

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"
Факультет агробиологии и земельных ресурсов

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 06.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Технология бродильных производств и виноделие

Кафедра: Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

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

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+		экспериментально-исследовательская
+	+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

 /Хасай Н. Ю./

Декан

 /Есаулко А. Н./

Зав. кафедрой

 /Романенко Е. С./

Руководитель профиля подготовки

 /Романенко Е. С./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
Числа	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	23-29	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												*				*																		
II									*										*	Э	Э	К													*											Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
III	П	П	П	П					*										*	Э	Э	К													*										Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	П	П	П	П	П				*									*	Э	Э	К														*	Э	Э	Пд	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	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	
	Теоретическое обучение	17 5/6	18 1/6	36	17 5/6	18 1/6	36	13 5/6	19 1/6	33	12 3/6	10 1/6	22 4/6	127 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2 4/6	2	4 4/6	2 4/6	2	4 4/6	2 4/6	2	4 4/6	2	2	4	18
У	Учебная практика					2	2							2
П	Производственная практика								4		4	6	6	10
Пд	Преддипломная практика											2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	1	8	9	1	6	7	1	7	8	1	8	9	33
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (56 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ВК-1
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2; ОК-5
Б1.Б.05	Математика	ОК-5; ПК-5; ПК-16; ПК-17
Б1.Б.06	Информатика	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17
Б1.Б.07	Физика	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.08	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-6
Б1.Б.09	Прикладная механика	ОПК-2; ПК-2; ПК-15
Б1.Б.10	Психология и педагогика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.11	Политология и социология	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.12	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.13	Этика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.14	Культурология	ОК-1; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.15	Экология	ОК-5; ОК-6
Б1.Б.16	Правоведение	ОК-6; ПК-12
Б1.Б.17	Тепло- и хладотехника	ОПК-2; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.18	Электротехника и электроника	ОПК-1; ПК-2; ПК-14
Б1.Б.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-11; ПК-14
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-2; ПК-4
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	ОК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-8
Б1.Б.22	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-1; ПК-5
Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания	ОК-5; ПК-4; ПК-9; ПК-13; ВК-1
Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ПК-4; ПК-8
Б1.Б.26	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии	ОПК-2; ПК-6; ПК-10; ПК-16; ПК-17
Б1.Б.27	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-2; ПК-7; ПК-8
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.Б.29	Физическая культура и спорт	ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4
Б1.В.01	Введение в специальность	ОК-1; ПК-13; ВК-1
Б1.В.01.01	Введение в специальность 1	ОК-1; ПК-13; ВК-1
Б1.В.01.02	Введение в специальность 2	ОК-1; ПК-13; ВК-1
Б1.В.02	Химия	ПК-1; ПК-5; ПК-14
Б1.В.02.01	Основы общей и неорганической химии	ПК-5; ПК-14
Б1.В.02.02	Органическая химия	ПК-5; ПК-14
Б1.В.02.03	Биохимия	ПК-1; ПК-5; ПК-14
Б1.В.02.04	Аналитическая химия	ПК-5; ПК-14
Б1.В.02.05	Физическая и коллоидная химия	ПК-5; ПК-14
Б1.В.03	Основы виноградарства	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.04	Основы ампелографии	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.05	Начертательная геометрия	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.06	Общая технология отрасли	ПК-4; ПК-5
Б1.В.07	Технология безалкогольных и лечебных напитков	ПК-1; ПК-3; ПК-11
Б1.В.08	Технология отрасли	ПК-1; ПК-10; ПК-11; ВК-3
Б1.В.09	Технологическое оборудование	ПК-2; ПК-12
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство	ПК-12; ВК-4
Б1.В.11	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-14
Б1.В.12	НИР по специальности	ПК-9; ПК-13; ПК-14
Б1.В.13	Экспертиза и идентификация алкогольной продукции	ПК-3; ПК-8; ПК-14
Б1.В.14	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.ДВ.01.01	Основы плодоводства	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Основы садоводства	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Основы овощеводства	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Основы помологии	ПК-8; ПК-11; ВК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-2; ПК-16
Б1.В.ДВ.03.01	Программирование урожаев плодово-ягодных культур	ОПК-2; ПК-16
Б1.В.ДВ.03.02	Программирование урожаев сельскохозяйственных культур	ОПК-2; ПК-16
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОПК-2; ПК-8; ВК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Агрономия	ОПК-2; ПК-8; ВК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Частное растениеводство	ОПК-2; ПК-8; ВК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-1; ПК-9; ВК-3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.01	Технология экзотических напитков	ПК-1; ПК-9; ВК-3
Б1.В.ДВ.05.02	Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности	ПК-1; ПК-9; ВК-3
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ПК-1; ПК-9; ВК-3
Б1.В.ДВ.06.01	Технология спирта и ликероводочного производства	ПК-1; ПК-9; ВК-3
Б1.В.ДВ.06.02	Технология коктейлей	ПК-1; ПК-9; ВК-3
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-8; ПК-9; ПК-11
Б1.В.ДВ.07.01	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций	ПК-8; ПК-9; ПК-11
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение пищевкусовых товаров	ПК-8; ПК-9; ПК-11
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОК-2; ПК-10
Б1.В.ДВ.08.01	Технологическое предпринимательство	ОК-2; ПК-10
Б1.В.ДВ.08.02	Предпринимательство	ОК-2; ПК-10
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ОК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.09.01	Микробиология	ОК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.09.02	Экологическая микробиология	ОК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.10.01	Химия отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.10.02	Химия и биохимия отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-14
Б2	Практики	ОК-2; ОК-8; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4
Б2.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-8; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ВК-1; ВК-2
Б2.В.02(П)	Практика, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ВК-3
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ОК-2; ОК-8; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ВК-3; ВК-4
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ВК-3
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-13; ВК-2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-13; ВК-2
ФТД.В.01	Грибоводство	ПК-8; ВК-2
ФТД.В.02	Виноделие зарубежных стран	ПК-9; ПК-13
ФТД.В.03	Технология возделывания многолетних насаждений	ОПК-2; ПК-8; ВК-2
ФТД.В.04	Системы земледелия	ОПК-2; ПК-4
ФТД.В.05	Питание и удобрение плодово-ягодных культур	ПК-5; ВК-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)				230	262	249	60	31	29	64	31	33	63	31	32	62	31	31
Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	60	31	29	60	29	31	60	30	30	60	31	29
Дисциплины (модули)	50%	50%	30.1%	207	216	210	60	31	29	57	29	28	54	24	30	39	22	17
Базовая часть				99	111	104	44	21	23	31	17	14	21	12	9	8		8
Вариативная часть				105	108	106	16	10	6	26	12	14	33	12	21	31	22	9
Практики	0%	100%	0%	15	27	21				3		3	6	6		12	9	3
Вариативная часть				15	27	21				3		3	6	6		12	9	3
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				2	10	9				4	2	2	3	1	2	2		2
Вариативная часть				2	10	9				4	2	2	3	1	2	2		2
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					56.8	-	59.2	56.1	-	59.2	58.1	-	54.7	54.5	-	54.8	56.7
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					25.6	-	26.4	26.9	-	23.7	24.8	-	26.9	26.3	-	24.8	24.8
	элективные дисциплины по физ.к.					1.7	-	3.1	3	-	3.1	3	-			-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3484	-	524	542	-	476	504	-	372	504	-	310	252
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					216	-	54	54	-	54	54	-			-		
	Блок Б2					10	-			-		2	-	2		-	4	2
	Блок Б3					22	-			-			-			-		22
	Блок ФТД					168	-			-	36	36	-	24	36	-		36
	Итого по всем блокам					3684	-	524	542	-	512	542	-	398	540	-	314	312
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	3	7	4	3	7	4	3	7	3	4
	ЗАЧЕТ (За)						12	6	6	8	4	4	10	3	7	1		1
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	3	1	2	2	1	1	5	3	2
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												3	2	1	1	1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)															1	1	
РЕФЕРАТ (Реф)						1	1											
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.79%												
	в интерактивной форме					24.9%												