

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
ФГБОУ ВО "Государственный аграрный университет Северного Зауралья"
Механико-технологический институт



Утверждаю:
Ректор ФАУ Северного Зауралья
Е.Г.Бойко

УЧЕБНЫЙ ПЛАН (Б)
очная форма обучения

02 20 16 г.

направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль 02 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 9 от 25.02. 2016 г.

Уровень высшего образования

Бакалавриат

(Программа академического бакалавриата)

Нормативный срок обучения: 4 года

Образовательный стандарт ФГОС ВО(3+)

утв. Приказ МО № 211 от 12.03.2015 г

Согласовано:

Проректор по УР

/М.Г. Уфимцева/

Начальник УМЦ

/В.В. Бердышев/

Директор института

/Г.А. Дорн/

№	Наименование дисциплин	Формы контроля по семестрам				Зачетные единицы	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам																Аудиторные часы	Трудоёмкость, в зачетных единицах				зачетные единицы	
		экзамены	зачеты	курсовые проекты	курсовые работы		Всего	Аудиторные занятия			СР-всего		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				по курсам					
								лекции	лабораторные занятия	практические занятия и	часов на экзамен	самостоятельная работа	1 с	18 нед	2 с	20 нед	3 с	18 нед	4 с	18 нед	5 с	18 нед	6 с	18 нед	7 с	16 нед	8 с			14 нед				
													лекции	лабораторные	практические	лекции	лабораторные	практические	лекции	лабораторные	практические	лекции	лабораторные	практические	лекции	лабораторные	практические			лекции	лабораторные	практические		лекции
1 к		2 к		3 к		4 к		Итого																										
23	Физико-химические основы переработки растительного сырья		5			2	72		18	18																			36			2		2
24	Технологические добавки и улучшители продуктов питания	4				4	144	36		36	27	45																		72	4			4
25	Системы управления технологическими процессами		8			3	108	24		24		60													24		24	48			3		3	
Вариативная часть		(105-108 з.ед.)				108	3888	824	246	842	270	1706	(с учетом дисциплин по выбору)																1912	9	26	35	38	108
1	Органолептическая оценка качества пищевой продукции		5	диф.з.		3	108	18	36			54																54			3		3	
2	Введение в технологии продуктов питания		4			3	108	18		36		54																54		3			3	
3	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		6			3	108	18		36		54													18		36	54			3		3	
4	Упаковка пищевых продуктов		5			3	108	18		36		54															54			3			3	
5	Логистика		5			2	72	18		18		36															36			2			2	
6	Математическая статистика		4	4 р.гр.		2	72	18		18		36															36			2			2	
7	Биология с основами экологии	1				3	108	18		36	27	27	18		36												54	3					3	
8	Стандартизация, сертификация и контроль качества продукции	6				4	144	36		36	36	36															72			4			4	
9	Менеджмент		7			3	108	26		26		56															52			3			3	
10	Экономика перерабатывающих предприятий		8			3	108	24		24		60															48			3			3	
11	Физическая и коллоидная химия		3			2	72	18	18			36															36			2			2	
12	Бестарное хранение сырья	4		4 р.гр.		3	108	18		36	27	27															54			3			3	

№	Наименование дисциплин	Формы контроля по семестрам					Количество часов		Распределение по курсам и семестрам																Аудиторные часы	Трудоёмкость, в зачетных единицах										
		экзамены	зачеты	курсовые проекты	курсовые работы	Зачетные единицы	Всего	Аудиторные занятия					1 курс				2 курс				3 курс					4 курс				по курсам	зачетные единицы					
								лекции	лабораторные занятия	практические занятия и	СР-всего	самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		1 к	2 к	3 к	4 к												
													1 с	18 нед	2 с	20 нед	3 с	18 нед	4 с	18 нед						5 с	18 нед	6 с	18 нед			7 с	16 нед	8 с	14 нед	
13	Технология производства продукции растениеводства		3			3	108	18	36						18	36												54		3			3			
14	Технология хлеба	7	8		8	6	216	48	24	36	18	90														12	24		36	36	108			6	6	
15	Технология макаронных изделий	7				4	144	28		40	18	58														28		40			68			4	4	
16	Технология кондитерских изделий	8	7		7	7	252	52	24	40	27	109														28		40	24	24	116			7	7	
17	Проектирование предприятий отрасли	8		8 р.гр		4	144	36		36	27	45																	36	36	72			4	4	
18	Технология хранения и переработки продукции из растительного сырья	3				4	144	36		36	27	45		36		36															72		4		4	
19	Маркетинг		2			3	108	36		18		54			36	18														54	3				3	
20	Технологическое оборудование отрасли	6	5		6	6	216	54		54	36	72						18		18	36		36								108			6	6	
21	Технологическое оборудование хлебозаводов	4				4	144	36		36	27	45			36		36														72		4		4	
Дисциплины по выбору студента:		вкл. в Вар.ч.				33	1188	232	108	244	0	604																			584	3	5	14	11	33
В.1. Дисциплины по выбору:																															0				0	
1	Нравственная культура личности		3			2	72	18		18		36					18		18												36		2			2
2	Этика и культура поведения		3			2	72	18		18		36					18		18												36					0
В.2. Дисциплины по выбору:																															0				0	
1	Теория и практика рыночных отношений		5			2	72	18		18		36					18		18												36			2		2
2	Рынок ценных бумаг		5			2	72	18		18		36					18		18												36					0
В.3. Дисциплины по выбору:																															0				0	
1	Биохимия зерна		6			3	108	18	36			54									18	36									54			3		3
2	Физико-химические методы исследования качества продукции		6			3	108	18	36			54									18	36									54					0
В.4. Дисциплины по выбору:																															0				0	
1	Математическое моделирование пищевого производства		6			3	108	18	36			54									18	36									54			3		3
2	Компьютерные технологии в пищевой промышленности		6			3	108	18	36			54									18	36									54					0

