

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 23.04.2021

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технология продуктов из растительного сырья

Факультет: Торгово-технологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Апажеев А.К.

"26" апреля 2021 г.



 / Кудыев Р.Х./

 / Яхтанигов М.А./

 / Тлупов Т.Х./

 / Бориева Л.З./

## 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	Э	К																				Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К
II																			*	Э	Э	К																						У	У	У	У	К	К	К	К	К	К
III																			*	Э	Э	К																				Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
IV																	Э	Э	*	К														Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

## 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	
	Занятия с преподавателем (до 36 часов в нед.)	18	18	36	18	18	36	18	16	34	16	11	27	133
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	16
У	Учебная практика		4	4		2 4/6	2 4/6							6 4/6
П	Производственная практика								4 4/6	4 4/6				4 4/6
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Каникулы	1	6	7	1	7 2/6	8 2/6	1	7 2/6	8 2/6	1	9	10	33 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	20	32	<b>52</b>	208









Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	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
Б1.0	Обязательная часть	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
Б1.0.01	История (история России, Всеобщая история)	УК-1; УК-5
Б1.0.02	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.05	Практика деловой коммуникации	УК-4
Б1.0.06	Введение в информационные технологии	ОПК-1
Б1.0.07	Организация и планирование научного исследования	УК-6; ПК-4
Б1.0.08	Математика	ОПК-2
Б1.0.09	Неорганическая химия	УК-2; ОПК-2
Б1.0.10	Физика	ОПК-2
Б1.0.11	Правоведение	УК-11
Б1.0.12	Теоретическая механика	УК-1; ОПК-2
Б1.0.13	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ОПК-3
Б1.0.14	Органическая химия	УК-1; ОПК-2
Б1.0.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2
Б1.0.16	Физическая и коллоидная химия	УК-2; ОПК-2
Б1.0.17	Сопротивление материалов	ОПК-3
Б1.0.18	Детали машин и основы конструирования	ОПК-3
Б1.0.19	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.20	Экология	УК-8
Б1.0.21	Социальная психология	УК-9
Б1.0.22	Производственный менеджмент и маркетинг	УК-3; ОПК-5
Б1.0.23	Промышленное строительство и инженерное оборудование	ПК-1; ПК-6; ПК-7
Б1.0.24	Экологическая и продовольственная безопасность	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.0.25	Основы реологии пищевых масс	ПК-2; ПК-5
Б1.0.26	Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.0.27	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	УК-10; ОПК-4; ОПК-5
Б1.0.28	Механизация и автоматизация технологических процессов производства	УК-1; ОПК-3
Б1.0.29	Теплотехника	ОПК-3
Б1.0.30	Биохимия	ОПК-2
Б1.0.31	Электротехника и электроника	УК-1; ОПК-2
Б1.0.32	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3
Б1.0.33	Общая и пищевая микробиология	УК-1; УК-4; ОПК-2; ОПК-4
Б1.0.34	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.0.35	Цифровая экономика в пищевой промышленности	УК-10; ОПК-5
Б1.0.36	Пищевая химия	ОПК-2
Б1.0.37	Криотехнологии при производстве продуктов питания длительного хранения	ОПК-3
Б1.0.38	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	ОПК-4; ПК-1; ПК-3
Б1.0.39	Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.0.40	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-2; ПК-3

Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.03	Основы биоконверсии растительного сырья	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	ПК-5; ПК-6
Б1.В.05	Проектирование предприятий отрасли	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.07	Технология хлеба	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.09	Общая технология переработки зерна	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.11	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы хлебопекарного производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические основы кондитерского производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы кондитерского производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Технология национальных мучных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Нетрадиционные виды изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Безотходные технологии в пищевой промышленности	ПК-1; ПК-2
Б2	Практика	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная	УК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая	УК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.03(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	УК-2; ОПК-1; ОПК-5
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.01(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-2; ПК-4
Б2.В.02(П)	Производственная практика, технологическая	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б3	Государственная итоговая аттестация	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
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	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
ФТД	Факультативы	УК-1; УК-5; ПК-2
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	УК-1; УК-5
ФТД.02	Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов	ПК-2



		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				211	250	242	61	28	33	60	28	32	61	28	33	60	26.5	33.5
	Итого по ОП (без факультативов)				210	247	240	60	28	32	60	28	32	60	28	32	60	26.5	33.5
Б1	Дисциплины (модули)	71%	29%	22.9%	180	208	208	54	28	26	56	28	28	53	28	25	45	26.5	18.5
Б1.О	Обязательная часть					150	147	51	25	26	50	28	22	38	23	15	8	8	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					89	61	3	3		6		6	15	5	10	37	18.5	18.5
Б2	Практика	65%	35%	0%	24	30	26	6		6	4		4	7		7	9		9
Б2.О	Обязательная часть					24	17	3		3	4		4	1		1	9		9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					12	9	3		3				6		6			
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
ФТД	Факультативы				1	3	2	1		1				1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					39.02%												
		в интерактивной форме					20.5%												
	Объем обязательной части от общего объема программы						68.3%												
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)						49.9	-	50	46	-	50	50	-	50	49.5	-	52.9	50.8
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						34.7	-	35.7	34.8	-	32.9	34.4	-	34.5	35.6	-	35.3	34.8
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						32	-	33	32	-	30	32	-	32	33	-	32	32
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)						1.8	-	2	2	-	3	3	-	3		-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	3	3	6	3	3	6	3	3	6	3	3	
	ЗАЧЕТЫ (За)						11	6	5	8	6	2	8	5	3	5	5		
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	3		3	1		1	2	1	1	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	1		1		1	1		1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1	1		2	1	1	