

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 24.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Институт: Пищевых производств

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 4 г. 9 м.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП

начальник УМО


директор ИПП

председатель методической комиссии ИПП
исполнительный директор ООО "Дивногорский
хлебозавод"



 / Крымкова В.Г./

 / Новикова В.Б./

 / Матюшев В.В./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
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	Э	К	К							*	*							*	*	Э	Э	Э					*	*													К	К	К	К					
II	К	К	К	К					Э	Э	Э	К						*	*							*	*	Э	Э	Э	У	У	У																		К	К	К	К			
III	К	К	К	К						*		Э	Э	Э	К			*	*							*	*			Э	Э	Э	Э	П	П	П																К	К	К	К		
IV	К	К	К	К						*			Э	Э	Э	Э	К	К	*							*	*			Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П														К	К	К	К		
V	К	К	К	К						*								К	*				Э	Э	Э	Э	П	К	П	К	П	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	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 1/6	16 4/6	141 1/6
Э	Экзаменационные сессии	5 5/6	5 5/6	8	8	3 3/6	31 1/6
У	Учебная практика		4				4
П	Производственная практика			2	4	4	10
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К	Продолжительность каникул	64 дн	64 дн	64 дн	67 дн	47 дн	306 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	70 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	275 дн	
Високосный год		-	-	-	-	-	
Студентов						19	
Групп						1	

№	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	ДВКР	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д					ДВКР	СР	Контр оль	Всего	
ИТОГО (с факультативами)				972										20		1170													2142								50	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				900												1170													2070						48					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												42.5												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												196												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				900	98	34	34	30								755	47											1728	196	70	80	46			1447	85	48	ТО: 34 5/6 Э: 5 5/6		
1	Б1.Б.01	Математика	Эк К	180	18	6		12							153	9											Эк К	180	18	6		12			153	9	5			53
2	Б1.Б.02	Информатика																									Эк К	180	20	8	12				151	9			60	1
3	Б1.Б.03	Основы общей и неорганической химии	Эк К	180	24	8	16								147	9											Эк К	180	24	8	16				147	9	5		40	1
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	За	72	6	2		4							62	4											За	72	6	2		4			62	4	2		27	1
5	Б1.Б.05	История	За	108	10	4		6							94	4											За	108	10	4		6			94	4	3		66	1
6	Б1.Б.06	Социология	За	72	6	2		4							62	4											За	72	6	2		4			62	4	2		65	1
7	Б1.Б.07	Правоведение	За	72	8	4		4							60	4											За	72	8	4		4			60	4	2		69	1
8	Б1.Б.08	Физика																									ЗаО К	144	20	8	12				120	4			53	1
9	Б1.Б.09	Органическая химия																									Эк К	144	26	10	16				109	9			40	1
10	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	Эк	144	20	8	12								115	9											Эк	144	20	8	12				115	9	4		48	1
11	Б1.Б.11	Культурология																									За	72	6	2		4			62	4			65	1
12	Б1.Б.12	Русский язык и культура речи																									За	72	10	4		6			58	4			36	1
13	Б1.Б.13	Концепции современного естествознания																									За	108	10	4		6			94	4			25	1
14	Б1.Б.14	Иностранный язык	За	72	6		6								62	4											За К	108	6		6				98	4			34	12
15	Б1.В.ДВ.12.01	Общая физическая подготовка	За																								За	342	4		4				334	4			27	1
16	Б1.В.ДВ.12.02	Спортивные игры																									За	342	4		4				334	4			27	1
17	ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды	За	72	6		6								62	4											За	72	6		6				62	4	2		60	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(6) К(2)										Эк(2) За(5) ЗаО К(4)										Эк(5) За(11) ЗаО К(6)																	
ПРАКТИКИ			(План)																																					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
КАНИКУЛЫ																																		9						

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Дней	Летняя сессия										Дней	Итого за курс										Каф.	Курсы																
			Контроль	Академических часов										Контроль	Академических часов										Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя														
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль					Всего													
ИТОГО (с факультативами)				720									20		1008														1728								48	40 4/6														
ИТОГО по ОП (без факультативов)				720										1008														1728							48																	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												41.3																								
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												200																								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				720	88	36	42	10							599	33												1512	200	82	90	28				1241	71	42	ТО: 30 Э: 5 5/6													
1	Б1.Б.14	Иностранный язык	Эк	108	6		6																				Эк	108	6		6					93	9	3		34	12											
2	Б1.Б.15	Биохимия	За	72	14	6	8																				Эк К	108	18	8	10					81	9			40	2											
3	Б1.Б.16	Аналитическая химия	За	108	22	10	12																				За	108	22	10	12					82	4	3		40	2											
4	Б1.Б.17	Философия	За	108	8	4		4																			За	108	8	4		4				96	4	3		65	2											
5	Б1.Б.18	Механика	За	108	14	6	8																				За	108	14	6	8					90	4	3		48	2											
6	Б1.Б.21	Экономика																									За	108	14	6		8				90	4	3		57	2											
7	Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия																									За	108	20	8	12					84	4	3		40	2											
8	Б1.Б.23	Тепло- и хладотехника																									За	108	12	4	4	4				92	4	3		42	2											
9	Б1.В.01	Введение в профиль направления	За	108	10	4		6																			За	108	10	4		6				94	4	3		38	2											
10	Б1.В.02	Технология муки и крупы																									Эк	144	28	12	16					107	9	4		38	2											
11	Б1.В.ДВ.01.01	Основы научных исследований в производстве продуктов питания																									За	108	10	4		6				94	4	3		38	2											
12	Б1.В.ДВ.01.02	Товароведение и экспертиза продуктов питания из растительного сырья																									За	108	10	4		6				94	4	3		41	2											
13	Б1.В.ДВ.02.01	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	За	108	14	6	8																				За	108	14	6	8					90	4	3		42	2											
14	Б1.В.ДВ.02.02	Основы пищевой биотехнологии	За	108	14	6	8																				За	108	14	6	8					90	4	3		39	2											
15	Б1.В.ДВ.04.01	Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья																									За	108	10	4	6					94	4	3		60	2											
16	Б1.В.ДВ.04.02	Компьютерные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья																									За	108	10	4	6					94	4	3		60	2											
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(6)										Эк(2) За(5) К										Эк(3) За(11) К																													
ПРАКТИКИ			(План)																																																	
	Б2.В.01.01(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)																									За	108	0.5					0.5		107.5			За	108	0.5				0.5		107.5		3	2	38	2
	Б2.В.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)																									За	108	0.5					0.5		107.5			За	108	0.5				0.5		107.5		3	2	38	2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																	
КАНИКУЛЫ																																		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	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР					СР	Контр оль	Всего		
ИТОГО (с факультативами)				1188									25			540									25			1728									48	30 1/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1188											540												1728								48						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												59													
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												158													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1188	158	52	72	34								984	46										1188	158	52	72	34				984	46	33	ТО: 16 2/3 Э: 3 1/2			
1	Б1.В.11	Технология кондитерских изделий	Эк КП К	180	28	10	18								143	9										Эк КП К	180	28	10	18				143	9	5			38	45	
2	Б1.В.13	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Эк	180	22	10		12							149	9										Эк	180	22	10		12			149	9	5			38	5	
3	Б1.В.14	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	ЗаО	144	20	8	12								120	4										ЗаО	144	20	8	12				120	4	4		38	5		
4	Б1.В.15	Научно-исследовательская работа по профилю	За	108	20	4	16								84	4										За	108	20	4	16				84	4	3		38	5		
5	Б1.В.16	Технохимический контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях	За	108	18	6	12								86	4										За	108	18	6	12				86	4	3		38	5		
6	Б1.В.17	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	ЗаО КР	108	10	4		6							94	4										ЗаО КР	108	10	4		6			94	4	3		57	5		
7	Б1.В.ДВ.08.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	За	108	12			12							92	4										За	108	12			12			92	4	3		38	5		
8	Б1.В.ДВ.08.02	Поточные линии кондитерского производства	За	108	12			12							92	4										За	108	12			12			92	4	3		38	5		
9	Б1.В.ДВ.09.01	Научные основы производства хлебобулочных изделий	ЗаО	144	14	4	6	4							126	4										ЗаО	144	14	4	6	4			126	4	4		38	5		
10	Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы производства кондитерских изделий	ЗаО	144	14	4	6	4							126	4										ЗаО	144	14	4	6	4			126	4	4		38	5		
11	Б1.В.ДВ.11.01	Технология восточных сладостей	За	108	14	6	8								90	4										За	108	14	6	8				90	4	3		38	5		
12	Б1.В.ДВ.11.02	Современные технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	За	108	14	6	8								90	4										За	108	14	6	8				90	4	3		38	5		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(4) ЗаО(3) КП КР К										Эк(2) За(4) ЗаО(3) КП КР К																												
ПРАКТИКИ			(План)																									216	144					144	72						
	Б2.В.02.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)																								ЗаО	108	72						72	36						
	Б2.В.02.04(П)	Производственная практика (преддипломная)																								ЗаО	108	72						72	36						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																									324	18					18		306					
	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																										324	18					18		306					
КАНИКУЛЫ																																							6 5/6		