

# 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

Глыжикова 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: Заочная
Срок обучения: 4г 9м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018  
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./



### 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	23-1	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	*	*	*	*			з	з	з	к	к	к						*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
II	к	к	к	к				ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	ш	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
III	к	к	к	к						*	з	з	з	з	з	к		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
IV	к	к	к	к						*			з	з	з	з	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
V	к	к	к	к						*							*	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	

### Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	34 5/6	30 5/6	30 4/6	28 4/6	16	141
Э Экзаменационные сессии	5 5/6	5 5/6	8	8	4	31 4/6
У Учебная практика		4				4
П Производственная практика				2	4	8
Пд Преддипломная практика					2	2
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К Каникулы	9	9	9	9	7	43
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	11 4/6 (70 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого	52	52	52	52	39 2/6	247 2/6



№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы						
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя										
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д			СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			Д	СР			Контроль	Всего				
ИТОГО (с факультативами)				<b>1098</b>									20		<b>882</b>											19		<b>1980</b>									<b>52</b>	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>954</b>											<b>882</b>													<b>1836</b>								<b>48</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												<b>42.5</b>												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												<b>200</b>												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>900</b>	<b>102</b>	<b>42</b>	<b>34</b>	<b>26</b>				<b>751</b>	<b>47</b>		<b>828</b>	<b>98</b>	<b>36</b>	<b>46</b>	<b>16</b>				<b>692</b>	<b>38</b>			<b>1728</b>	<b>200</b>	<b>78</b>	<b>80</b>	<b>42</b>		<b>1443</b>	<b>85</b>	<b>48</b>	ТО: 34 Э: 5 5/6				
1	Б1.Б.01	Математика	Эк К	<b>180</b>	18	6		12			153	9															Эк К	<b>180</b>	18	6		12		153	9	5		53	1	
2	Б1.Б.02	Информатика												Эк К	<b>180</b>	20	8	12					151	9				Эк К	<b>180</b>	20	8	12		151	9	5		60	1	
3	Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	Эк К	<b>180</b>	24	8	16			147	9																	Эк К	<b>180</b>	24	8	16		147	9	5		40	1	
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	10	10				58	4																	За	<b>72</b>	10	10			58	4	2		27	1	
5	Б1.Б.05	История	За	<b>108</b>	10	4		6		94	4																	За	<b>108</b>	10	4		6	94	4	3		66	1	
6	Б1.Б.06	Социология	За	<b>72</b>	6	2		4		62	4																	За	<b>72</b>	6	2		4	62	4	2		65	1	
7	Б1.Б.07	Правоведение	За	<b>72</b>	8	4		4		60	4																	За	<b>72</b>	8	4		4	60	4	2		69	1	
8	Б1.Б.08	Физика												ЗаО К	<b>144</b>	20	8	12				120	4					ЗаО К	<b>144</b>	20	8	12		120	4	4		53	1	
9	Б1.Б.09	Органическая химия												Эк К	<b>144</b>	26	10	16				109	9					Эк К	<b>144</b>	26	10	16		109	9	4		40	1	
10	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	Эк	<b>144</b>	20	8	12			115	9																Эк	<b>144</b>	20	8	12		115	9	4		48	1		
11	Б1.Б.11	Культурология												За	<b>72</b>	6	2		4			62	4					За	<b>72</b>	6	2		4	62	4	2		65	1	
12	Б1.Б.12	Русский язык и культура речи												За	<b>72</b>	10	4		6			58	4					За	<b>72</b>	10	4		6	58	4	2		36	1	
13	Б1.Б.13	Концепции современного естествознания												За	<b>108</b>	10	4		6			94	4					За	<b>108</b>	10	4		6	94	4	3		25	1	
14	Б1.Б.14	Иностранный язык	За	<b>72</b>	6		6			62	4			За К	<b>108</b>	6		6				98	4					За(2) К	<b>180</b>	12		12		160	8	5		34	12	
15	Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка	За	<b>54</b>	4			4		46	4			За	<b>54</b>	4			4			46	4				За(2)	<b>108</b>	8			8	92	8			27	123		
16	Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры	За	<b>54</b>	4			4		46	4			За	<b>54</b>	4			4			46	4				За(2)	<b>108</b>	8			8	92	8			27	123		
17	ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды	За	<b>72</b>	6		6			62	4																За	<b>72</b>	6		6		62	4	2		60	1		
18	ФТД.В.02	Профилактика зависимого поведения	За	<b>72</b>	8	4		4		60	4																За	<b>72</b>	8	4		4	60	4	2		36	1		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За(8) К(2)										Эк(2) За(5) ЗаО К(4)										Эк(5) За(13) ЗаО К(6)																	
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																					
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																		9						



№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы																			
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя																							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д			СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			Д	СР			Контроль	Всего																	
ИТОГО (с факультативами)				<b>1028</b>									25		<b>920</b>											24		<b>1948</b>								<b>51</b>	40 4/6																
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1028</b>											<b>812</b>													<b>1840</b>							<b>48</b>																		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												<b>41.9</b>																									
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												<b>200</b>																									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>972</b>	<b>114</b>	<b>50</b>	<b>64</b>								<b>816</b>	<b>42</b>											<b>648</b>	<b>86</b>	<b>32</b>	<b>42</b>	<b>12</b>				<b>532</b>	<b>30</b>					<b>1620</b>	<b>200</b>	<b>82</b>	<b>106</b>	<b>12</b>			<b>1348</b>	<b>72</b>	<b>45</b>	ТО: 30 Э: 8		
1	Б1.Б.19	Пищевая микробиология	Эк	144	22	10	12								113	9											Эк	144	22	10	12				113	9	4			44	3												
2	Б1.Б.20	Экология	За	108	10	4	6								94	4											За	108	10	4	6				94	4	3			25	3												
3	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	ЗаО	108	14	6	8								90	4											Эк КП	108	18	6		12			81	9				Эк ЗаО КП	216	32	12	8	12		171	13	6		42	3	
4	Б1.Б.26	Пищевая химия	ЗаО	108	18	8	10								86	4											ЗаО	108	18	8	10				86	4	3			ЗаО	108	18	8	10		86	4	3		42	3		
5	Б1.В.03	Технология продуктов питания из растительного сырья	Эк	180	22	10	12								149	9											Эк	180	22	10	12				149	9	5			Эк	180	22	10	12		149	9	5		38	3		
6	Б1.В.04	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	108	10	4	6								94	4											За	108	10	4	6				94	4	3			За	108	10	4	6		94	4	3		42	3		
7	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	За	108	10	4	6								94	4											За	108	10	4	6				94	4	3			За	108	10	4	6		94	4	3		41	3		
8	Б1.В.07	Технология макаронных изделий																									ЗаО	144	20	8	12				120	4				ЗаО	144	20	8	12		120	4	4		38	3		
9	Б1.В.08	Технология хлебобулочных изделий																									Эк К	180	28	10	18				143	9				Эк К	180	28	10	18		143	9	5		38	34		
10	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств	За	108	8	4	4								96	4											За	108	8	4	4				96	4	3			За	108	8	4	4		96	4	3		41	3		
11	Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств растительного сырья	За	108	8	4	4								96	4											За	108	8	4	4				96	4	3			За	108	8	4	4		96	4	3		41	3		
12	Б1.В.ДВ.05.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции																									За	108	6	2	4				98	4				За	108	6	2	4		98	4	3		41	3		
13	Б1.В.ДВ.05.02	Технические регламенты Таможенного союза																									За	108	6	2	4				98	4	3			За	108	6	2	4		98	4	3		41	3		
14	Б1.В.ДВ.06.01	Культура питания																									За	108	14	6	8				90	4				За	108	14	6	8		90	4	3		38	3		
15	Б1.В.ДВ.06.02	Технологические приемы оформления продуктов питания																									За	108	14	6	8				90	4	3			За	108	14	6	8		90	4	3		38	3		
16	Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка	За	56	4			4							48	4											За	56	4			4			48	4				За(2)	112	8			8		96	8		27	123		
17	Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры	За	56	4			4							48	4											За(2)	112	8			4			48	4				За(2)	112	8			8		96	8		27	123		
18	ФТД.В.03	Технология приготовления пищи																									За	108	18	6	12				86	4	3			За	108	18	6	12		86	4	3		38	3		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(2) За(5) ЗаО(2)										Эк(2) За(4) ЗаО КП К										Эк(4) За(9) ЗаО(3) КП К																														
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																																		
	Б2.В.02.01(П)	Производственная практика, технологическая																									ЗаО	108	72					72	36				ЗаО	108	72				72	36		3	2				
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																																		
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																		9																			



