

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Тасилов И.И.



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 25.03.2021

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технологий бродильных, хлебопекарных и кондитерских производств

Профиль: Технологий бродильных, хлебопекарных и кондитерских производств

Кафедра: Технологии общественного питания и переработки растительного сырья

Факультет: Факультет пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский
+	-	технологический
+	-	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Учебный год

2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Юнусбаев Н.М./

Заведующий УМЧ

/ Туктаров М.Ф./

Декан факультета пищевых технологий

/ Газеев И.Р./

Работодатель АО УХО "Восход"

/ Оточин В.П./

ООО "Чистая вода "Кристалльная"

/ Крещановский Ю.А./

Руководитель ОПОП

/ Багаутдинов И.И./



## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31									
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52									
I						*				*							Э	*	К	*	К				*		*																																		
II						*				*							Э	*	К	*	К				*		*																																		
III						*				*							Э	*	К	*	К				*		*																																		
IV						*				*							Э	*	К	*	К				*		*					Э	Н	Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	15 1/6	19 5/6	35	15 1/6	20	35 1/6	15 1/6	19 3/6	34 4/6	15 2/6	9 5/6	25 1/6	130
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	1 3/6	3 3/6	2	2	4	1 5/6	2	3 5/6	15 2/6
У	Учебная практика		2	2		4	4							6
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика								4	4				4
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											5 3/6	5 3/6	5 3/6

Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											3/6	3/6	3/6
К	Каникулы	2	6 4/6	8 4/6	2	5	7	2	5	7		8 4/6	8 4/6	31 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6□ (9	5/6□ (5	2 2/6□ (14	1 3/6□ (9	5/6□ (5	2 2/6□ (14	1 3/6□ (9	5/6□ (5	2 2/6□ (14	1 3/6□ (9	5/6□ (5	2 2/6□ (14	2/6□ (56
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		20 4/6	31 2/6	<b>52</b>	20 4/6	31 2/6	<b>52</b>	20 4/6	31 2/6	<b>52</b>	18 4/6	33 2/6	<b>52</b>	208
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля							з.е.		-	Итого акад.часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Эссе	Реферат	РГР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>									207	207		7812	7812	4808	2248	756	86	
<b>Обязательная часть</b>									99	99		3564	3564	2130	1074	360	86	
+	Б1.О.01	Философия	3							4	4	36	144	144	88	20	36	
+	Б1.О.02	Социология и политология		6						3	3	36	108	108	66	42		6
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1			2			5	5	36	180	180	108	36	36	
+	Б1.О.04	Русский язык и культура речи		2						2	2	36	72	72	44	28		6
+	Б1.О.05	Деловой иностранный язык		3						2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.О.06	История (История России, Всеобщая история)		1						4	4	36	144	144	88	56		10
+	Б1.О.07	Культурология		2						2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.О.08	Психология и педагогика		5						3	3	36	108	108	66	42		6
+	Б1.О.09	Физическая культура и спорт		2						2	2	36	72	72	44	28		16
+	Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности		7					7	3	3	36	108	108	66	42		10
+	Б1.О.11	Математика	1						1	5	5	36	180	180	108	36	36	14
+	Б1.О.12	Физика	1						1	4	4	36	144	144	88	20	36	8
+	Б1.О.13	Информатика и информационные технологии		2						3	3	36	108	108	66	42		10
+	Б1.О.14	Экология		2				2		3	3	36	108	108	66	42		
+	Б1.О.15	Экономика отрасли		6						2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.О.16	Неорганическая химия	1						1	7	7	36	252	252	122	94	36	
+	Б1.О.17	Органическая химия	2						2	8	8	36	288	288	174	78	36	
+	Б1.О.18	Аналитическая химия	3						3	7	7	36	252	252	146	70	36	
+	Б1.О.19	Физическая и коллоидная химия	4	3					4	7	7	36	252	252	152	64	36	
+	Б1.О.20	Пищевая химия		4					4	3	3	36	108	108	66	42		
+	Б1.О.21	Пищевая микробиология		3				3		3	3	36	108	108	66	42		
+	Б1.О.22	Право		6						2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.О.23	Инженерная и компьютерная графика		1					1	2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.О.24	Бизнес-планирование		8					8	2	2	36	72	72	44	28		

+	Б1.О.25	Организация производства и предпринимательство	7						3	3	36	108	108	66	6	36	
+	Б1.О.26	Прикладная механика		2				2	2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.О.27	Электротехника и электроника		2					2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.О.28	Системный анализ	5					5	4	4	36	144	144	88	20	36	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									108	108		4248	4248	2678	1174	396	
+	Б1.В.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		46								360	360	328	32		
+	Б1.В.02	Метрология и стандартизация		2					2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств	3					3	4	4	36	144	144	88	20	36	
+	Б1.В.04	Технологическое оборудование для механических и химических процессов		4					3	3	36	108	108	66	42		
+	Б1.В.05	Технология виноделия, пива и безалкогольных напитков	6	5	6			5	13	13	36	468	468	282	150	36	
+	Б1.В.06	Технология спирта и ликероводочных изделий	8	7	8			7	11	11	36	396	396	238	122	36	
+	Б1.В.07	Технология хлебобулочных изделий	45		5				11	11	36	396	396	238	86	72	
+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	7	6	7				10	10	36	360	360	216	108	36	
+	Б1.В.09	Общие технологии продуктов питания из растительного сырья	6				6		4	4	36	144	144	88	20	36	
+	Б1.В.10	Общие принципы проектирования предприятий пищевой промышленности		4					3	3	36	108	108	66	42		
+	Б1.В.11	Оборудование предприятий по переработке растительного сырья с основами проектирования	5	4				5	8	8	36	288	288	174	78	36	
+	Б1.В.12	Проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности	6					6	6	6	36	216	216	130	50	36	
+	Б1.В.13	Проектирование предприятий по производству напитков		7				7	4	4	36	144	144	88	56		
+	Б1.В.14	Научные основы совершенствования технологии продуктов питания из растительного сырья		8					2	2	36	72	72	44	28		
+	Б1.В.15	Переработка плодов и овощей		6			6		5	5	36	180	180	108	72		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>8</b>				<b>8</b>		6	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>130</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Аналитический контроль и учет в бродильных производствах	8				8		6	6	36	216	216	130	50	36	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Аналитический контроль и учет в производстве безалкогольных напитков	8				8		6	6	36	216	216	130	50	36	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору</b>	<b>8</b>				<b>8</b>		6	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>130</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	

+	Б1.В.ДВ.02.01	Технохимический контроль хлебопекарного и кондитерского производства	8					8		6	6	36	216	216	130	50	36	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технохимический контроль бараночно-сухарных и макаронных изделий	8					8		6	6	36	216	216	130	50	36	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>4</b>						3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>66</b>	<b>42</b>		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		4						3	3	36	108	108	66	42		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы технологии ферментных препаратов и пищевых кислот		4						3	3	36	108	108	66	42		
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>4</b>				<b>4</b>		4	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>88</b>	<b>56</b>		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология макаронных изделий		4				4		4	4	36	144	144	88	56		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология мучных национальных изделий		4				4		4	4	36	144	144	88	56		
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору</b>		<b>4</b>						3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>66</b>	<b>42</b>		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Основы технологии дрожжей		4						3	3	36	108	108	66	42		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы пищевой биотехнологии		4						3	3	36	108	108	66	42		
<b>Блок 2.Практика</b>										24	24		864	864	864			
<b>Обязательная часть</b>										24	24		864	864	864			
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2						3	3	36	108	108	108			
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		4						6	6	36	216	216	216			
+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			6					6	6	36	216	216	216			
+	Б2.О.04(Н)	Научно-исследовательская работа		8						3	3	36	108	108	108			
+	Б2.О.05(Пд)	Преддипломная практика			8					6	6	36	216	216	216			
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>										9	9		324	324	36	252	36	
<b>Обязательная часть</b>										9	9		324	324	36	252	36	
+	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8							1	1	36	36	36			36	
+	Б3.О.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы								8	8	36	288	288	36	252		
<b>ФТД.Факультативы</b>										13	13		468	468	286	182		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>										13	13		468	468	286	182		
+	ФТД.В.01	Практические основы финансовой грамотности		5						3	3	36	108	108	66	42		
+	ФТД.В.02	История развития пчеловодства Республики Башкортостан		2						2	2	36	72	72	44	28		

+	ФТД.В.03	Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности		2						3	3	36	108	108	66	42		
+	ФТД.В.04	Введение в профессиональную деятельность		1						2	2	36	72	72	44	28		
+	ФТД.В.05	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания		4				4		3	3	36	108	108	66	42		



















Семестр 6						Курс 4																			
Семестр 6						Семестр 7									Семестр 8										
Пр	Пр пр. подгот	ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Конт роль	Код
362	40			310	108	25	900	180	134	228	38		286	72	17	612	116	96	120	22			172	108	
104				98		6	216	32	6	94	10		48	36	2	72	14		30	6			28		
																									4
44				42																					4
																									29
																									29
																									29
																									4
																									4
																									4
																									30
						3	108	12	6	48	<u>10</u>		42												18
																									9
																									14
																									27
																									18
30				28																					26
																									19
																									19
																									19
																									19
																									19
																									20
30				28																					26
																									10
															2	72	14			30	<u>6</u>			28	26



						3	108	20		46			6	36										26	
																								10	
																								15	
																								25	
258	40			212	108	19	684	148	128	134	28		238	36	15	540	102	96	90	16			144	108	
56				16																					30
																									19
																									18
																									18
44	<u>8</u>			40	36																				20
						5	180	30	48	42	<u>8</u>		60		6	216	30	48	40	<u>8</u>			62	36	20
																									20
50	<u>10</u>			32		5	180	20	32	16	<u>4</u>		76	36											20
16	<u>4</u>			20	36																				20
																									19
																									18
80	<u>16</u>			50	36																				20
						4	144	40		48	<u>10</u>		56												20
															2	72	22		22	<u>4</u>			28		20
12	<u>2</u>			54																					20
						3	<b>108</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>4</b>		<b>38</b>		3	<b>108</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>2</b>			<b>12</b>	<b>36</b>	
						3	108	30	24	16	<u>4</u>		38		3	108	22	24	14	<u>2</u>			12	36	20
						3	108	30	24	16	<u>4</u>		38		3	108	22	24	14	<u>2</u>			12	36	20
						2	<b>72</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>8</b>		4	<b>144</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>2</b>			<b>42</b>	<b>36</b>	





Закрепленная кафедра	-
Наименование	Компетенции
Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-1; УК-5</b>
Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-3; УК-6; УК-9</b>
Иностранных языков	<b>УК-4</b>
Иностранных языков	<b>УК-4</b>
Иностранных языков	<b>УК-4</b>
Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-5</b>
Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-5</b>
Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	<b>УК-6</b>
Физической культуры и спорта	<b>УК-7</b>
Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>УК-8; ПК-4</b>
Математики	<b>ОПК-2; ПК-8</b>
Теплоэнергетики и физики	<b>ОПК-2</b>
Информатики и информационных технологий	<b>ОПК-1; ПК-10</b>
Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>УК-8; ПК-4</b>
Экономики и менеджмента	<b>УК-1; УК-10; ОПК-5</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-2</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-2</b>
Экономики и менеджмента	<b>УК-2; УК-4; УК-11</b>
Механики и конструирования машин	<b>ОПК-1; ПК-10</b>
Экономики и менеджмента	<b>УК-10; ОПК-5; ПК-10</b>

Экономики и менеджмента	<b>УК-2; УК-10; ОПК-4; ОПК-5</b>
Механики и конструирования машин	<b>ПК-5</b>
Электрических машин и электрооборудования	<b>ПК-5</b>
Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	<b>УК-1; ОПК-2</b>

Физической культуры и спорта	<b>УК-7</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-2; ПК-6; ПК-7</b>
Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>ОПК-3; ПК-3; ПК-5; ПК-11</b>
Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>ОПК-3; ПК-5; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-2; ПК-1; ПК-11</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ПК-9; ПК-11</b>
Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>ОПК-3; ПК-5; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-9; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-9; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7</b>
	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7</b>

Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7</b>
	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-5; ПК-11</b>
	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-1; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ПК-3; ПК-6</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>УК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-2; ОПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11</b>
Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11</b>
Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	<b>ОПК-5</b>
Пчеловодства, частной зоотехнии и разведения животных	<b>УК-5</b>

Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	<b>УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11</b>
Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	<b>УК-6; ОПК-1</b>
Технологии мясных, молочных продуктов и химии	<b>ОПК-4; ПК-1</b>