

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



"31" 03

2022 г.

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

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 № 199 от 12.03.2015

	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	научно-исследовательская
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / Сорокатая Е.И./

Начальник УМО _____ / Новикова В.Б./

Директор института _____ / Матюшев В.В./

Председатель методической комиссии _____ / Кох Д.А./

Директор ООО "Пищепром" _____ / Ковалев А.П./



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	=	=	=	=						к	к	к						*	*	*	*																																			
II	к	к	к	к					ш	з	з	з						*	*	*	*																																			
III	к	к	к	к						*	з	з	з	з	к			*	*	*	*																																			
IV	к	к	к	к						*		з	з	з	з	к		*	*	*	*																																			
V	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	Сессия 1										Сессия 2										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)				900									20		1144											20		2044									52	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				900											1000													1900							48					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												42.5												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												200												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				900	102	42	34	26			751	47			828	98	36	46	16									1728	200	78	80	42		1443	85	48	ТО: 34 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	1	
2	Б1.Б.02	Информатика												Эк К	180	20	8	12										Эк К	180	20	8	12		151	9	5		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	10	10					58	4															За	72	10	10			58	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		ЗаО К	144	20	8	12		120	4	4		53	1	
9	Б1.Б.09	Органическая химия												Эк К	144	26	10	16							109	9		Эк К	144	26	10	16		109	9	4		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		За	72	6	2		4	62	4	2		65	1	
12	Б1.Б.12	Русский язык и культура речи												За	72	10	4		6						58	4		За	72	10	4		6	58	4	2		36	1	
13	Б1.Б.13	Концепции современного естествознания												За	108	10	4		6						94	4		За	108	10	4		6	94	4	3		25	1	
14	Б1.Б.14	Иностранный язык	За	72	6		6				62	4		За К	108	6		6							98	4		За(2) К	180	12		12		160	8	5		34	12	
15	Б1.В.ДВ.11.01	Общая физическая подготовка												За	172	2			2						166	4		За	172	2			2	166	4			27	12	
16	Б1.В.ДВ.11.02	Спортивные игры												За	172	2			2						166	4		За	172	2			2	166	4			27	12	
17	ФТД.В.01	Пользователь электронной информационно-образовательной среды												За	72	6		6							62	4		За	72	6		6		62	4	2		60	1	
18	ФТД.В.02	Профилактика зависимого поведения												За	72	8	4		4						60	4	2	За	72	8	4		4	60	4	2		36	1	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(5) К(2)										Эк(2) За(7) ЗаО К(4)										Эк(5) За(12) ЗаО К(6)																	
ПРАКТИКИ			(План)																																					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
КАНИКУЛЫ																																		9						

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										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)				936								25		900								25		1836								51	40 4/6																															
ИТОГО по ОП (без факультативов)				936										792										1728								48																																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								41.9																																								
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								200																																								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				936	116	44	64	8		778	42		684	84	32	48	4		571	29		1620	200	76	112	12		1349	71	45	ТО: 30 2/3 Э: 8																																	
1	Б1.Б.20	Экология	За	108	10	4	6			94	4										За	108	10	4	6			94	4	3		25	3																															
2	Б1.Б.22	Физическая и коллоидная химия	За	108	18	8	10			86	4										За	108	18	8	10			86	4	3		40	3																															
3	Б1.Б.23	Теплоэнергоснабжение предприятий	За	108	12	4	4	4		92	4										За	108	12	4	4	4		92	4	3		50	3																															
4	Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	144	26	8	18			109	9										Эк КП	144	26	8	18			109	9	4		42	23																															
5	Б1.Б.26	Пищевая химия	ЗаО К	108	18	8	10			86	4										ЗаО К	108	18	8	10			86	4	3		42	3																															
6	Б1.В.03	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	За	108	6	2	4			98	4										За	108	6	2	4			98	4	3		43	3																															
7	Б1.В.04	Физиология питания	Эк	144	18	6	12			117	9										Эк	144	18	6	12			117	9	4		39	3																															
8	Б1.В.06	Общая технология отрасли										Эк К	144	28	12	16			107	9	Эк К	144	28	12	16			107	9	4		39	3																															
9	Б1.В.07	Биологическая безопасность пищевых систем										ЗаО	144	18	6	12			122	4	ЗаО	144	18	6	12			122	4	4		39	3																															
10	Б1.В.08	Маркетинг и бизнес-планирование										ЗаО	108	8	4		4		96	4	ЗаО	108	8	4		4		96	4	3		35	3																															
11	Б1.В.09	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности										За	108	6	2	4			98	4	За	108	6	2	4			98	4	3		41	3																															
12	Б1.В.ДВ.02.01	Промышленная экология	За	108	8	4		4		96	4										За	108	8	4		4		96	4	3		25	3																															
13	Б1.В.ДВ.02.02	Радиоактивное загрязнение пищевого сырья и продуктов питания	За	108	8	4		4		96	4										За	108	8	4		4		96	4	3		25	3																															
14	Б1.В.ДВ.04.01	Технологии продуктов питания										За	108	12	4	8			92	4	За	108	12	4	8			92	4	3		38	3																															
15	Б1.В.ДВ.04.02	Основы технологии функциональных продуктов питания										За	108	12	4	8			92	4	За	108	12	4	8			92	4	3		38	3																															
16	Б1.В.ДВ.05.01	Физико-химические и биохимические основы технологии мясoproдуктов										За	72	12	4	8			56	4	За	72	12	4	8			56	4	2		39	34																															
17	Б1.В.ДВ.05.02	Биотехнология в производстве мясoproдуктов										За	72	12	4	8			56	4	За	72	12	4	8			56	4	2		39	34																															
18	ФТД.В.03	Технология приготовления пищи										За	108	18	6	12			86	4	За	108	18	6	12			86	4	3		38	3																															
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(5) ЗаО КП К										Эк За(4) ЗаО(2) К										Эк(3) За(9) ЗаО(3) КП К(2)																																									
ПРАКТИКИ			(План)																				108 72 72 36										108 72 72 36										3 2																					
	Б2.В.02.01(П)	Производственная практика, технологическая										ЗаО	108	72				72	36		ЗаО	108	72				72	36		3	2																																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																													
КАНИКУЛЫ																																																					9											

№	Индекс	Наименование	Сессия 1								Дней	Сессия 2								Дней	Итого за курс										Каф.	Курсы					
			Контроль	Академических часов								Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР		Контроль	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	
ИТОГО (с факультативами)				1404							25		324							25		1728							48	30							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1404									324									1728							48								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						59.4															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						174															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1188	174	62	86	26		964	50														1188	174	62	86	26		964	50	33	ТО: 16 Э: 4			
1	Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	Эк КП	180	32	8	16	8		139	9													Эк КП	180	32	8	16	8		139	9	5			39	45
2	Б1.В.13	Проектирование предприятий отрасли	Эк	144	22	10		12		113	9													Эк	144	22	10		12		113	9	4			42	5
3	Б1.В.14	Холодильная техника	За	108	20	8	12			84	4													За	108	20	8	12		84	4	3			42	5	
4	Б1.В.15	Реология	За	108	10	4	6			94	4													За	108	10	4	6		94	4	3			42	5	
5	Б1.В.16	Научно-исследовательская работа по профилю	За	108	16	4	12			88	4													За	108	16	4	12		88	4	3			39	5	
6	Б1.В.17	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	ЗаО К	108	18	6	12			86	4													ЗаО К	108	18	6	12		86	4	3			39	5	
7	Б1.В.18	Экономика и управление производством	ЗаО КР	108	10	4		6		94	4													ЗаО КР	108	10	4		6	94	4	3			57	5	
8	Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы переработки мяса и мясopодуKтов	За	108	14	6	8			90	4													За	108	14	6	8		90	4	3			39	5	
9	Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения	За	108	14	6	8			90	4													За	108	14	6	8		90	4	3			41	5	
10	Б1.В.ДВ.09.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	ЗаО	108	14	6	8			90	4													ЗаО	108	14	6	8		90	4	3			39	5	
11	Б1.В.ДВ.09.02	Отходы производства мясной продукции и способы их переработки	ЗаО	108	14	6	8			90	4													ЗаО	108	14	6	8		90	4	3			39	5	
12	Б1.В.ДВ.10.01	Технохимический контроль производства мяса и мясopодуKтов	За	108	18	6	12			86	4													За	108	18	6	12		86	4	3			39	5	
13	Б1.В.ДВ.10.02	Производственный контроль в мясной промышленности	За	108	18	6	12			86	4													За	108	18	6	12		86	4	3			39	5	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(2) За(5) ЗаО(3) КП КР К																		Эк(2) За(5) ЗаО(3) КП КР К															
ПРАКТИКИ			(План)		216	144				144	72															216	144				144	72		6	4		
	Б2.В.02.03(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	ЗаО	108	72					72	36													ЗаО	108	72				72	36		3	2			
	Б2.В.02.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	ЗаО	108	72					72	36													ЗаО	108	72				72	36		3	2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																						324	18				18	306			9	6		
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																							324	18				18	306			9	6		
КАНИКУЛЫ																																				7	