганическая и аналитическая химия» (НеАХ).

ВНЕСЕНО:

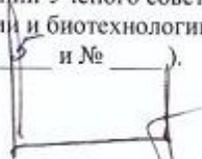
Кафедрой «Технология продуктов из  
растительного сырья»  
«6» 03 2014 г.  
(протокол заседания кафедры № 26 )

Зав. кафедрой  Г. И. Сыбикова

Кафедрой «Технология мясных и  
Консервированных продуктов»  
«18» 03 2014 г.  
(протокол заседания кафедры № 9 )

Зав. кафедрой  М. Б. Данилов

Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на  
совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института  
пищевой инженерии и биотехнологии «19» 03 2014 г. (протоколы  
соответственно № 5 и № ).

Директор  А. С. Матюев

Председатель методической  
комиссии  А. И. Григорьева



Система менеджмента качества

№ ИУП 3.260100.62.06-2010

1

Изменения и дополнения к типовому учебному плану  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
260100 «Продукты питания из растительного сырья»

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

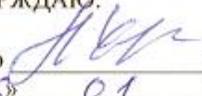
СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе  П. К. Хардаев

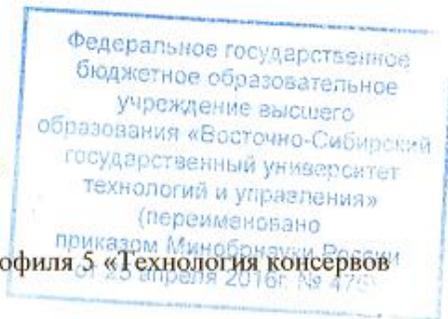
Начальник  
Учебно-методического управления  П.В. Мотошкин



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  В.Е. Сактоев  
«26» 01 2016 г.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к типовому учебному плану  
основной образовательной программы высшего профессионального образования  
по направлению подготовки 260100 «Продукты питания из растительного сырья»  
(№ УП.3.260100.62.00-2010 от «19» ноября 2010 г.)



Предусмотреть выполнение курсовой работы по дисциплине «Технология консервов и пищеконцентратов» для профиля 5 «Технология консервов и пищеконцентратов» в 8 сессии.

ВНЕСЕНО:

Кафедрой «Технология продуктов из растительного сырья»  
«20» 01 2016 г.  
(протокол заседания кафедры № 7)

И.о. зав. кафедрой  А. М. Золотарева

Кафедрой «Технология мясных и Консервированных продуктов»  
«13» 01 2016 г.  
(протокол заседания кафедры № 6)

Зав. кафедрой 

М.Б. Данилов  


Изменения и дополнения к учебному плану рассмотрены и одобрены на совместном заседании Ученого совета и методической комиссии Института пищевой инженерии и биотехнологии «21» 01 2016 г. (протоколы соответственно № 4 и № 4)

Директор  
М.П.  
Председатель методической  
комиссии



А.С. Матуев

А.И. Григорьева

