

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

Направленность: Технология продуктов питания из растительного сырья
(профиль):
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

проектный

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП [Signature] / Крымкова В.Г./

начальник УМО [Signature] / Новикова В.Б./

директор ИПП [Signature] / Матюшев В.В./

председатель методической комиссии ИПП [Signature] / Кош Д.А./

исполнительный директор ООО "Дивногорский хлебозавод" [Signature] / 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					э	э	э	к		*								*	*	*	*		э	э	э	*		*							*	*										к	к	к	к	к	к	к	к	к			
II							э	э		э	*	к						*	*	*	*					*	*	*	у	у	у	у						*	*									к	к	к	к	к	к	к	к		
III										*	э	э	э				к	к	*	*	*	*				*	*	*	э	э	э	у	у	у	у	у	у	*	*										к	к	к	к	к	к	к	к	
IV										*				э	э	э	к	к	*	*	*	*				*	*	*	п	п	п	п	п	э	э	э	э														к	к	к	к	к	к	к
V										*								к	*	к	к	*	э	э	э	п	*	п	*	п	д	д	д	д	д	д	к	к																			

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение		34 3/6	31	29 1/6	29	16 5/6	140 3/6
Э	Экзаменационные сессии	6	5 3/6	7	7 1/6	3 3/6	29 1/6
У	Учебная практика		4	4			8
П	Производственная практика				4	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Продолжительность каникул	65 дн	65 дн	67 дн	67 дн	44 дн	308 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	13 дн	69 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	273 дн	
Високосный год		-	-	-	-	-	
Студентов		20					
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				
ИТОГО (с факультативами)				828									1116									1944										54	40 3/6					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				756								1044									1800										50							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																					43.4																	
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																					200																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				756	112	42	48	22			616	28		828	88	34	42	12		702	38		1584	200	76	90	34		1318	66	44	ТО: 31 Э: 5 1/2						
1	Б1.О.08	Химия	За	72	10	4	6				58	4									За	72	10	4	6				58	4	2			12				
2	Б1.О.08.03	Физическая и коллоидная химия	За	72	10	4	6				58	4									За	72	10	4	6				58	4	2			40	2			
3	Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	За	108	8	4		4			96	4									За	108	8	4		4			96	4	3			25	2			
4	Б1.О.15	Инженерная и компьютерная графика	За	108	8	4		4			96	4									За	108	8	4		4			96	4	3			48	2			
5	Б1.О.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	ЗаО	108	20	8	12				84	4									ЗаО	108	20	8	12				84	4	3			42	2			
6	Б1.О.17	Философия	ЗаО	108	8	4		4			96	4									ЗаО	108	8	4		4			96	4	3			65	2			
7	Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	ЗаО К	108	26	8	18				78	4									ЗаО К	108	26	8	18				78	4	3			38	2			
8	Б1.О.19	Биологическая безопасность пищевых систем											ЗаО	108	14	6		8		90	4								90	4	3			39	2			
9	Б1.О.20	Пищевая микробиология											За	108	8	4	4			96	4								96	4	3			44	2			
10	Б1.О.21	Пищевая химия											ЗаО	144	18	6	12			122	4								122	4	4			42	2			
11	Б1.О.24	Организационное поведение											За	108	4	2		2		100	4								100	4	3			57	2			
12	Б1.О.25	Общая и социальная психология											За	72	4	2		2		64	4								64	4	2			36	2			
13	Б1.В.01	Технология макаронных изделий											Эк К	144	14	6	8			121	9								121	9	4			38	2			
14	Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков											Эк К	144	26	8	18			109	9								109	9	4			42	2			
15	Б1.В.03	Технология муки и крупы	ЗаО КР	144	32	10	12	10			108	4										ЗаО КР	144	32	10	12	10			108	4	4			38	2		
16	ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	За	72	18	6	12				50	4			ЗаО	72	18	6	12		50	4							100	8	4			38	12			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(4) ЗаО(4) КР К											Эк(2) За(3) ЗаО(3) К(2)											Эк(2) За(7) ЗаО(7) КР К(3)													
ПРАКТИКИ			(План)																																			
	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	За	216	0.5							216	0.5	0.5				215.5		216	0.5					0.5	215.5		6	4								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																			
КАНИКУЛЫ																																				9 1/6		

№	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	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)				936									25		1008											25		1944									54	40 1/6																
ИТОГО по ОП (без факультативов)				828											1008													1836								51																		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												44.8																										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												200																										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				828	100	34	44	22							694	34												792	100	34	36	30				659	33				1620	200	68	80	52				1353	67	45	ТО: 29 1/6 Э: 7		
1	Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	ЗаО КР	144	16	4	6	6							124	4											ЗаО КР	144	16	4	6	6				124	4	4				42	3											
2	Б1.О.23	Экономика	За	108	8	4		4							96	4											За	108	8	4		4			96	4	3				56	3												
3	Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья												ЗаО	144	20	8	12									120	4	ЗаО	144	20	8	12				120	4	4				42	3										
4	Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли												За	108	10	4		6								94	4	За	108	10	4		6			94	4	3				38	3										
5	Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	За	108	18	6		12						За	72	10	4		6							58	4	За(2)	180	28	10		18			144	8	5					3											
6	Б1.О.28.01	Основы военной подготовки	За	108	18	6		12							86	4											За	108	18	6		12			86	4	3				32	3												
7	Б1.О.28.02	Безопасность жизнедеятельности												За	72	10	4		6							58	4	За	72	10	4		6			58	4	2				32	3											
8	Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника												За	108	10	4	6								94	4	За	108	10	4	6				94	4	3				42	3											
9	Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	За	108	12	4	8								92	4											За	108	12	4	8				92	4	3				38	3												
10	Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств												За	108	10	4		6							94	4	За	108	10	4		6			94	4	3				42	34											
11	Б1.В.04	Технология производства алкогольных напитков	Эк К	180	18	6	12								153	9											Эк К	180	18	6	12				153	9	5				42	3												
12	Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Эк К	180	28	10	18							Эк КП К	144	28	10	18								107	9	Эк(2) КП К(2)	324	56	20	36				250	18	9				38	3											
13	Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве												За	108	12			12							92	4	За	108	12			12			92	4	3				38	3											
14	Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий												За	108	12			12							92	4	За	108	12			12			92	4	3				38	3											
15	ФТД.В.02	Культура питания	За	108	18	6	12								86	4											За	108	18	6	12				86	4	3				38	3												
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(4) ЗаО КР К(2)										Эк За(5) ЗаО КП К										Эк(3) За(9) ЗаО(2) КП КР К(3)																															
ПРАКТИКИ			(План)										216 0.5 0.5 215.5										216 0.5 0.5 215.5										6	4																				
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)		За	216	0.5									За	216	0.5			0.5							215.5	За	216	0.5			0.5			215.5		6	4	38	3														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																			
КАНИКУЛЫ																																	9 3/6																					

№	Индекс	Наименование	Контроль	Зимняя сессия									Дней	Контроль	Летняя сессия									Дней	Итого за курс													Каф.	Курсы				
				Академических часов											25	Академических часов									25	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									25		1116									25		2088													58	40 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)					972											1116											2088													58			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																											51.8																
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											200																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					972	102	30	68	4				828	42		900	98	26	54	18				760	42		1872	200	56	122	22			1588	84	52	ТО: 29 Э: 7 1/6						
1	Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств	Эк	108	10	4	4	2			89	9														Эк	108	10	4	4	2			89	9	3		42	34				
2	Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	За	108	8	2	4	2			96	4														За	108	8	2	4	2			96	4	3	41	4					
3	Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	ЗаО	144	16	4	12				124	4														ЗаО	144	16	4	12			124	4	4	38	4						
4	Б1.О.35	Автоматизированные системы управления												За	108	8	2	4	2					96	4		За	108	8	2	4	2			96	4	3	55	4				
5	Б1.О.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности												За	108	8	4		4					96	4		За	108	8	4		4			96	4	3	41	4				
6	Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания												За	108	10	2	8						94	4		За	108	10	2	8			94	4	3	38	45					
7	Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	Эк КП К	144	24	6	18				111	9		Эк К	144	24	6	18					111	9		Эк(2) КП К(2)	288	48	12	36			222	18	8	38	4						
8	Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	ЗаО К	144	18	6	12				122	4														ЗаО К	144	18	6	12			122	4	4	38	4						
9	Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов												За	108	10	4	6						94	4		За	108	10	4	6			94	4	3	38	4					
10	Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	За	108	10	4	6				94	4		Эк К	108	18	6	12						81	9		Эк За К	216	28	10	18			175	13	6	38	4					
11	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве												За	108	12			12					92	4		За	108	12			12			92	4	3	38	4				
12	Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий												За	108	12			12					92	4		За	108	12			12			92	4	3	38	4				
13	Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	За	108	8	2	6				96	4														За	108	8	2	6			96	4	3	38	4						
14	Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	За	108	8	2	6				96	4														За	108	8	2	6			96	4	3	38	4						
15	Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	За	108	8	2	6				96	4														За	108	8	2	6			96	4	3	38	4						
16	Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	За	108	8	2	6				96	4														За	108	8	2	6			96	4	3	38	4						
17	Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания												ЗаО	108	8	2	6						96	4		ЗаО	108	8	2	6			96	4	3	38	4					
18	Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания												ЗаО	108	8	2	6						96	4		ЗаО	108	8	2	6			96	4	3	38	4					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(2) За(4) ЗаО(2) КП К(2)										Эк(2) За(5) ЗаО К(2)										Эк(4) За(9) ЗаО(3) КП К(4)																			
ПРАКТИКИ			(План)												216	144							144	72				216	144					144	72		6	4					
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)												ЗаО	216	144							144	72			ЗаО	216	144					144	72		6	4	38	4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																							
КАНИКУЛЫ																																						9 3/6					

№	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	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)				1224									25															1224											34	30 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1224																							1224									34						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																											33.7															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											104															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				684	104	24	56	24				556	24													684	104	24	56	24				556	24	19	ТО: 16 5/6 Э: 3 1/2					
1	Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	ЗаО	108	24	6	18				80	4														ЗаО	108	24	6	18				80	4	3	38 5/6 Э: 3 1/2	38	5			
2	Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	За	108	8	2	4	2			96	4														За	108	8	2	4	2			96	4	3		38	5			
3	Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	ЗаО	108	22	4	18				82	4														ЗаО	108	22	4	18				82	4	3		38	45			
4	Б1.О.39	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		56	5			
5	Б1.В.10	Технология восточных сладостей	За	108	20	4	16				84	4														За	108	20	4	16				84	4	3		38	5			
6	Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	ЗаО КП	144	20	4		16			120	4														ЗаО КП	144	20	4		16			120	4	4		38	5			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(2) ЗаО(4) КП КР											За(2) ЗаО(4) КП КР																												
ПРАКТИКИ			(План)	216	144					144	72																216	144					144	72		6	4					
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72					72	36															ЗаО	108	72					72	36		3	2	38	5			
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	ЗаО	108	72					72	36															ЗаО	108	72					72	36		3	2	38	5			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)	324	18				18	306																	324	18				18	306		9	6						
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		324	18				18	306																	324	18				18	306		9	6	38	5				
КАНИКУЛЫ																																					6 3/6					