

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 28.03.2019

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий

Кафедра: Технологии общественного питания и переработки растительного сырья

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная (ускоренное обучение)
Срок обучения: 3г 6м

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологический
+	-	научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019  
Учебный год 2019-2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе \_\_\_\_\_ / Юнусбаев Н.М./

Заведующий УМЧ \_\_\_\_\_ / Туктаров М.Ф./

Декан факультета пищевых технологий \_\_\_\_\_ / Газеев И.Р./

Декан факультета заочного обучения \_\_\_\_\_ / Ганеев И.Р./

Работодатель (Министерство сельского хозяйства РБ) \_\_\_\_\_ / Лысов Ю.А./

Руководитель ОПОП ВО \_\_\_\_\_ / Багаутдинов И.И./



Ректор

Габитов И.И.

20 19 г.



*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>2 (12 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 1/6 (13 дн)</b>	<sup>8</sup> 5/6 (53)
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		<b>39</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>39</b>	182
Студентов						
Групп						

-	-	-	Форма контроля							ЗЕТ	Итого акад.часов				Изучено и зачтено								Зимняя сессия								
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Рефе рат	Эссе	РГР		Факт	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Формы контроля				ЗЕТ	Часов	ЗЕТ на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР				
																Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП									Рефе рат	Эссе	РГР	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Рефе рат	Эссе	РГР	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Рефе рат	Эссе	РГР	ЗЕТ	Часов	ЗЕТ на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР		
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																															
<b>Обязательная часть</b>																															
+	Б1.0.01	Философия	2							4	144	14	94	36	-	-	-	-	-	-	-	-									
+	Б1.0.02	Социология и политология		4						3	108	10	98		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.03	Иностранный язык	1	1				1		5	180	16	128	36	-	-	-	-	-	-	-		5	72				8			
+	Б1.0.04	Русский язык и культура речи		1						2	72	8	64		-	-	-	-	-	-	-		2								
+	Б1.0.05	Деловой иностранный язык		2						2	72	8	64		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.06	История (История России, Всеобщая история)		1						4	144	14	130		-	-	-	-	-	-	-		4	144	6			8			
+	Б1.0.07	Культурология		1						2	72	6	66		-	-	-	-	-	-	-		2	72	2			4			
+	Б1.0.08	Психология и педагогика		3						3	108	12	96		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.09	Физическая культура и спорт		1						2	72	10	62		-	-	-	-	-	-	-		2								
+	Б1.0.10	Безопасность жизнедеятельности		4					4	3	108	14	94		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.11	Математика	1						1	5	180	18	126	36	-	-	-	-	-	-	-		5	100	8			2			
+	Б1.0.12	Физика	1						1	4	144	16	92	36	-	-	-	-	-	-	-		4	30	8	2					
+	Б1.0.13	Информатика и информационные технологии		1						3	108	12	96		-	-	-	-	-	-	-		3	108	4	8					
+	Б1.0.14	Метрология, стандартизация и сертификация	2							5	180	18	126	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.15	Экология		1			1			3	108	10	98		-	-	-	-	-	-	-		3	36	4			2			
+	Б1.0.16	Экономика предприятий		4						3	108	10	98		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.17	Неорганическая и органическая химия	1	2					1	15	540	40	464	36	-	-	-	-	-	-	-		13	216	8	8					
+	Б1.0.18	Аналитическая химия	2						2	7	252	24	192	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.19	Физическая и коллоидная химия	3	3					3	7	252	24	192	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.20	Пищевая химия		2					2	3	108	10	98		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.21	Общие принципы проектирования предприятий	3				3			7	252	24	192	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.22	Технология виноделия, пива и безалкогольных напитков	3	3		3				14	504	50	418	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.23	Технология спирта и ликероводочных изделий	4	3		4				12	432	42	354	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.24	Технология хлебобулочных и макаронных изделий с основами цифровых технологий	4	3		4				12	432	42	354	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.25	Технология кондитерских изделий	4	3		4				12	432	42	354	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.26	Электротехника		4						2	72	8	64		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.27	Право		4						2	72	8	64		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.0.28	Инженерная и компьютерная графика		1					1	2	72	8	64		-	-	-	-	-	-	-		2	36	2	2					
										148	5328	518	4342	468													45	814	42	20	24
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																															
+	Б1.8.01	Системный анализ	3						3	4	144	16	92	36	-	-	-	-	-	-	-		1	36	2			2			
+	Б1.8.02	Организация и управление производством и предпринимательство	4					4		4	144	14	94	36	-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.8.03	Процессы и аппараты пищевых производств		3					3	7	252	26	226		-	-	-	-	-	-	-										
+	Б1.8.04	Пищевая микробиология		2					2	3	108	10	98		-	-	-	-	-	-	-		1								
+	Б1.8.05	Основы технологии продуктов питания из растительного сырья	1				1			5	180	18	126	36	-	-	-	-	-	-	-		5	72	6	2					



+	ФТД.В.02	Идентификация и фальсификация продуктов питания		3					3	108	10	98		-	-	-	-	-	-						
+	ФТД.В.03	Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности		1					3	108	20	88		-	-	-	-	-	-		3	36			10
+	ФТД.В.04	Введение в профессиональную деятельность		1					2	72	6	66		-	-	-	-	-	-		2	72	2		4
									<i>11</i>	<i>396</i>	<i>46</i>	<i>350</i>										<i>5</i>	<i>108</i>	<i>2</i>	<i>14</i>
									<i>11</i>	<i>396</i>	<i>46</i>	<i>350</i>										<i>5</i>	<i>108</i>	<i>2</i>	<i>14</i>













