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
«22» 06 2015 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Квалификация: *бакалавр*

Форма обучения: *заочная*

Срок получения образования – 5 лет

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			
	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
	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
1					Э	Э	Э											К	К					Э	Э	Э				
2								Э	Э	Э								К	К								Э	Э	Э	
3											Э	Э	Э	Э				К	К											Э
4														Э	Э	Э	Э	К	К											
5					Э	Э	Э	Э										К	К								Э	Э	Э	ПП
6																		К	К											

КУРС	Апрель					Май				Июнь					Июль				Август				Длительность, нед					
	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	Самостоятельное обучение	Экзаменационные сессии	Практика	ИГА	Каникулы	Всего
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
1															К	К	К	К	К	К	К	К	36	6			10	52
2															К	К	К	К	К	К	К	К	36	6			10	52
3	У	У													К	К	К	К	К	К	К	К	32	8	2		10	52
4	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	28	8	6		10	52
5	ПП	ПП	ПП	ПП	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	20	7	9	6	10	52
6																												
ИТОГО																							152	35	17	6	50	260

Э - экзаменационные сессии
П - Производственная практика
У - Учебная практика
ПП - преддипломная практика
Д - Подготовка и защита ВКР
К - Каникулы

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

Год обучения>		1			2			3			4			5			6			7			ВСЕГО
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
№ экзаменационной сессии		*1*	*2*		*3*	*4*		*5*	*6*		*7*	*8*		*9*	*A*		*Б*	*В*		Г	Д		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		12	20		20	20		24	24		24	24		26	14								208
ПРАКТИКИ										4			8		12								24
Учебная практика										4													4
Производственная практика													4										4
Научно-исследовательская работа													4										
Преддипломная практика															12								12
ГИА																8							8
Государственный экзамен																							
Защита ВКР																*8*							8
ВСЕГО	в семестре>	12	20		20	20		24	24	4	24	24	8	26	26	8							240
	в учебном году>		32			40			52			56			60								240

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

III. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март			
	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
	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
1					Э	Э	Э											К	К					Э	Э	Э				
2								Э	Э	Э								К	К								Э	Э	Э	
3											Э	Э	Э	Э				К	К											Э
4														Э	Э	Э	Э	К	К											
5					Э	Э	Э	Э										К	К								Э	Э	Э	ПП
6																		К	К											

КУРС	Апрель					Май					Июнь					Июль				Август				Длительность, нед					
	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	Самостоятельное обучение	Экзаменационные сессии	Практика	ИГА	Каникулы	Всего
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
1																К	К	К	К	К	К	К	К	36	6			10	52
2																К	К	К	К	К	К	К	К	36	6			10	52
3				У	У											К	К	К	К	К	К	К	К	32	8	2		10	52
4					Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	28	8	6		10	52
5	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	20	7	9	6	10	52
6																													
ИТОГО																								152	35	17	6	50	260

Э - экзаменационные сессии
П - Производственная практика
У - Учебная практика
ПП - преддипломная практика
Д - Подготовка и защита ВКР
К - Каникулы

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

Год обучения>		1			2			3			4			5			6			7			ВСЕГО
Учебные периоды>		I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	
№ экзаменационной сессии		*1*	*2*		*3*	*4*		*5*	*6*		*7*	*8*		*9*	*A*		*Б*	*В*		Г	Д		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		12	20		20	20		22	24		24	26		26	12								206
ПРАКТИКИ										6			8		12								26
Учебная практика										6													6
Производственная практика													8										8
Преддипломная практика															12								
ГИА																8							8
Государственный экзамен																							
Защита ВКР																*8*							8
ВСЕГО	в семестре>	12	20		20	20		22	24	6	24	26	8	26	24	8							240
	в учебном году>		32			40			52			58			58								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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	**240**	**108**	**132**	**22**	**1**	**3**	**8640**	**6640**	**848**	**92**	**310**	**224**	**222**	**12**	**20**		**20**	**20**		**24**	**24**	**4**	**24**	**24**	**8**	**26**	**26**	**8**		
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	**240**	**108**	**132**	**22**	**1**	**3**	**8640**	**6576**	**840**	**90**	**316**	**208**	**218**	**12**	**20**		**20**	**20**		**22**	**24**	**6**	**24**	**26**	**8**	**26**	**24**	**8**		
БЛОК 1		**ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**																														
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	**208**	**100**	**108**	**22**	**1**	**3**	**7488**	**6640**	**848**	**92**	**310**	**224**	**222**	12	20		20	20		24	24		24	24		26	14			
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	**206**	**100**	**106**	**22**	**1**	**3**	**7416**	**6576**	**840**	**90**	**316**	**208**	**218**	12	20		20	20		22	24		24	26		26	12			
Группа	*	Гуманитарные дисциплины																														
О.1		История	4	4					144	128	16		8		8	о																ИКАД
О.2		Философия	4	4		1			144	128	16	2	6		8	у	о														О.1	Философия
О.3	*	Иностранный язык	8																													
О.3.1		Иностранный язык 1	4	4		1			144	128	16	2			14				у	о												АЯПК, ВЕЯ
О.3.2		Иностранный язык 2	4	4					144	128	16	2			14					у		о									О.3.1	АЯПК, ВЕЯ
О.4		Физическая культура	2	2		1			72	64	8		8			о																ФКС
О.5		Экономическая теория	4	4					144	128	16	2	6		8		у		о													ОЭТиР
О.6		Правоведение	4	4					144	128	16	2	6		8	у	о															ТИГП, АФП
Группа	*	Математические и естественно-научные дисциплины																														
О.7		Высшая математика	4	4		1			144	128	16		8		8	о																ПМ
О.8		Физика	4	4		1			144	128	16	2	6	4	4	у	о														М.1	Физика
Группа	*	Химия																														
О.9		Химия	2	2		1			72	64	8	2	2	4		у	о																НиАХ

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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
О.10		Органическая химия	2	2		1			72	64	8	2	2	4			у		о												М.3	БОПХ
О.11		Биохимия	2	2		1			72	64	8	2	2	4					у	о											М.3, М.4	БОПХ
О.12	*	Биохимия растительного сырья	6																													
О.12.1		Биохимия растительного сырья 1	4	4		1			144	128	16	2	6	8						у		о									М.5	ТПРС
О.12.2		Биохимия растительного сырья 2	2	2					72	56	16	2	6	8								у	о								М.5, М.6.1	ТМКП
О.13		Информатика	4	4					144	128	16	2	6		8	у	о															ИКГ
О.14		Начертательная геометрия. Инженерная графика	4	4					144	128	16	2	6		8		у		о													ИКГ
О.15		Общая микробиология	4	4		1			144	128	16	2	6	8								у	о								М.3, М.4, М.5	ТМКП
О.16		Экология	2	2					72	64	8	2	2		4				у	о											М.3	БЖД
О.17		Коммуникации. Психология управления	2		2				72	64	8	2	2		4	у	о															СТ
О.18		Деловая культура	2		2				72	64	8	2	2		4		у		о													ИКАД
Группа	*	Общепрофессиональные дисциплины																														
О.19		Прикладная механика	4	4					144	128	16	2	6		8		у		о												М.1, М.2	МиОК
О.20		Физико-химические процессы при хранении и переработке растительного сырья	2	2					72	56	16	2	6	8									у		о						М.4, М.5, М.9	ТПРС
О.21		Современные системы питания	2	2					72	64	8	2	2	4											у	о					М.4, М.5, М.9	ТПРС
О.22		Научно-практические основы производства продуктов детского и функционального питания	4	4					144	128	16	2	6	8												у		о			М.4, М.5, М.9, П.2	ТПРС
О.23		Основы ресурсосберегающих технологий переработки растительного сырья	4	4					144	128	16	2	6	8												у		о			М.4, М.5, М.9, П.2	ТПРС
О.24		Введение в профессиональную деятельность	2	2					72	64	8		4		4	о																ТПРС
О.25		Методы исследования свойств растительного сырья	4	4		1			144	128	16	2	6	8								у	о								М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
О.26		Безопасность жизнедеятельности	4	4					144	128	16	2	6		8		у		о												М.10	БЖД
О.27		Введение в технологии продуктов питания	4	4		1			144	128	16	2	6	8									у		о						П.6, П.7	ТПРС
О.28		Экономика и организация производства	4	4		1	1		144	128	16	2	6		8										у	о					О.5, М.1	ЭОУППСУ

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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
О.29		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	2					72	64	8	2	2	4									у		о						М.9, П.8, П.13	ТПРС
О.30		Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4	4					144	128	16	2	6		8								у		о						М.1, М.2	АиЭПП
О.31		Пищевая микробиология	4		4				144	128	16	2	6	8						у		о									М.9	ТМКП
О.32		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о			П.7, П.11	ТПРС
О.33		Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	2		2				72	64	8	2	2	4									у		о						П.7, П.13	ТПРС
О.34		Процессы и аппараты пищевых производств	4		4			1	144	128	16	2	6		8								у		о						М.7, М.8, П.1	БМТПАПП
О.35		Проектирование предприятий отрасли	4		4				144	128	16	2	6		8										у	о					П.6, П.9, П.12	ТПРС
О.36		Стандартизация и сертификация. Техническое регулирование в пищевой промышленности	4		4	1			144	128	16	2	6		8					у		о									П.6	СМУК
О.37		Классификация, состав и характеристика растительного сырья	4		4				144	128	16	2	6	8					у	о											М.3	ТПРС
О.38	*	Технологическое оборудование отрасли	6																													
О.38.1		Технологическое оборудование отрасли 1	4		4	1			144	128	16	2	6		8							у	о								М.7, М.8, П.1	ТМОА
О.38.2		Технологическое оборудование отрасли 2	2		2			1	72	64	8	2			6								у		о						М.7, М.8, П.1, П.20.1	ТМОА
О.39		Современные технологии производства консервов и пищеконцентратов	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о					П.7, П.9	ТМКП
О.40		Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья	2		2				72	64	8	2	2	4								у	о								М.5, П.6	ТМКП
29,63%		**Дисциплины, определяющие направленность программы АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА**	32		32	6		1	1152	1024	128	14	38	68	8											12		14	6			
		Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"	32			6		1	1152	1024	128	14	38	68	8											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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
А.1.1		Технология хлеба	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.2		Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, А.1.1	ТПРС
А.1.3		Технология сахаристых кондитерских изделий	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.4		Технология мучных кондитерских изделий	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, А.1.3	ТПРС
А.1.5		Технология макаронных изделий	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.6		Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, А.1.5	ТПРС
А.1.7		Технохимический контроль производства	2		2				72	64	8	2	2	4														у	о		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.1.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8													о			М.7,М.8, П.17	ТПРС
А.1.9		Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4		4				144	128	16			16															о		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	1024	128	14	38	60	16											12		14	6			
А.2.1		Технология спиртового и ликероводочного производства	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.2.2		Технология производства пива и безалкогольных напитков	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, А.2.1	ТПРС
А.2.3		Технология винодельческого производства	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.2.4		Химия отрасли	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
А.2.5		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	2		2				72	64	8	2	2	4														у	о		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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
А.2.6		Технологические линии и вспомогательные материалы для фасовки, упаковки продукции бродильных производств и виноделия	4		4	1			144	128	16	2	6		8											у		о				П.9, П.20	ТПРС
А.2.7		Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о				М.5, М.6, М.9, П.13	ТПРС
А.2.8		Современные технологии бродильных производств и виноделия	4		4				144	128	16			16															о			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	64	8				8													о				М.7,М.8, П.17	ТПРС
		Дисциплины профиля 3 "Технология хранения и переработки зерна"	32			6		1	1152	1024	128	18	34	56	20											12		14	6				
А.3.1		Технология подготовки зерна к переработке в муку	2		2	1			72	64	8	2	2	4											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.2		Технология муки	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.3		Технология крупы	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11, А.3.2	ТПРС
А.3.4		Технология комбикормов	2		2	1			72	64	8	2	2	4											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.5		Специальное материаловедение	2		2	1			72	64	8	2	2	4												у		о				П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.6		Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	4		4			1	144	128	16	2	6		8											у		о				П.6, П.9, П.12	ТПРС
А.3.7		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8													о				М.7,М.8, П.17	ТПРС
А.3.8		Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов	2		2				72	64	8	2	2	4														у	о			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.3.9		Аспирация и пневмотранспорт	2		2				72	64	8	2	2		4											у		о				П.1, П.16, П.20	ТПРС
А.3.10		Теория и практика хранения зерна	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о				М.9, П.9, П.19	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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа						I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III			
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР		1	2		3	4		5	6		7	8		9	А				
А.3.11		Современные технологии производства муки, крупы и комбикормов	4		4				144	128	16			16															о			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	1024	128	18	34	68	8											12		14	6				
А.4.1		Технология жиров	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.4.2		Технология жирозаменителей	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8													у		о				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	128	16	2	6	8												у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.4.4		Технология парфюмерно-косметических продуктов	2		2	1			72	64	8	2	2	4													у		о				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	128	16	2	6	8												у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
А.4.5.2		Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2	2		2	1			72	64	8	2	2	4													у		о				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	64	8	2	2	4													у		о				М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС
А.4.7		Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2		2				72	64	8	2	2	4													у		о				М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС
А.4.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8														о				М.7,М.8, П.17	ТПРС
А.4.9		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	2		2				72	64	8	2	2	4															у	о			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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа							I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
А.4.10		Современные технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	4		4				144	128	16			16														o			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	**1024**	**128**	**20**	**44**	**52**	**12**											12		14	6				
А.5.1		Технология консервов и пищеконцентратов	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.2		Современные методы исследования пищеконцентратов и плодоовощных консервов	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.3		Основы хранения плодов и овощей	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.4		Теоретические основы сушки пищевых продуктов	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		o				П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.5		Микробиология пищеконцентратов и консервированных плодов и овощей	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		o				М.9, П.13, П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.6		Холодильная технология плодов и овощей	2		2				72	64	8	2	2	4												у		o				П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
А.5.7		Стандартизация и сертификация в консервной отрасли	2		2	1			72	64	8	2	2	4											у	о						П.18	ТМКП
А.5.8		Проектирование консервных и пищеконцентратных предприятий	4		4			1	144	128	16	2	6		8											у		o				П.6, П.9, П.12	ТМКП
А.5.9		Производственный контроль на предприятиях консервной отрасли	2		2				72	64	8	2	2		4													y	o				П.6, П.9	ТМКП
А.5.10		Планирование и организация экспериментальных исследований	4		4	1			144	128	16	2	6	8														y	o				М.1, М.7	ТМКП
28,30%		**Дисциплины, определяющие направленность программы ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА**	**30**		30	**6**		**1**	**1080**	**960**	**120**	**12**	**44**	**56**												12		14	4				
		Дисциплины профиля 1 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"	**30**			**6**		**1**	**1080**	**960**	**120**	**12**	**44**	**56**												12		14	4				
П.1.1		Технология хлеба	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о						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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
П.1.2		Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, П.1.1	ТПРС
П.1.3		Технология сахаристых кондитерских изделий	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.1.4		Технология мучных кондитерских изделий	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, П.1.3	ТПРС
П.1.5		Технология макаронных изделий	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.1.6		Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, П.1.5	ТПРС
П.1.7		Технохимический контроль производства	4		4				144	128	16	2	6	8														у	о		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	64	8				8													о			М.7,М.8, П.17	ТПРС
		Дисциплины профиля 2 "Технология бродильных производств и виноделие"	30			6		1	1080	960	120	14	42	48	16											12		14	4			
П.2.1		Технология спиртового и ликероводочного производства	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.2.2		Технология производства пива и безалкогольных напитков	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8												у		о			П.6, П.7, П.9, П.11, П.2.1	ТПРС
П.2.3		Технология винодельческого производства	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.2.4		Химия отрасли	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о					М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
П.2.5		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	4		4				144	128	16	2	6	8														у	о		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	128	16	2	6		8											у		о			П.9, П.20	ТПРС
П.2.7		Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у		о			М.5, М.6, М.9, П.13	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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
П.2.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8													о			М.7,М.8, П.17	ТПРС
		Дисциплины профиля 3 "Технология хранения и переработки зерна"	30			6		1	1080	960	120	18	38	44	20										12		14	4			
П.3.1		Технология подготовки зерна к переработке в муку	2		2	1			72	64	8	2	2	4										у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.2		Технология муки	4		4	1			144	128	16	2	6	8										у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.3		Технология крупы	4		4	1			144	128	16	2	6	8										у	о						П.6, П.7, П.9, П.11, П.3.2	ТПРС
П.3.4		Технология комбикормов	2		2	1			72	64	8	2	2	4										у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.5		Специальное материаловедение	2		2	1			72	64	8	2	2	4											у		о				П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.6		Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	4		4			1	144	128	16	2	6		8										у		о				П.6, П.9, П.12	ТПРС
П.3.7		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8												о				М.7,М.8, П.17	ТПРС
П.3.8		Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов	4		4				144	128	16	2	6	8														у	о		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.3.9		Аспирация и пневмотранспорт	2		2				72	64	8	2	2		4										у		о				П.1, П.16, П.20	ТПРС
П.3.10		Теория и практика хранения зерна	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у		о				М.9, П.9, П.19	ТПРС
		Дисциплины профиля 4 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"	30			6		1	1080	960	120	18	38	56	8										12		14	4			
П.4.1		Технология жиров	4		4	1			144	128	16	2	6	8										у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.4.2		Технология жирозаменителей	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											у		о				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	128	16	2	6	8										у	о						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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
П.4.4		Технология парфюмерно-косметических продуктов	2		2	1			72	64	8	2	2	4												у			о			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	128	16	2	6	8											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
П.4.5.2		Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2	2		2	1			72	64	8	2	2	4												у			о			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	64	8	2	2	4												у			о			М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС
П.4.7		Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности	2		2				72	64	8	2	2	4												у			о			М.5, М.6, П.6, П.9	ТПРС
П.4.8		Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8														о			М.7,М.8, П.17	ТПРС
П.4.9		Технохимический контроль на предприятиях отрасли	4		4				144	128	16	2	6	8															у	о		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
		Дисциплины профиля 5 "Технология консервов и пищеконцентратов"	**30**			**6**		**1**	**1080**	**960**	**120**	**20**	**40**	**48**	**12**											12			14	4			
П.5.1		Технология консервирования	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.2		Современные методы исследования пищеконцентратов и плодоовощных консервов	2		2				72	64	8	2	2	4											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.3		Способы хранения плодов и овощей	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.4		Способы сушки пищевых продуктов	2		2	1			72	64	8	2	2	4												у			о			П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.5		Микробиология консервов и пищеконцентратов	4		4	1			144	128	16	2	6	8												у			о			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	64	8	2	2	4												у			о			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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
П.5.7		Отраслевая стандартизация и сертификация	2		2	1			72	64	8	2	2	4											у	о					П.18	ТМКП
П.5.8		Методы проектирования консервных и пищеконцентратных предприятий	4		4			1	144	128	16	2	6		8											у		о			П.6, П.9, П.12	ТМКП
П.5.9		Производственный учет и отчетность на предприятиях консервной отрасли	2		2				72	64	8	2	2		4											у		о			П.6, П.9	ТМКП
П.5.10		Комплексный контроль производства и качества пищеконцентратов и плодоовощных консервов	4		4	1			144	128	16	2	6	8														у	о		М.1, М.7	ТМКП
		ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ДВО)																														
33,3%		**ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА**	36		36				1296	1152	144		72	32	40					8		8	8		4				8			
34,0%		**ДВО ДЛЯ ПРОГРАММ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА**	36		36				1296	1152	144		72	28	44					8		6	8		4	2			8			
		ДВО 1	4		4				144	128	16		8		8					о												
В.1.1		*История Бурятии*	4		4				144	128	16		8		8					о											О.1	ИКАД
В.1.2		*Культурология*	4		4				144	128	16		8		8					о											О.1, О.2	ИКАД
		ДВО 2	4		4				144	128	16		8		8					о												
В.2.1		*Социология*	4		4				144	128	16		8		8					о											О.1, О.2	СТ
В.2.2		*Конфликтология*	4		4				144	128	16		8		8					о											О.1, О.2, М.11, М.12	ИКАД
		ДВО 3	4		4				144	128	16		8		8							о										
В.3.1		*Правовые основы предпринимательской деятельности*	4		4				144	128	16		8		8							о									О.5,О.6	ГПП
В.3.2		*Менеджмент и маркетинг*	4		4				144	128	16		8		8							о									О.5	ММК
		ДВО 4	4		4				144	128	16		8		8								о									
В.4.1		*Культура речи*	4		4				144	128	16		8		8								о								М.11, М.12	ИКАД
В.4.2		*Социальная экология*	4		4				144	128	16		8		8								о								М.10, В.2.1	СТ
		ДВО 5	2		2				72	64	8		4		4							о										
В.5.1		*Язык и стиль официально-деловых текстов и документов*	2		2				72	64	8		4		4							о									М.11, М.12	ВЕЯ
В.5.2		*Основы трудового права*	2		2				72	64	8		4		4							о									М.11, М.12	ТППРУП
		ДВО 6	4		4				144	128	16		8	8											о							

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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
В.6.1		*Углеводы пищевого сырья*	4		4				144	128	16		8	8											o						М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС
В.6.2		*Физические методы обработки продуктов из растительного сырья*	4		4				144	128	16		8	8											o						М.2, П.2, П.9, П.16	ТМКП
		ДВО 7	4		4				144	128	16		8	8														o				
В.7.1		*Технология экструдированных продуктов*	4		4				144	128	16		8	8														o			П.6, П.9	ТПРС
В.7.2		*Управление свойствами растительного сырья*	4		4				144	128	16		8	8														o			П.6, П.9	ТПРС
		ДВО 8	4		4				144	128	16		8	8														o				
В.8.1		*Инновационная деятельность предприятий*	4		4				144	128	16		8	8														o			П.9, П.10	ТПРС
В.8.2		*Технология и оборудование малых предприятий отрасли*	4		4				144	128	16		8	8														o			П.9, П.20	ТПРС
В.8.3		*Научно-практические основы производства консервированных продуктов детского и функционального питания*	4		4				144	128	16		8	8														o			П.4, П.9	ТМКП
		ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	6		6				216	192	24		12	8	4							2	4									
		ДВО АК 1	2		2				72	64	8		4		4							o										
ВА.1.1		*Экологические проблемы Байкальского региона*	2		2				72	64	8		4		4							o									М.10	ЭБЖ
ВА.1.2		*Документационное обеспечение управления*	2		2				72	64	8		4		4							o									М.11	ТППРУП
		ДВО АК 2	4		4				144	128	16		8	8									o									
ВА.2.1		*Планирование эксперимента и математическая обработка результатов исследований*	4		4				144	128	16		8	8									o								М.1	ТПРС
ВА.2.2		*Методики технологических расчетов на предприятии*	4		4				144	128	16		8	8									o								М.1	ТПРС
		ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	6		6				216	192	24		12	4	8								4			2						
		ДВО ПР 1	4		4				144	128	16		8		8								o									
ВП.1.1		*Оптимизация технологических режимов на предприятиях отрасли*	4		4				144	128	16		8		8								o								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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
			Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код	Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
ВП.1.2	*Методики технологических расчетов на предприятиях отрасли*	4		4				144	128	16		8		8								о								М.1	ТПРС
	ДВО ПР 2	2		2				72	64	8		4	4											о							
ВП.2.1	*Формование пищевых масс*	2		2				72	64	8		4	4											о						П.20	ТПРС
ВП.2.2	*Методы исследований в технологии переработки растительного сырья*	2		2				72	64	8		4	4											о						П.7	ТМКП
	Элективный курс по физической культуре (ЭК по ФК)																														
ФК.1	*ЭК по ФК 1*																														ФКС
ФК.2	*ЭК по ФК 2*																														ФКС
ФК.3	*ЭК по ФК 3*																														ФКС
ФК.4	*ЭК по ФК 4*																														ФКС
ФК.5	*ЭК по ФК 5*																														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														о									ТПРС, ТМКП
ПР.2	Производственная практика	4		4				144																	о						ТПРС, ТМКП
ПР.3	Преддипломная практика	12		12				432																				о			ТПРС, ТМКП
	ПРАКТИКА ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	4		4				144																	4						
ПР.А.1	Научно-исследовательская работа	4		4				144																	о						ТПРС, ТМКП
	ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	6		6				216														2			4						
ПР.П.1	Учебная практика	2		2				72														о									ТПРС, ТМКП
ПР.П.2	Производственная практика	4		4				144																	о						ТПРС, 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			5 год			Пре-реквизиты дисциплины	Обеспечивающая кафедра
				Часть							Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II	III		
Код		Наименование	ВСЕГО	БАЗ	ВАР	Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	А			
БЛОК 3		ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ	8	8					288																				в		
ГИА.1		Защита ВКР	8	8					288																				о		ТПРС, ТМКП
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА	240	108	132	22	1	3	8640	6640	848	92	310	224	222	12	20		20	20		24	24	4	24	24	8	26	26	8		
										Количество курсовых работ															1							
										Количество курсовых проектов															2			1				
										Количество экзаменов						2	3		1	2		2	3		1	4		4				
		ИТОГО ПО ПРОГРАММЕ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	240	108	132	22	1	3	8640	6576	840	90	316	208	218	12	20		20	20		22	24	6	24	26	8	26	24	8		
										Количество курсовых работ															1							
										Количество курсовых проектов															2			1				
										Количество экзаменов						2	3		1	2		2	3		1	4		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
190302 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРИЛОЖЕНИЕ. Перечень учебной работы обучающихся по учебным периодам

1 год обучения

1 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Физическая культура	2	8-0-0	Э	
	История	4	8-0-8		
	Высшая математика	4	8-0-8	Э	
	Введение в профессиональную деятельность	2	4-0-4		
Уст	Философия		2-0-0		
Уст	Правоведение		2-0-0		
Уст	Физика		2-0-0		
Уст	Химия		2-0-0		
Уст	Информатика		2-0-0		
Уст	Коммуникации. Психология управления		2-0-0		
	ИТОГО	12			

2 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Философия	4	6-0-8	Э	
	Правоведение	4	6-0-8		
	Физика	4	6-4-4	Э	
	Химия	2	2-4-0	Э	
	Информатика	4	6-0-8		
	Коммуникации. Психология управления	2	2-0-4		
Уст	Экономическая теория		2-0-0		
Уст	Органическая химия		2-0-0		
Уст	Начертательная геометрия. Инженерная графика		2-0-0		
Уст	Деловая культура		2-0-0		
Уст	Прикладная механика		2-0-0		
Уст	Безопасность жизнедеятельности		2-0-0		
	ИТОГО	20			

2 год обучения

3 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Экономическая теория	4	6-0-8		
	Органическая химия	2	2-4-0	Э	
	Начертательная геометрия. Инженерная графика	4	6-0-8		
	Деловая культура	2	2-0-4		
	Прикладная механика	4	6-0-8		
	Безопасность жизнедеятельности	4	6-0-8		
Уст	Иностранный язык 1		2-0-0		
Уст	Биохимия		2-0-0		
Уст	Экология		2-0-0		
Уст	Классификация, состав и характеристика растительного сырья		2-0-0		
	ИТОГО	20			

4 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Иностранный язык 1	4	0-0-14	Э	
	Биохимия	2	2-4-0	Э	
	Экология	2	2-0-4		
	Классификация, состав и характеристика растительного сырья	4	6-8-0		
	ДВО 1	4	8-0-8		
	ДВО 2	4	8-0-8		
Уст	Иностранный язык 2		2-0-0		
Уст	Биохимия растительного сырья 1		2-0-0		
Уст	Общая микробиология		2-0-0		
Уст	Стандартизация и сертификация. Техническое регулирование в пищевой промышленности		2-0-0		
	ИТОГО	20			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
190302 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3 год обучения

5 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Иностранный язык 2	4	0-0-14		
	Биохимия растительного сырья 1	4	6-8-0	Э	
	Общая микробиология	4	6-8-0	Э	
	Стандартизация и сертификация. Техническое регулирование в пищевой промышленности	4	6-0-8	Э	
	ДВО 3	4			
	ДВО 5	2			
	ДВО АК 1	2			
Уст	Биохимия растительного сырья 2		2-0-0		
Уст	Методы исследования свойств растительного сырья		2-0-0		
Уст	Пищевая микробиология		2-0-0		
Уст	Технологическое оборудование отрасли 1		2-0-0		
Уст	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья		2-0-0		
	ИТОГО	24		3	

6 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Биохимия растительного сырья 2	2	2-4-0		
	Методы исследования свойств растительного сырья	4	6-8-0	Э	
	Пищевая микробиология	4	6-8-0		
	Технологическое оборудование отрасли 1	4	6-0-8	Э	
	Научные основы производства продуктов из плодоовощного сырья	2	2-4-0		
	ДВО 4	4	8-0-8		
	ДВО АК2	4	8-0-8		
Уст	Физико-химические процессы при хранении и переработке растительного сырья		2-0-0		
Уст	Введение в технологии продуктов питания		2-0-0		
Уст	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		2-0-0		
Уст	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		2-0-0		
Уст	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		2-0-0		
	Технологическое оборудование отрасли 2		2-0-0		
Уст	Процессы и аппараты пищевых производств		2-0-0		
Уст	Направление на производственную практику		2-0-0		
	ИТОГО	24		2	

Практика		ЗЕТ	Недель
	Учебная практика	4	2
	ИТОГО	4	2

4 год обучения

7 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Физико-химические процессы при хранении и переработке растительного сырья	2	2-4-0		
	Введение в технологии продуктов питания	4	6-8-0	Э	
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	2-4-0		
	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4	6-0-8		
	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	2	2-4-0		
	Технологическое оборудование отрасли 2	2	0-0-6		КП
	Процессы и аппараты пищевых производств	4	6-0-8		КП
	ДВО 6	4	8-8-0		
Уст	Современные системы питания		2-0-0		
Уст	Экономика и организация производства		2-0-0		
Уст	Проектирование предприятий отрасли		2-0-0		
Уст	Современные технологии производства консервов и пищеконцентратов		2-0-0		
Уст	Технология хлеба*/Технология спиртового и ликероводочного производства**/Теория и практика хранения зерна***/Технология жиров****/ Технология консервирования *****		2-0-0		
Уст	Технология сахаристых кондитерских изделий*/Технология винодельческого производства**/Технология муки***/Технология эфирных масел и душистых веществ****/ Способы хранения плодов и овощей *****		2-0-0		
Уст	Технология макаронных изделий*/Химия отрасли**/Технология крупы***/Технология биологически активных компонентов растительного происхождения1****/Основы хранения плодов и овощей*****		2-0-0		
Уст	Технология комбикормов***/ Стандартизация и сертификация в консервной отрасли*****/		2-0-0		
	ИТОГО	24			

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
190302 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

8 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Современные системы питания	2	2-4-0	Э	КР
	Экономика и организация производства	4	6-0-8		
	Проектирование предприятий отрасли	4	6-0-8		
	Современные технологии производства консервов и пищеконцентратов	2	2-4-0		
	Технология хлеба*/Технология спиртового и ликероводочного производства**/Технология жиров****/ Технология консервов и пищеконцентратов*****	4	6-8-0	Э	
	Технология сахаристых кондитерских изделий*/Технология винодельческого производства**/Технология муки***/Технология эфирных масел и душистых веществ****/ Способы хранения плодов и овощей *****	4	6-8-0	Э	
	Технология макаронных изделий*/Химия отрасли**/Технология крупы***/Технология биологически активных компонентов растительного происхождения1****/Основы хранения плодов и овощей*****	4	6-8-0	Э	
	Технология подготовки зерна к переработке в муку***,Технология комбикормов***/ Стандартизация и сертификация в консервной отрасли*****	2	2-4-0	Э	
Уст	Научно-практические основы производства продуктов детского и функционального питания		2-0-0		
Уст	Основы ресурсосберегающих технологий переработки растительного сырья		2-0-0		
Уст	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		2-0-0		
Уст	Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий*/Технология производства пива и безалкогольных напитков**/Технология крупы***/Технология жирозаменителей****/Теоретические основы сушки пищевых продуктов*****		2-0-0		
Уст	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*****		2-0-0		
Уст	Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления*/Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции**/Проектирование консервных и пищеконцентратных предприятий*****		2-0-0		
Уст	Специальное материаловедение***, Аспирация и пневмотранспорт***, Теория и практика хранения зерна***/Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2****, Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности****, Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности**** / Холодильная технология плодов и овощей*****		2-0-0		
	ИТОГО	24			

Научно-исследовательская работа. Практика		ЗЕТ	Недель
	Научно-исследовательская работа	4	3
	Производственная практика	4	3
	ИТОГО	8	6

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
190302 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

5 год обучения

9 лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Научно-практические основы производства продуктов детского и функционального питания	4	6-8-0		
	Основы ресурсосберегающих технологий переработки растительного сырья	4	6-8-0		
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	4	6-8-0	Э	
	Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий*/Технология производства пива и безалкогольных напитков**/Технология крупы***/Технология жиров заменителей****/Теоретические основы сушки пищевых продуктов*****	4	6-8-0	Э	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	6-8-0 6-0-8****	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	6-8-0 6-0-8*****	Э	КП*****
	Теория и практика хранения зерна***	4	6-8-0	Э	
	Специальное материаловедение***/ Технология биологически активных компонентов растительного происхождения 2****	2	2-4-0	Э	
	Аспирация и пневмотранспорт***/ Антиокислители в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности****/ Холодильная технология плодов и овощей*****	2	2-4-0 2-0-4***		
	Поверхностно-активные вещества в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности****	2	2-4-0		
	Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли */**/***/****	2	0-0-8		
Уст	Технохимический контроль производства*/Технохимический контроль на предприятиях отрасли**/Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов***/Технохимический контроль на предприятиях отрасли****/Производственный контроль на предприятиях консервной отрасли*****				
Уст	Планирование и организация экспериментальных исследований				
	ИТОГО	26			

А лабораторно-экзаменационная сессия		ЗЕТ	Лк-Лб-Пр	Э	КР/КП
	Технохимический контроль производства*/Технохимический контроль на предприятиях отрасли**/Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов***/Технохимический контроль на предприятиях отрасли****	2	2-4-0		
	Производственный контроль на предприятиях консервной отрасли*****	2	2-0-4		
	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	0-16-0		
	Планирование и организация экспериментальных исследований*****	4	6-8-0	Э	
	ДВО 7	4	8-8-0		
	ДВО 8	4	8-8-0		
	ИТОГО	14			

Практика		ЗЕТ	Недель
	Преддипломная практика	12	9
	ИТОГО	12	9

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки
190302 Продукты питания из растительного сырья

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственная итоговая аттестация		ЗЕТ	Недель
	Защита ВКР	8	6
	- Консультации по выполнению ВКР	3	4
	- Нормоконтроль	1	1
	- Защита ВКР	4	1
	ИТОГО	8	6

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