

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский национальный исследовательский технический университет»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата
(адаптированная программа)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

М.В. Корняков

2025 z.



Профиль: Технология переработки пищевого растительного сырья

Кафедра: Химии и биотехнологии имени В.В. Тутуриной

Институт: Высоких технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5л

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ В.В. Смирнов/

Директор института

/ О.В. Белоусова/

Зав. кафедрой

/ С.Н. Евстафьев/

Руководитель ООП

/ С.Н. Евстафьев/

19.03.02 Технология переработки пищевого растительного сырья (адаптированная программа) (ТПбз-25), год начала подготовки 2025

		Формы пром. атт.						з.е.	Итого акад. часов					Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5					Закреп		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Факт	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Код		
Блок 1.Дисциплины (модули)								213	7668	880	844	6448	340	80	32	50	36	1039	82	42	76		1701	64	36	60		1386	58	64	40		1211	38	56	66		1111			
Обязательная часть								109	3924	474	438	3262	188	80	32	50	36	1039	54	18	48		980	36	24	44		852	14	10	10		273	4	4	10		118			
Б1.Б.01	Общеобразовательный модуль	123	11112225	1			111122235	32	1152	160	124	929	63	28		28	36	347	20		20		335			16		155	2				34	4		6		58			
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	3	12				123	12	432	48	48	367	17			16		88			16		124			16		155											207		
Б1.Б.01.02	История России	1					1	4	144	58	22	77	9	18		4	36	77																					201		
Б1.Б.01.03	Философия	2					2	3	108	10	10	89	9						8		2		89																201		
Б1.Б.01.04	Экономика		2				2	2	72	8	8	60	4						6		2		60																123		
Б1.Б.01.05	Основы деловой коммуникации		1				1	2	72	6	6	62	4	4		2		62																					213		
Б1.Б.01.06	Правоведение		2				2	2	72	6	6	62	4						6				62																151		
Б1.Б.01.07	Безопасность жизнедеятельности		5				5	3	108	12	12	92	4															2				34	4		6		58		401		
Б1.Б.01.08	Основы инклюзивного взаимодействия		1					1	36	2	2	30	4	2				30																					201		
Б1.Б.01.09	Критическое и системное мышление		1					1	36	4	4	28	4	2		2		28																					201		
Б1.Б.01.10	Основы российской государственности			1			1	2	72	6	6	62	4	2		4		62																					201		
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	122	11	1			111112222	25	900	130	130	731	39	44	18	22		507	12	14	20		224																		
Б1.Б.02.01	Математика	2	1				1122	8	288	52	52	223	13	16		10		114	6		20		109																	302	
Б1.Б.02.02	Физика	2	1				1122	8	288	40	40	235	13	14	6			120	6	14			115																	303	
Б1.Б.02.03	Информационные технологии	1					1	5	180	20	20	151	9	8	12			151																						302	
Б1.Б.02.04	Инженерная и компьютерная графика			1			1	4	144	18	18	122	4	6		12		122																						310	
Б1.Б.03	Базовый модуль направления	123334	3345	34	5	3	1123333344	48	1728	174	174	1476	78	8	14			185	18	4	8		357	30	24	28		635	12	10	10		239		4	4		60			
Б1.Б.03.01	Основы общей и неорганической химии	1					11	6	216	22	22	185	9	8	14			185																						135	
Б1.Б.03.02	Прикладная механика	2					2	5	180	18	18	153	9						6	4	8		153																	307	
Б1.Б.03.03	Тепло- и хладотехника		3				3	3	108	12	12	92	4						2				34	4		6		58												138	
Б1.Б.03.04	Электротехника и электроника		3				3	3	108	12	12	92	4						2				34	2	4	4		58												140	
Б1.Б.03.05	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов			4			4	3	108	12	12	92	4											2				34	4		6		58							135	
Б1.Б.03.06	Процессы и аппараты пищевых производств	4	5		5			7	252	24	24	215	13											2				34	4	6	4		121		4	4		60	136		
Б1.Б.03.07	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья			3			3	5	180	16	16	160	4						2				34	4	4	6		126												135	
Б1.Б.03.08	Введение в технологии продуктов питания	3					3	3	108	12	12	87	9						2				34	4	2	4		53												135	
Б1.Б.03.09	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		4				4	3	108	10	10	94	4											2				34	4	4		60									132
Б1.Б.03.10	Основы САПР	3				3		4	144	12	12	123	9						2				34	4	6			89												135	
Б1.Б.03.11	Биохимия	3					3	6	216	24	24	183	9						2				34	6	8	8		149												135	
Б1.Б.04	Модуль проектной деятельности		3					2	72	6	6	62	4											6				62													
Б1.Б.04.01	Основы проектной деятельности		3					2	72	6	6	62	4																												

ЭИОС – контактная работа в форме работы в электронной информационно-образовательной среде

19.03.02 Технология переработки пищевого растительного сырья (адаптированная программа) (ТПбз-25), год начала подготовки 2025

		Формы пром. атт.						з.е.	Итого акад.часов					Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5					Закреп
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Факт	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Лек	Лаб	Пр	ЭИОС	СР	Код
Б1.В.02.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		4			4		3	108	10	10	94	4										2				34	2	6			60							
Б1.В.02.ДВ.01.01	Моделирование в пищевой промышленности		4			4		3	108	10	10	94	4										2				34	2	6			60							135
Б1.В.02.ДВ.01.02	Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых производств		4			4		3	108	10	10	94	4										2				34	2	6			60							135
Б1.В.02.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	4					4	5	180	18	18	153	9							2					34	4	12			119									
Б1.В.02.ДВ.02.01	Технология сахарных кондитерских изделий	4					4	5	180	18	18	153	9							2					34	4	12			119									135
Б1.В.02.ДВ.02.02	Технология мучных кондитерских изделий	4					4	5	180	18	18	153	9							2					34	4	12			119									135
Б1.В.02.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	5	4				45	5	180	24	24	143	13							2					34	4		8		56	2		8		53				
Б1.В.02.ДВ.03.01	Технологическое оборудование пищевых производств	5	4				45	5	180	24	24	143	13							2					34	4		8		56	2		8		53	135			
Б1.В.02.ДВ.03.02	Конструирование аппаратов пищевых производств	5	4				45	5	180	24	24	143	13							2					34	4		8		56	2		8		53	135			
Б1.В.02.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	5					5	5	180	18	18	153	9															2		34	6	10			119				
Б1.В.02.ДВ.04.01	Технология виноделия	5					5	5	180	18	18	153	9															2		34	6	10			119	135			
Б1.В.02.ДВ.04.02	Технология коньяка	5					5	5	180	18	18	153	9															2		34	6	10			119	135			
Б1.В.02.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		4				4	3	108	14	14	90	4							2					34	4	8		56										
Б1.В.02.ДВ.05.01	Методы исследования сырья и готовой продукции		4				4	3	108	14	14	90	4							2					34	4	8		56									135	
Б1.В.02.ДВ.05.02	Физико-химические методы исследования сырья и готовой продукции		4				4	3	108	14	14	90	4							2					34	4	8		56									135	
Б1.В.02.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	5			5			11	396	48	48	339	9												2				34	6	32	8		305					
Б1.В.02.ДВ.06.01	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5			5			11	396	48	48	339	9															2		34	6	32	8		305	135			
Б1.В.02.ДВ.06.02	Технология переработки зернового сырья	5			5			11	396	48	48	339	9															2		34	6	32	8		305	135			
Б1.В.03	Дополнительный модуль		445				445	9	324	40	40	272	12							4					68	10	6	8		148	4		8		56				
Б1.В.03.01	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		4				4	3	108	14	14	90	4							2					34	4		8		56								135	
Б1.В.03.02	Технология жировых продуктов		4				4	3	108	12	12	92	4							2					34	4	6		58									135	
Б1.В.03.03	Технология солода		5				5	3	108	14	14	90	4												2				34	4		8		56	135				
Блок 2.Практика								18	648			648							108					108					216					216					
Обязательная часть								6	216			216							108					108															
Б2.Б.01(У)	Учебная практика: ознакомительная практика		2					3	108			108							108																			135	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика: технологическая практика		3					3	108			108												108														135	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)								12	432			432																					216				216		
Б2.В.01(П)	Производственная практика: производственно-технологическая практика			4				6	216			216																		216								135	
Б2.В.02(Пд)	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5				6	216			216																							216	135			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	324			324																								324			
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5						9	324			324																							324	135			
ФТД.Факультативные дисциплины								8	288	10	10	262	16	4			64			4		132					2			66									
ФТД.01	Основы технологии электронного и дистанционного обучения		1					2	72	4	4	64	4	4			64																				302		
ФТД.02	Образовательный форсайт		4					2	72	2	2	66	4													2			66								135		
ФТД.03	Социальная адаптация в коллективе		2					2	72	2	2	66	4						2		66																201		
ФТД.04	Адаптационные информационные технологии		2					2	72	2	2	66	4						2		66																302		
	Итого з.е./акад. часов (без факультативов)							240	8640	880	844	7420	340	80	32	50	36	1039	82	42	76		1809	64	36	60		1494	58	64	40		1427	38	56	66		1651	