

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент образования, научно-технологической политики и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Красноярский государственный аграрный университет"
Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 31.03.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  Тыжикова Н.И.

"31" 03

2022 г.



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

Кафедра: Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2022-2023
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	экспериментально-исследовательская
+	-	организационно-управленческая
+	-	расчетно-проектная

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР  / Сорокатая Е.И./

Начальник УМО  / Новикова В.Б./

Директор института  / Матюшев В.В./

Председатель методической комиссии  / Кох Д.А./

исполнительный директор ООО "Дивногорский хлебозавод"  / Демидов Е.Л./



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр								
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя																		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контр оль			Всего																	
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	19 2/6		1224									32	23 2/6		2304						62	42 4/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								30			1152									30			2232					60										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56.1											44												50.1															
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54															
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29											24												26.5															
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29											24												26.5															
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4												2															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	502	200	168	134	470	108	30	ТО: 17 1/3 Э: 2			864	432	144	144	144				360	72	24	ТО: 18 Э: 1 1/3		1944	934	344	312	278		830	180	54	ТО: 35 1/3 Э: 3 1/3					
1	Б1.Б.01	Математика	Эк	180	68	34		34	76	36	5															Эк	180	68	34		34		76	36	5		53	1				
2	Б1.Б.02	Информатика	Эк	180	84	34	50		60	36	5															Эк	180	84	34	50			60	36	5		60	1				
3	Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	Эк	180	84	34	50		60	36	5															Эк	180	84	34	50			60	36	5		40	1				
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	За	72	50	16		34	22		2															За	72	50	16		34	22					27	1				
5	Б1.Б.05	История	За	108	50	16		34	58		3															За	108	50	16		34	58					66	1				
6	Б1.Б.06	Социология	За	72	32	16		16	40		2															За	72	32	16		16	40					65	1				
7	Б1.Б.07	Правоведение	За	72	32	16		16	40		2															За	72	32	16		16	40					69	1				
8	Б1.Б.08	Физика	ЗаО	144	68	34	34		76		4															ЗаО	144	68	34	34		76					53	1				
9	Б1.Б.09	Органическая химия												Эк	144	72	36	36				36	36	4			Эк	144	72	36	36		36	36	4			40	2			
10	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика												Эк	144	72	18	54				36	36	4			Эк	144	72	18	54		36	36	4			48	2			
11	Б1.Б.11	Культурология												За	72	36	18		18			36		2			За	72	36	18		18	36					65	2			
12	Б1.Б.12	Русский язык и культура речи												За	72	36	18		18			36		2			За	72	36	18		18	36					36	2			
13	Б1.Б.13	Концепции современного естествознания												За	108	54	18		36			54		3			За	108	54	18		36	54					25	2			
14	Б1.Б.14	Иностранный язык	За	72	34		34				2			За	108	54		54				54		3			За(2)	180	88		88		92					34	123			
15	Б1.Б.01	Введение в профиль направления												За	108	54	18		36			54		3			За	108	54	18		36	54					38	2			
16	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научных исследований в производстве продуктов питания												За	108	54	18		36			54		3			За	108	54	18		36	54					38	2			
17	Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья												За	108	54	18		36			54		3			За	108	54	18		36	54					41	2			
18	Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка												За	72	72			72								За	72	72			72						27	23456			
19	Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры												За	72	72			72								За	72	72			72						27	23456			
20	ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды												За	72	36		36				36		2			За	72	36		36		36					60	2			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(5) ЗаО										Эк(2) За(8)										Эк(5) За(13) ЗаО																			
ПРАКТИКИ			(План)										216 144										144 72										6 4									
	Б2.В.01.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков												За	108	72					72	36		3	2		За	108	72			72	36			3	2					
	Б2.В.01.02(У)	Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												За	108	72					72	36		3	2		За	108	72			72	36			3	2					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																							
КАНИКУЛЫ													1										6										7									

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контр оль				з.е.	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР					Контр оль	Всего	Неделя
ИТОГО (с факультативами)				1152									30	20		1152									30	21 5/6		2304								60	41 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1152									30			1152									30			2304							60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54												50												52												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54												39.3													46.7											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30												28													29											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30												28													29											
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4												4													4												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	540	180	324	36		432	108	30	ТО: 18 Э: 2		972	504	180	234	90		396	72	27	ТО: 18 Э: 1 5/6		2052	1044	360	558	126		828	180	57	ТО: 36 Э: 3 5/6					
1	Б1.Б.14	Иностранный язык	Эк	108	54		54			18	36	3														Эк	108	54		54			18	36	3		34	123		
2	Б1.Б.15	Биохимия	Эк	180	90	36	54			54	36	5														Эк	180	90	36	54		54	36	5		40	3			
3	Б1.Б.16	Аналитическая химия	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		40	3			
4	Б1.Б.17	Философия	За	108	54	18		36		54		3														За	108	54	18		36	54		3		65	3			
5	Б1.Б.18	Механика	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		48	3			
6	Б1.Б.19	Пищевая микробиология												Эк	144	72	36	36			36	36	4			Эк	144	72	36	36		36	36	4		44	4			
7	Б1.Б.20	Экология												За	108	54	18	36			54		3			За	108	54	18	36		54		3		25	4			
8	Б1.Б.21	Экономика												За	108	54	18		36		54		3			За	108	54	18		36	54		3		57	4			
9	Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия												За	108	54	18	36			54		3			За	108	54	18	36		54		3		40	4			
10	Б1.Б.23	Тепло- и хладотехника												За	108	54	18	18	18		54		3			За	108	54	18	18	18	54		3		42	4			
11	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств												ЗаО	108	72	18	18	36		36		3			ЗаО	108	72	18	18	36		36		3		42	45		
12	Б1.В.02	Технология муки и крупы	Эк	144	72	36	36			36	36	4														Эк	144	72	36	36		36	36	4		38	3			
13	Б1.В.03	Технология продуктов питания из растительного сырья												Эк	180	90	36	54			54	36	5			Эк	180	90	36	54		54	36	5		38	4			
14	Б1.В.04	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья												За	108	54	18	36			54		3			За	108	54	18	36		54		3		42	4			
15	Б1.В.ДВ.02.01	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		42	3			
16	Б1.В.ДВ.02.02	Основы пищевой биотехнологии	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		39	3			
17	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		41	3			
18	Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств растительного сырья	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		41	3			
19	Б1.В.ДВ.04.01	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		60	3			
20	Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	За	108	54	18	36			54		3														За	108	54	18	36		54		3		60	3			
21	Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка	За	72	72				72					За	72	72				72						За(2)	144	144				144				27	23456			
22	Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры	За	72	72				72					За	72	72				72						За(2)	144	144				144				27	23456			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(3) За(7)												Эк(2) За(6) ЗаО												Эк(5) За(13) ЗаО												
ПРАКТИКИ			(План)													108	72				72	36		3	2			108	72				72	36		3	2			
	Б2.В.02.01(П)	Производственная практика, технологическая												ЗаО	108	72				72	36		3	2		ЗаО	108	72				72	36		3	2				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
КАНИКУЛЫ													5/6												7												7 5/6			

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5								Неделя	Контроль	Семестр 6								Неделя	Итого за курс											Каф.	Семестр			
				Академических часов										з.е.	Академических часов								з.е.	Академических часов												з.е.		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контр оль	Всего				Неделя	
ИТОГО (с факультативами)					1134							30		1260										33		2394								63				
ИТОГО по ОП (без факультативов)					1134						30	19 2/6		1152										30	23 2/6	2286							60	42 4/6				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56										44												50												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54										54												54												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29										24												26.5												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29										24												26.5												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			3										4												3.5												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					1080	522	180	288	54	486	72	30	ТО: 18 Э: 1 1/3		864	432	126	216	90	360	72	24	ТО: 18 Э: 1 1/3		1944	954	306	504	144	846	144	54	ТО: 36 Э: 2 2/3					
1	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	108	36	18		18		36	36	3												Эк КП	108	36	18		18		36	36	3			42	45	
2	Б1.Б.25	Электротехника и электроника	За	108	54	18		36		54		3												За	108	54	18		36		54		3			55	5	
3	Б1.Б.26	Пищевая химия	ЗаО	108	54	18	36			54		3												ЗаО	108	54	18	36		54		3			42	5		
4	Б1.Б.27	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья											Эк	144	72	36	36			36	36	4		Эк	144	72	36	36		36	36	4			42	6		
5	Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности											За	108	54	18		36		54		3		За	108	54	18		36		54		3			32	6	
6	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	За	108	54	18	36			54		3												За	108	54	18	36		54		3			41	5		
7	Б1.В.06	Метрология, стандартизация и сертификация технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	За	108	54	18	36			54		3												За	108	54	18	36		54		3			41	5		
8	Б1.В.07	Технология макаронных изделий	ЗаО	144	72	18	54			72		4												ЗаО	144	72	18	54		72		4			38	5		
9	Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий	Эк	180	90	36	54			54	36	5		Эк КП	144	72	18	54			36	36	4		Эк(2) КП	324	162	54	108		90	72	9			38	56	
10	Б1.В.09	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств											За	108	54	18	36			54		3		За	108	54	18	36		54		3			38	6		
11	Б1.В.10	Биотехнологические основы хлебопекарного производства											ЗаО	144	72	18	54			72		4		ЗаО	144	72	18	54		72		4			38	6		
12	Б1.В.11	Технология кондитерских изделий											ЗаО	108	54	18	36			54		3		ЗаО	108	54	18	36		54		3			38	67		
13	Б1.В.ДВ.05.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	За	108	54	18	36			54		3												За	108	54	18	36		54		3			41	5		
14	Б1.В.ДВ.05.02	Технические регламенты Таможенного союза	За	108	54	18	36			54		3												За	108	54	18	36		54		3			41	5		
15	Б1.В.ДВ.06.01	Культура питания	За	108	54	18	36			54		3												За	108	54	18	36		54		3			38	5		
16	Б1.В.ДВ.06.02	Технологические приемы оформления продуктов питания	За	108	54	18	36			54		3												За	108	54	18	36		54		3			38	5		
17	Б1.В.ДВ.07.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве											За	108	54			54		54		3		За	108	54			54		54		3			38	6	
18	Б1.В.ДВ.07.02	Промышленные печи в хлебопечении											За	108	54			54		54		3		За	108	54			54		54		3			38	6	
19	Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка	За	54	54			54					За	72	72			72						За(2)	126	126			126						27	23456		
20	Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры	За	54	54			54					За	72	72			72						За(2)	126	126			126						27	23456		
21	ФТД.В.02	Технология приготовления пищи											За	108	54	18	36			54		3		За	108	54	18	36		54		3			38	6		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(2) За(6) ЗаО(2) КП								Эк(2) За(5) ЗаО(2) КП								Эк(4) За(11) ЗаО(4) КП(2)																		
ПРАКТИКИ			(План)											216	144				144	72		6	4		216	144				144	72		6	4				
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности												ЗаО	216	144				144	72		6	4	ЗаО	216	144			144	72		6	4					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																		
КАНИКУЛЫ												1											6												7			

