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

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

УТВЕРЖДАЮ
ректор
Пыжикова Н.И.
"29" 20

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология продуктов питания из растительного сырья
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 2024-2025
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 _____ / Крымкова В.Г./

начальник УМО _____ / Новикова В.Б./

и.о. директора ИПП _____ / Чаплыгина И.А./

председатель методической комиссии ИПП _____ / Кох Д.А./

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

Университет настоящих профессий
Красноярский Государственный Аграрный Университет
1952

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 27.03.2024 – 20.06.2025

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
										*									*							Э	Э	Э																							
										Э								К	*							Э	Э	Э																							
										Э								*	*							Э	Э	Э																							
										Э								*								Э	Э	Э						*						*											
										Э								*								Э	Э	Э						*	*																
III											Э	Э	Э	У	У		К	К	*							*		*		Э	Э	Э	Э	У	У											К	К	К	К	К	К	К	К
										*								К	*														Э		У																
																		К	*														Э		У																
																		К	*														Э		У																
										Э								*															У		*						*										
										Э								*															У		*	*															
IV											П	П	Э	Э	Э	Э	К	К	*							*		*		П	П	Э	Э	Э	Э											К	К	К	К	К	К	К	К
										*						Э		К	*																Э																
																Э		К	*																Э																
																Э		К	*																Э																
																К		*																	*						*										
																К		*																	*	*															
V					П	П	Э	Э	Э	Э								К	*				Э	Э	Э	*	П	*	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
										*								К	*							П		П							К	К															
										Э								К	*			Э				П		К							К	К															
										Э								*	*			Э				П		К							К	К															
																		*	К			Э				П		К							*	К															
																		*	К			Э				П		К							*	*															

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**34 3/6**	**31**	**29**	**28 3/6**	**13 4/6**	136 4/6
Э	Экзаменационные сессии	**6**	**5 3/6**	**7 1/6**	**7 2/6**	**7 1/6**	33 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**	**70 дн**	**41 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				

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2023.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль) : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовк

| Индекс | Наименование | Зачетных единиц | Недель | Часов | Экз | Зач | Зач с оц | Курс 1 | | | | Курс 2 | | | | Курс 3 | | | | Курс 4 | | | | Курс 5 | | | | Курс 6 | | | | Курс

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.17	Философия	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.07	Основы проектной деятельности	
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.06	Культурология	
Б1.О.24	Организационное поведение	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Культура питания	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК
Б1.О.01	Иностранный язык	
Б1.О.05	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.03	Основы российской государственности	
Б1.О.06	Культурология	
Б1.О.12	История России	
Б1.О.17	Философия	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.04	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.О.28.01	Основы военной подготовки	
Б1.О.28.02	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.13	Правоведение	
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.25	Общая и социальная психология	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.35	Автоматизированные системы управления	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.02	Математика и математическая статистика	
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.08.01	Общая химия	
Б1.О.08.02	Органическая и аналитическая химия	
Б1.О.08.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.19	Пищевая микробиология	
Б1.О.21	Пищевая химия	
Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.15	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.35	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.35	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.О.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	-
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.16	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.19	Пищевая микробиология	
Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.21	Пищевая химия	
Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.37	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.32	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	-
Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.18	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология макаронных изделий	
Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология муки и крупы	
Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	-
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.39	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2023.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль): 1, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				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)				**1080**									20		**1026**									20		**2106**									**49**	40 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**											**954**											**2034**									**47**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**41.8**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**200**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1080**	**120**	**42**	**38**	**40**			**914**	**46**			**612**	**80**	**30**	**32**	**18**			**493**	**39**			**1692**	**200**	**72**	**70**	**58**			**1407**	**85**	**47**	ТО: 34 1/2 Э: 6		
1	Б1.О.01	Иностранный язык	Эк	**180**	10		10				161	9													Эк	**180**	10		10				161	9	5		34	1
2	Б1.О.02	Математика и математическая статистика	ЗаО	**108**	6	2		4			98	4													ЗаО	**108**	6	2		4			98	4	3		53	1
3	Б1.О.03	Основы российской государственности	ЗаО	**72**	20	8		12			48	4													ЗаО	**72**	20	8		12			48	4	2		61	1
4	Б1.О.04	Физическая культура и спорт	За	**72**	4	2		2			64	4													За	**72**	4	2		2			64	4	2		27	1
5	Б1.О.05	Русский язык, культура речи и деловое общение	За	**108**	4	2		2			100	4													За	**108**	4	2		2			100	4	3		36	1
6	Б1.О.06	Культурология	За	**72**	4	2		2			64	4													За	**72**	4	2		2			64	4	2		65	1
7	Б1.О.07	Основы проектной деятельности	За	**108**	8	2		6			96	4													За	**108**	8	2		6			96	4	3		38	1
8	Б1.О.08	Химия	За	**72**	12	4	8				56	4		Эк	**144**	12	4	8				123	9		Эк За	**216**	24	8	16				179	13	6			12
9	Б1.О.08.01	Общая химия	За	**72**	12	4	8				56	4													За	**72**	12	4	8				56	4	2		40	1
10	Б1.О.08.02	Органическая и аналитическая химия												Эк	**144**	12	4	8				123	9		Эк	**144**	12	4	8				123	9	4		40	1
11	Б1.О.09	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	Эк	**144**	22	6	16				113	9		Эк	**144**	22	6	16				113	9		Эк(2)	**288**	44	12	32				226	18	8		38	1
12	Б1.О.10	Физика												Эк	**108**	6	2	4				93	9		Эк	**108**	6	2	4				93	9	3		53	1
13	Б1.О.11	Информатика		**72**	4		4				68			ЗаО	**72**	4		4				64	4		ЗаО	**144**	8		8				132	4	4		60	1
14	Б1.О.12	История России		**72**	26	14		12			46			ЗаО	**72**	32	16		16			36	4		ЗаО	**144**	58	30		28			82	4	4		66	1
15	Б1.О.13	Правоведение												За	**72**	4	2		2			64	4		За	**72**	4	2		2			64	4	2		69	1
16	Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка												За	**342**	4			4			334	4		За	**342**	4			4			334	4			27	1
17	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Спортивные игры*												За	**342**	4			4			334	4		За	**342**	4			4			334	4			27	1
18	ФТД.В.01	Технология приготовления пищи													**72**	18	6	12				54				**72**	18	6	12				54		2		38	12
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За(5) ЗаО(2)											Эк(3) За(2) ЗаО(2)											Эк(5) За(7) ЗаО(4)												
ПРАКТИКИ		(План)																																			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ																																			9 1/6		

КУРС 2 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2023.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль): 1, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				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)				**756**									20		**972**									20		**1728**									**48**	40 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**684**											**900**											**1584**									**44**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**37.5**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**164**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**684**	**82**	**30**	**40**	**12**			**573**	**29**			**684**	**82**	**26**	**48**	**8**			**573**	**29**			**1368**	**164**	**56**	**88**	**20**			**1146**	**58**	**38**	ТО: 31 Э: 5 1/2		
1	Б1.О.08	Химия	За	**72**	6	2	4				62	4													За	**72**	6	2	4				62	4	2			12
2	Б1.О.08.03	Физическая и коллоидная химия	За	**72**	6	2	4				62	4													За	**72**	6	2	4				62	4	2		40	2
3	Б1.О.14	Экология и охрана окружающей среды												За	**108**	6	2		4			98	4		За	**108**	6	2		4			98	4	3		25	2
4	Б1.О.15	Инженерная и компьютерная графика												За	**108**	4	2		2			100	4		За	**108**	4	2		2			100	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**	4	2		2			100	4													ЗаО	**108**	4	2		2			100	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	Пищевая микробиология	За	**108**	6	2	4				98	4													За	**108**	6	2	4				98	4	3		44	2
9	Б1.О.21	Пищевая химия												ЗаО	**144**	18	6	12				122	4		ЗаО	**144**	18	6	12				122	4	4		42	2
10	Б1.О.25	Общая и социальная психология												За	**72**	4	2		2			64	4		За	**72**	4	2		2			64	4	2		36	2
11	Б1.В.01	Технология макаронных изделий	Эк К	**144**	14	6	8				121	9													Эк К	**144**	14	6	8				121	9	4		38	2
12	Б1.В.02	Технология производства алкогольных напитков												Эк К	**144**	24	6	18				111	9		Эк К	**144**	24	6	18				111	9	4		42	2
13	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
14	ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	За	**72**	18	6	12				50	4		ЗаО	**72**	18	6	12				50	4		За ЗаО	**144**	36	12	24				100	8	4		38	12
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк За(3) ЗаО(3) КР К											Эк За(3) ЗаО(3) К(2)											Эк(2) За(6) ЗаО(6) КР К(3)												
ПРАКТИКИ		(План)													216	0.5				0.5		215.5				216	0.5				0.5		215.5		6	4		
	Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)												За	216	0.5				0.5		215.5			За	216	0.5				0.5		215.5		6	4	38	2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ																																			9 1/6		

КУРС 3 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2023.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль): 1, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				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)				**1044**									25		**900**									25		**1944**									**54**	40 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1044**											**792**											**1836**									**51**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**44.8**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**186**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**936**	**100**	**34**	**48**	**18**			**798**	**38**			**684**	**86**	**28**	**30**	**28**			**569**	**29**			**1620**	**186**	**62**	**78**	**46**			**1367**	**67**	**45**	ТО: 29 Э: 7 1/6		
1	Б1.О.20	Биологическая безопасность пищевых систем												ЗаО	**108**	6	2		4			98	4		ЗаО	**108**	6	2		4			98	4	3		39	3
2	Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств	ЗаО КР	**144**	8	2	4	2			132	4													ЗаО КР	**144**	8	2	4	2			132	4	4		42	3
3	Б1.О.23	Экономика	За	**108**	4	2		2			100	4													За	**108**	4	2		2			100	4	3		56	3
4	Б1.О.24	Организационное поведение	За	**108**	4	2		2			100	4													За	**108**	4	2		2			100	4	3		57	3
5	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
6	Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли												За	**108**	10	4		6			94	4		За	**108**	10	4		6			94	4	3		38	3
7	Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	За	**108**	18	6		12			86	4		За	**72**	10	4		6			58	4		За(2)	**180**	28	10		18			144	8	5			3
8	Б1.О.28.01	Основы военной подготовки	За	**108**	18	6		12			86	4													За	**108**	18	6		12			86	4	3		32	3
9	Б1.О.28.02	Безопасность жизнедеятельности												За	**72**	10	4		6			58	4		За	**72**	10	4		6			58	4	2		32	3
10	Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	За	**108**	12	4	8				92	4													За	**108**	12	4	8				92	4	3		38	3
11	Б1.В.04	Технология производства безалкогольных напитков	Эк К	**180**	26	8	18				145	9													Эк К	**180**	26	8	18				145	9	5		42	3
12	Б1.В.05	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Эк К	**180**	28	10	18				143	9		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**	14	4	10				90	4		За	**108**	14	4	10				90	4	3		38	3
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За(4) ЗаО КР К(2)											Эк За(4) ЗаО(2) КП К											Эк(3) За(8) ЗаО(3) КП КР К(3)												
ПРАКТИКИ		(План)		108	0.5				0.5		107.5				108	0.5				0.5		107.5				216	1				1		215		6	4		
	Б2.О.01.02(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	3
	Б2.О.01.03(У)	Учебная практика (технологическая)												За	108	0.5				0.5		107.5			За	108	0.5				0.5		107.5		3	2	38	3
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																				
КАНИКУЛЫ																																				9 3/6		

КУРС 4 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2023.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль): 1, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс												Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				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		**900**									25		**1872**									**52**	39 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**972**											**900**											**1872**									**52**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**46.3**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**200**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**864**	**100**	**30**	**64**	**6**			**735**	**29**			**792**	**100**	**26**	**54**	**20**			**649**	**43**			**1656**	**200**	**56**	**118**	**26**			**1384**	**72**	**46**	ТО: 28 1/2 Э: 7 1/3		
1	Б1.О.29	Тепло, хладотехника и электротехника	За	**108**	10	4	6				94	4													За	**108**	10	4	6				94	4	3		42	4
2	Б1.О.31	Технологическое оборудование пищевых производств		**108**	8	4		4			100			Эк	**108**	10	4	4	2			89	9		Эк	**216**	18	8	4	6			189	9	6		42	4
3	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
4	Б1.О.33	Комплексная переработка растительного сырья	ЗаО	**144**	16	4	12				124	4													ЗаО	**144**	16	4	12				124	4	4		38	4
5	Б1.О.35	Автоматизированные системы управления												За	**108**	6	2	2	2			98	4		За	**108**	6	2	2	2			98	4	3		55	4
6	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
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**	16	4	12				88	4		За	**108**	16	4	12				88	4	3		38	4
10	Б1.В.09	Технология переработки плодоовощной продукции	За	**108**	16	4	12				88	4		Эк К	**108**	24	6	18				75	9		Эк За К	**216**	40	10	30				163	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
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк За(3) ЗаО(2) КП К(2)											Эк(3) За(4) К(2)											Эк(4) За(7) ЗаО(2) КП К(4)													
ПРАКТИКИ		(План)		108	72					72	36				108	72					72	36				216	144					144	72		6	4		
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	ЗаО	108	72					72	36														ЗаО	108	72					72	36		3	2	38	4
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)												ЗаО	108	72					72	36			ЗаО	108	72					72	36		3	2	38	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																				
КАНИКУЛЫ																																				9 5/6		

КУРС 5 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2023.plx', код направления 19.03.02, направленность (профиль): 1, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов									Дней	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				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)				**684**									25		**972**									25		**1656**									**46**	30 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**684**											**972**											**1656**									**46**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										**53.6**												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										**200**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**576**	**100**	**30**	**48**	**22**			**460**	**16**			**540**	**100**	**24**	**70**	**6**			**420**	**20**			**1116**	**200**	**54**	**118**	**28**			**880**	**36**	**31**	ТО: 13 2/3 Э: 7 1/6		
1	Б1.О.34	Технохимический контроль, учет на зернoперерабатывающих и пищевых предприятиях												ЗаО	**108**	24	6	18				80	4		ЗаО	**108**	24	6	18				80	4	3		38	5
2	Б1.О.36	Криотехнологии при производстве продуктов питания	За	**108**	24	6	12	6			80	4													За	**108**	24	6	12	6			80	4	3		38	5
3	Б1.О.38	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания		**108**	24	6	18				84			ЗаО	**108**	30	6	24				74	4		ЗаО	**216**	54	12	42				158	4	6		38	5
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**	26	10		16			114	4													ЗаО КП	**144**	26	10		16			114	4	4		38	5
7	Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	За	**108**	10	4	6				94	4													За	**108**	10	4	6				94	4	3		38	5
8	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Эстетика и дизайн продуктов питания*	За	**108**	10	4	6				94	4													За	**108**	10	4	6				94	4	3		38	5
9	Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	За	**108**	16	4	12				88	4													За	**108**	16	4	12				88	4	3		38	5
10	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Концепция здорового питания*	За	**108**	16	4	12				88	4													За	**108**	16	4	12				88	4	3		38	5
11	Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания												ЗаО	**108**	16	4	12				88	4		ЗаО	**108**	16	4	12				88	4	3		38	5
12	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Технология диетического питания*												ЗаО	**108**	16	4	12				88	4		ЗаО	**108**	16	4	12				88	4	3		38	5
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			За(3) ЗаО КП											За ЗаО(4) КР											За(4) ЗаО(5) КП КР												
ПРАКТИКИ		(План)		108	72					72	36				108	72					72	36				216	144					144	72		6	4		
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72					72	36														ЗаО	108	72					72	36		3	2	38	5
	Б2.В.01.04(П)	Производственная практика (преддипломная)												ЗаО	108	72					72	36			ЗаО	108	72					72	36		3	2	38	5
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)													324	18				18		306				324	18				18		306		9	6		
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													324	18				18		306				324	18				18		306		9	6	38	5
КАНИКУЛЫ																																				6		