



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

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

20 15 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 пищевых концентратов	

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

[illegible]



**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		
														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
O.29	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	2					72	64	8	2	2	4									y		o						М.9, П.8, П.13	ТПРС	
O.30	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4	4					144	128	16	2	6		8								y		o						М.1, М.2	АиЭПП	
O.31	Пищевая микробиология	4		4				144	128	16	2	6	8						y			o								М.9	ТМКП	
O.32	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	4		4	1			144	128	16	2	6	8												y		o			П.7, П.11	ТПРС	
O.33	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	2		2				72	64	8	2	2	4									y		o						П.7, П.13	ТПРС	
O.34	Процессы и аппараты пищевых производств	4		4			1	144	128	16	2	6		8								y		o						М.7, М.8, П.1	БМТПАП	
O.35	Проектирование предприятий отрасли	4		4				144	128	16	2	6		8										y	o					П.6, П.9, П.12	ТПРС	
O.36	Стандартизация и сертификация. Техническое регулирование в пищевой промышленности	4		4	1			144	128	16	2	6		8						y		o								П.6	СМУК	
O.37	Классификация, состав и характеристика растительного сырья	4		4				144	128	16	2	6	8						y	o										М.3	ТПРС	
O.38	* Технологическое оборудование отрасли	6																														
O.38.1	Технологическое оборудование отрасли 1	4		4	1			144	128	16	2	6		8								y	o							М.7, М.8, П.1	ТМОА	
O.38.2	Технологическое оборудование отрасли 2	2		2			1	72	64	8	2			6								y		o						М.7, М.8, П.1, П.20.1	ТМОА	
O.39	Современные технологии производства консервов и пищекопцентратов	2		2				72	64	8	2	2	4											y	o					П.7, П.9	ТМКП	
O.40	Научные основы производства продуктов из плодовоовощного сырья	2		2				72	64	8	2	2	4									y	o							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
														I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III					
		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	III					
Код	Наименование																													
A.1.1	Технология хлеба	4		4	1			144	128	16	2	6	8							у	о						П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС		
A.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		
A.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		
A.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		
A.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		
A.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		
A.1.7	Технохимический контроль производства	2		2				72	64	8	2	2	4										у	о			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС		
A.1.8	Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8									о				М.7,М.8, П.17	ТПРС		
A.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						
A.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		
A.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		
A.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		
A.2.4	Химия отрасли	4		4	1			144	128	16	2	6	8							у	о						М.3, М.4, М.5, М.6	ТПРС		
A.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
		ВСЕГО	Часть		Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа					I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III				
			БАЗ	ВАР						Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР																
Код	Наименование													1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
A.2.6	Технологические линии и вспомогательные материалы для фасовки, упаковки продукции бродильных производств и виноделия	4		4	1			144	128	16	2	6		8										y		o			П.9, П.20	ТПРС
A.2.7	Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции	4		4	1			144	128	16	2	6	8											y		o			М.5, М.6, М.9, П.13	ТПРС
A.2.8	Современные технологии бродильных производств и виноделия	4		4				144	128	16			16														o		П.6, П.7, П.9, П.11, А.2.1, А.2.2, А.2.3, А.2.4., А.2.5	ТПРС
A.2.9	Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8												o			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			
A.3.1	Технология подготовки зерна к переработке в муку	2		2	1			72	64	8	2	2	4										y	o					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
A.3.2	Технология муки	4		4	1			144	128	16	2	6	8										y	o					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
A.3.3	Технология крупы	4		4	1			144	128	16	2	6	8											y	o				П.6, П.7, П.9, П.11, А.3.2	ТПРС
A.3.4	Технология комбикормов	2		2	1			72	64	8	2	2	4										y	o					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
A.3.5	Специальное материаловедение	2		2	1			72	64	8	2	2	4											y		o			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
A.3.6	Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	4		4			1	144	128	16	2	6		8										y		o			П.6, П.9, П.12	ТПРС
A.3.7	Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8												o			М.7, М.8, П.17	ТПРС
A.3.8	Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов	2		2				72	64	8	2	2	4													y	o		П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
A.3.9	Аспирация и пневмотранспорт	2		2				72	64	8	2	2		4										y		o			П.1, П.16, П.20	ТПРС
A.3.10	Теория и практика хранения зерна	4		4	1			144	128	16	2	6	8											y		o			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
		ВСЕГО	Часть		Экзам	ЗР	КП	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III					
			БАЗ	ВАР						Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ													ПР				
Код	Наименование													1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
A.4.10	Современные технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	4		4				144	128	16			16														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 пищевых концентратов"	32			6		1	1152	1024	128	20	44	52	12										12		14	6			
A.5.1	Технология консервов и пищевых концентратов	4		4	1			144	128	16	2	6	8										у	о				П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП	
A.5.2	Современные методы исследования пищевых концентратов и плодовоовощных консервов	2		2				72	64	8	2	2	4										у	о				П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП	
A.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	
A.5.4	Теоретические основы сушки пищевых продуктов	4		4	1			144	128	16	2	6	8										у		о			П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП	
A.5.5	Микробиология пищевых концентратов и консервированных плодов и овощей	4		4	1			144	128	16	2	6	8											у		о		М.9, П.13, П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП	
A.5.6	Холодильная технология плодов и овощей	2		2				72	64	8	2	2	4											у		о		П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП	
A.5.7	Стандартизация и сертификация в консервной отрасли	2		2	1			72	64	8	2	2	4										у	о				П.18	ТМКП	
A.5.8	Проектирование консервных и пищевых концентратных предприятий	4		4			1	144	128	16	2	6		8										у		о		П.6, П.9, П.12	ТМКП	
A.5.9	Производственный контроль на предприятиях консервной отрасли	2		2				72	64	8	2	2		4												у	о	П.6, П.9	ТМКП	
A.5.10	Планирование и организация экспериментальных исследований	4		4	1			144	128	16	2	6	8													у	о	М.1, М.7	ТМКП	
28,30%	Дисциплины, определяющие направленность программы ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА	30		30	6		1	1080	960	120	12	44	56																	
	Дисциплины профиля 1 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"	30			6		1	1080	960	120	12	44	56																	
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
		ВСЕГО	Часть		Экзамен	КР	КП	ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа					I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III				
			БАЗ	ВАР						Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР																
Код	Наименование													1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
П.1.2	Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8										y		o			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									y	o					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										y		o			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									y	o					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										y		o			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												y	o		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												o		М.7,М.8, П.17	ТПРС	
	Дисциплины профиля 2 "Технология бродильных производств и виноделия"	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									y	o					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										y		o			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									y	o					П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС	
П.2.4	Химия отрасли	4		4	1			144	128	16	2	6	8									y	o					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												y	o		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									y		o			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										y		o			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	
		ВСЕГО	Часть					ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа				I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III						
			БА3	ВАР						Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ													ПР					
Код	Наименование	ВСЕГО	БА3	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													o		M.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											y	o				П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС	
П.3.2	Технология муки	4		4	1			144	128	16	2	6	8											y	o				П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС	
П.3.3	Технология крупы	4		4	1			144	128	16	2	6	8											y	o				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											y	o				П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС	
П.3.5	Специальное материаловедение	2		2	1			72	64	8	2	2	4											y		o			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС	
П.3.6	Проектирование зерноперерабатывающих предприятий	4		4			1	144	128	16	2	6		8										y		o			П.6, П.9, П.12	ТПРС	
П.3.7	Основы графического моделирования в проектировании предприятий отрасли	2		2				72	64	8				8													o		M.7,М.8, П.17	ТПРС	
П.3.8	Технохимический контроль на предприятиях хлебопродуктов	4		4				144	128	16	2	6	8														y	o	П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС	
П.3.9	Аспирация и пневмотранспорт	2		2				72	64	8	2	2		4										y		o			П.1, П.16, П.20	ТПРС	
П.3.10	Теория и практика хранения зерна	4		4	1			144	128	16	2	6	8											y		o			M.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											y	o				П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС	
П.4.2	Технология жиросамениителей	4		4	1		1	144	128	16	2	6	8											y			o		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											y	o				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		
		ВСЕГО	Часть					ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II			III	
			БАЗ	ВАР						Всего ауд	Уст. ЛК		ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9			A	
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												y		o			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											y	o					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											y		o				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											y		o				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											y		o				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												o				М.7,М.8, П.17	ТПРС
П.4.9	Технохимический контроль на предприятиях отрасли	4		4				144	128	16	2		6	8													y	o			П.6, П.7, П.9, П.11	ТПРС
	Дисциплины профиля 5 "Технология консервов и пищекопцентратов"	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											y	o					П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.2	Современные методы исследования пищекопцентратов и плодoовощных консервов	2		2				72	64	8	2		2	4											y	o					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											y	o					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											y		o				П.6, П.7, П.9, П.11	ТМКП
П.5.5	Микробиология консервов и пищекопцентратов	4		4	1			144	128	16	2		6	8											y		o				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											y		o				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
														I			II			III			I			II				
		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						
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 пищевых концентратных 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 пищевых концентратов и продовольственных 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									

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-рекви-зиты дисципли-ны	Обесечи-вающая кафедра	
		ВСЕГО	Часть					ВСЕГО	СРС	Аудиторная работа					I	II		I	II	III	I	II		I	II	III	I	II			III
			БАЗ	ВАР						Всего ауд	Уст. ЛК	ЛК	ЛБ	ПР	1	2		3	4		5	6		7	8		9	A			
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								о							M.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			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	
														Аудиторная работа			I	II		I	II	III	I	II		I	II	III			I
		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			
БЛОК 3	ИТОГОВАЯ (ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ	8	8					288																			з				
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

A.C. Матюев

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 плодовоовощного 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 плодовоовощного 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	Неделя
	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 пищевых концентратов		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 пищевых концентратов	2	2-4-0		
	Технология хлеба*/Технология спиртового и ликероводочного производства**/Технология жиров****/ Технология консервов и пищевых концентратов*****	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 жировых заменителей****/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		2-0-0		

	предприятий***Микробиология пищевых концентратов и консервированных плодов и овощей*****				
Уст	Технология нетрадиционных макаронных изделий и изделий быстрого приготовления*/Биохимические и микробиологические процессы при производстве бродильной и винодельческой продукции**/Проектирование консервных и пищевых концентратных 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	Неделя
	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 жиросоменителей****/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 пищекопцентратов 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 пищекопцентратных 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	2	2-4-0		

	промышленности****			
	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
	Т			
	2	2-4-0		
	2	2-0-4		
	4	0-16-0		
	4	6-8-0	Э	
	4	8-8-0		
	4	8-8-0		
	14			

Практика

	ЗЕТ	Неделя
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	Неделя
	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 пищевых концентратов