

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Департамент научно-технологической политики и образования
 ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет"
 Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 8
 " 03 " 04 2017г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров
 на 2016-2017 учебный год



19.03.02

Направление подготовки: 19.03.02 (2.19.03.02) "Продукты питания из растительного сырья"
 профиль: "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий "

Кафедра: Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4 г 9 мес

Год начала подготовки	2015
Год окончания подготовки	2020
Образовательный стандарт	211
	12.03.2015

Виды деятельности
производственно-технологическая
организационно-управленческая
экспериментально-исследовательская
расчетно-проектная

Согласовано

Проректор по УР  / Сорокатая Е.И./

Начальник ОЛОКО  / Новикова В.Б./

Директор  / Величко Н.А./

Председатель методической комиссии  / Демина О.В./

Директор ООО "Протеин"  / Евсеев Г.А./



*																						2		4		98		4		3		36		4		27		Технологии, оборудования Бродлинь		ПК-13, 14			
Б1.В.ДВ.9																						2		2		98		4		3		36		4		25		Товароведение и управление качества		ПК-8			
1		Организация научных исследований																				5		108		108		6		98		4		3		3							
2		Сертификация системы качества																				5		108		108		6		98		4		3		3							
*																																											
Б1.В.ДВ.10																						5		180		180		28		148		4		5		5							
1		Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства																				5		180		180		28		148		4		5		5							
2		Физико-химические основы технологий кондитерских производств																				5		180		180		28		148		4		5		5							
*																																											
Б1.В.ДВ.11																						5		144		144		22		118		4		4		4							
1		Научные основы производства хлебобулочных изделий																				5		144		144		22		118		4		4		4							
2		Научные основы производства кондитерских изделий																				5		144		144		22		118		4		4		4							
*																																											
Б1.В.ДВ.12																						5		108		108		18		86		4		3		3							
1		Техно химический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях																				5		108		108		18		86		4		3		3							
2		Техно химический контроль и учет кондитерских и макаронных производств																				5		108		108		18		86		4		3		3							
*																																											
Б1.В.ДВ.13																						5		108		108		22		82		4		3		3							
1		Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном производстве																				5		108		108		22		82		4		3		3							
2		Основы технологий детского и диетического питания в кондитерском производстве																				5		108		108		22		82		4		3		3							
*																																											
ДВ*																																											
Индекс	Наименование	Экз	Зач. с.О.	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	По факту	Контр. КТ.О.	СР	ЗЕТ	Эксп.	Факт	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часо в в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Компетенции										
Б2	Практики					648	648				18	18			2				3	2			108			3	4	216		6	4	216	6										
Б2.У	Учебная практика					108	108				3	3			2				3				108			3																	
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и	Вар	2			54	54				1.5	1.5			1				1.5				54			1.5						36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-11						
Б2.У.2	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	2			54	54				1.5	1.5			1				1.5				54			1.5						36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-9, 11						
Б2.И	Научно-исследовательская работа																																										
Б2.П	Производственная практика					540	540				15	15			2				108				3	4	216			6	4	216	6												
Б2.П.1	Технологическая практика	Вар				108	108				3	3			2				108				3			3							36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-13, 14					
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар	4			216	216				6	6											4	216			6						36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-13, 14					
Б2.П.3	Научно-исследовательская работа	Вар	5			108	108				3	3											2	108			3						36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-13, 14, 15					
Б2.П.4	Преддипломная практика	Вар	5			108	108				3	3											2	108			3						36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-15					
Б3	Государственная итоговая аттестация					324	324				9	9															6						9	-									
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																																										
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР					324	324				9	9															6		324			9											
Б3.Д.1	Подготовка выпускной квалификационной работы	Баз				270	270				7.5	7.5															5		270			7.5	36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2; ПК-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					
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы	Баз				54	54				1.5	1.5															1		54			1.5	36	1,50		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2; ПК-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					
ФТД	Факультативы		3			324	324		68	244	12	9	9		6	12			50	4	2	10	16		150	4	5	12		12	44	4	2			17.6%	16						
ФТД.1	Проектирование малых предприятий и цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий		4			72	72		24	44	4	2	2																			36	50%	8		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОК-8; ПК-3, 8					
ФТД.2	Технология приготовления пищи		23			252	252		44	200	8	7	7		6	12			50	4	2	10	16		150	4	5				36		8		22	Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ОК-5						