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

Утверждаю

Ректор _____ *Пыжикова Н.И.*
"25" 03 2016 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10
" 25 " 03 *2016 г.*

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

на 2016-2017 учебный год

19.03.02

Направление: "Продукты питания из растительного сырья"
Профиль: "Технология консервов и пищеконцентратов "

Кафедра: Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

Виды деят.: производственно-технологическая; организационно-управленческая; экспериментально-исследовательская; расчетно-проектная.

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5 лет

Год начала подготовки	2012
Год окончания подготовки	2017
Образовательный стандарт	211 12.03.2015

Согласовано

И.о. начальника УО _____ / *Крымкова В.Г./*

Начальник ОЛОКО _____ / *Новикова В.Б./*

Директор _____ / *Величко Н.А./*

Председатель методической комиссии _____ / *Демина О.В./*

Директор ООО "Протеин и Ко" _____ / *Евсеев Г.А./*

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	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
	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	У	У															К	К	К	К	К	К	К
II						Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	Э															К	К	К	К	К	К	К
III											Э	Э	Э	Э																	Э	Э	Э	Э												К	К	К	К	К	К	К
IV			Э	Э	Э	Э	К	К															Э	Э	Э	Э	П	П																	К	К	К	К	К	К	К
V					Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К																Г	Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**35**	**37**	**37**	**33**	**19**	161
Э	Экзаменационные сессии	**6**	**6**	**8**	**8**	**4**	32
У	Учебная практика	**2**					2
П	Производственная практика				**2**	**6**	8
Д	Выпускная квалификационная работа					**4**	4
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					**2**	2
К	Каникулы	**9**	**9**	**7**	**9**	**10**	44
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**45**	253
Студентов							
Групп							

Индекс	Наименование	Формы контроля								Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам																												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная	Компетенции
												в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5											
																	Часов						Часов						Часов						Часов						Часов											
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Рефераты	РГР	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ						Код	
	Итого	26	36	17	4	2	32	5	2	9292	9292	1002	7034	446	249	249	74	84	42	1 440	88	48	76	118	16	1 642	92	51	88	98	30	1 665	103	52	78	104	18	1 393	99	50	74	70	32	894	64	48	-		13.8%	342			
	Итого по ООП (без факультативов)	26	33	17	4	2	31	5	2	8968	8968	968	6756	434	240	240	74	84	42	1 440	88	48	76	108	16	1 548	88	48	82	88	30	1 541	99	48	78	96	18	1 333	95	48	74	70	32	894	64	48	-		14.3%	342			
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=32.4%											12%	83%	5%																																							
	Итого по блоку Б1	25	33	17	4	2	31	5	2	8104	8104	962	6717	425	216	216	74	84	42	1 440	88	45	76	108	16	1 548	88	48	82	88	30	1 541	99	48	78	96	18	1 333	95	45	68	70	32	855	55	30	-		14.3%	342			
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=32.4%											12%	83%	5%																																							
Б1	Дисциплины (модули)	25	33	17	4	2	31	5	2	8104	8104	962	6717	425	216	216	74	84	42	1 440	88	45	76	108	16	1 548	88	48	82	88	30	1 541	99	48	78	96	18	1 333	95	45	68	70	32	855	55	30	-		14.3%	342			
Б1.Б	Базовая часть	13	11	10	2	1	19	3	2	3888	3888	446	3241	201	108	108	60	84	28	1 160	72	39	30	46	6	568	34	19	48	50	16	873	57	29	28	28	4	518	34	17	8	4	6	122	4	4	-		13.5%	166			
Б1.Б.1	Иностранный язык		11	2			12			216	216	28	176	12	6	6		20		116	8	4		8		60	4	2																		36			12		43	ОК-3, 9
Б1.Б.2	История	1						1		108	108	14	85	9	3	3	6		8	85	9	3																								36		57.1%	6		64	ОК-1, 5
Б1.Б.3	Философия	1						1		108	108	14	85	9	3	3	6		8	85	9	3																								36		57.1%	4		63	ОК-1, 4
Б1.Б.4	Экономика	3								144	144	14	121	9	4	4													6		8	121	9	4												36		57.1%			79	ОК-2
Б1.Б.5	Математика	2		1			11			252	252	30	209	13	7	7	8		12	156	4	5	4		6	53	9	2																		36		60%	12		91	ПК-5
Б1.Б.6	Информатика	1	1				1			216	216	26	177	13	6	6	10	16		177	13	6																								36			6		72	ОПК-1; ПК-17
Б1.Б.7	Физика	2	1	1			1			288	288	28	243	17	8	8	8	10		154	8	5	4	6		89	9	3																		36			12		89	ОК-5; ПК-5
Б1.Б.8	Основы общей и неорганической химии			1			11			216	216	28	184	4	6	6	10	18		184	4	6																								36			8		24	ПК-5
Б1.Б.9	Органическая химия		1	2			2			216	216	26	182	8	6	6	4	8		56	4	2	6	8		126	4	4																		36			12		24	ПК-5
Б1.Б.10	Биохимия	3	2				23			144	144	18	113	13	4	4							4	6		58	4	2	4	4		55	9	2												36			10		27	ПК-5
Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	1	1				11			180	180	20	147	13	5	5	8	12		147	13	5																								36			8		75	ОПК-1; ПК-16
Б1.Б.12	Прикладная механика	3			3		2		2	216	216	28	179	9	6	6							6	8		58		2	6	4	4	121	9	4												36		14.3%	10		73	ПК-5
Б1.Б.13	Тепло- и хладотехника			3			3			108	108	16	88	4	3	3													6	6	4	88	4	3												36		25%	6		77	ПК-5
Б1.Б.14	Электротехника и электроника		3							72	72	10	58	4	2	2													4	6		58	4	2												36			4		88	ПК-5
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности			4			4			144	144	14	126	4	4	4																			6	6	2	126	4	4							36		14.3%	6		41	ОК-8; ПК-12, 21
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		4				4			72	72	8	60	4	2	2																			4	4		60	4	2							36			4		26	ПК-5, 8, 12
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	4			4				3	216	216	26	181	9	6	6													6	6		96		3	6	6	2	85	9	3							36		7.7%	10		27	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.18	Пищевая микробиология			3			3			144	144	14	126	4	4	4													6	8		126	4	4												36			6		26	ПК-5
Б1.Б.19	Пищевая химия	3					3			144	144	12	123	9	4	4													4	8		123	9	4												36			6		26	ОПК-2; ПК-1, 4, 18
Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4								144	144	14	121	9	4	4																			6	8		121	9	4							36			4		26	ПК-1, 2, 5
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания			2						144	144	16	124	4	4	4							6	10		124	4	4																		36			6		22	ПК-1
Б1.Б.22	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3								108	108	14	85	9	3	3													6	8		85	9	3												36			6		27	ОПК-2; ПК-8
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии			5		5				144	144	18	122	4	4	4																									8	4	6	122	4	4	36		33.3%	4		88	ПК-7
Б1.Б.24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		4					4		72	72	8	60	4	2	2																			4	4		60	4	2							36			4		25	ПК-22
Б1.Б.25	Физическая культура		4							72	72	2	66	4	2	2																			2			66	4	2							36					65	ОК-5, 7
Б1.В	Вариативная часть	12	22	7	2	1	12	2		4216	4216	516	3476	224	108	108	14		14	280	16	6	46	62	10	980	54	29	34	38	14	668	42	19	50	68	14	815	61	28	60	66	26	733	51	26	-		15.1%	176			
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	12	10	3	2	1	8	2		2628	2628	344	2124	160	73	73	4		4	60	4	2	30	48	4	636	38	21	22	30	8	414	30	14	38	52	14	599	53	21	36	34	20	415	35	15	-		14.5%	116			
Б1.В.ОД.1	Правоведение		2							72	72	10	58	4	2	2							6		4	58	4	2																		36		40%	4		106	ОК-6
Б1.В.ОД.2	Разговорный иностранный язык			2						108	108	12	92	4	3	3								12		92	4	3																		36			4		43	ОК-3, 9
Б1.В.ОД.3	История пищевой и перерабатывающей промышленности		1							72	72	8	60	4	2	2	4		4	60	4	2																								36		50%	4		64	ОК-1
Б1.В.ОД.4	Менеджмент и маркетинг	3								108	108	12	87	9	3	3													4		8	87	9	3												36		66.7%	2		69	ПК-18, 22
Б1.В.ОД.5	Экология		3					3		72	72	10	58	4	2	2													4	6		58	4	2												36			4		33	ПК-5
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2				2			216	216	22	181	13	6	6							10	12		181	13	6																		36			6		24	ПК-5
Б1.В.ОД.7	Физическая и коллоидная химия	3	2				3			216	216	22	181	13	6	6							4	6		94	4	3	4	8		87	9	3												36			10		26	ПК-4, 5
Б1.В.ОД.8	Физиология питания			3						144	144	16	124	4	4	4													6	10		124	4	4												36			6		23	ПК-5
Б1.В.ОД.9	Математическое моделирование	2								108	108	12	87	9	3	3							4	8		87	9	3																		36			6		72	ОПК-1; ПК-16, 17
Б1.В.ОД.10	Компьютерные технологии			2			2			144	144	16	124	4	4	4							6	10		124	4	4																		36			6		72	ОПК-1; ПК-16, 17
Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация		3							72	72	10	58	4	2	2													4	6		58	4	2												36			4		25	ПК-8, 24
Б1.В.ОД.12	Экономика и управление предприятием	5				5				108	108	14	85	9	3	3																									6		8	85	9	3	36		57.1%	6		79	ПК-19, 25
Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование предприятий отрасли	4			4					144	144	14	121	9	4	4																			4		10	121	9	4							36		71.4%	6		26	ПК-2, 27
Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли	5					5			108	108	24	75	9	3	3																									12		12	75	9	3	36		50%	8		26	ПК-24, 26
Б1.В.ОД.15	Технология консервирования	44			4		4			252	252	46	188	18	7	7																			16	30		188	18	7							36			12		26	ОПК-2; ПК-4, 7
Б1.В.ОД.16	Технология пищевых концентратов	5					5			180	180	24	147	9	5	5																									8	16		147	9	5	36			6		26	ОПК-2; ПК-4, 7
Б1.В.ОД.17	Товароведение продовольственных товаров	4	4				4			144	144	20	111	13	4	4																			8	8	4	111	13	4							36		20%	6		25	ПК-3

| | | |

Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
									Всего часов					ЗЕТ				Часов						Часов						Часов						Часов						Часов									
Б2	Практики								540	540				15	15	2		108			3													2		108			3	6		324			9						
Б2.У	Учебная практика								108	108				3	3	2		108			3																													
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Вар			1				54	54				1.5	1.5	1		54			1.5																								36	1,50				26	ПК-11
Б2.У.2	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар			1				54	54				1.5	1.5	1		54			1.5																								36	1,50				26	ПК-14
Б2.Н	Научно-исследовательская работа																																																	
Б2.П	Производственная практика								432	432				12	12																			2		108			3	6		324			9						
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар				4			108	108				3	3																			2		108			3							36	1,50				26	ПК-13, 14
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа	Вар			5				108	108				3	3																									2		108			3	36	1,50					ПК-13, 14, 15
Б2.П.3	Технологическая практика	Вар				5			108	108				3	3																									2		108			3	36	1,50					ПК-15
Б2.П.4	Преддипломная практика	Вар				5			108	108				3	3																									2		108			3	36	1,50				26	ПК-15
Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
									Всего часов					ЗЕТ				Часов						Часов						Часов						Часов						Часов									
Б3	Государственная итоговая аттестация		1						324	324	6	39	9	9	9																									6					9	-					
Индекс	Наименование		Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Реф	РГР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
									Всего часов					ЗЕТ																																					
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена		1								54	54	6	39	9	1.5	1.5																											6			39	9	1.5	-					
Б3.Г.1	Подготовка к государственному экзамену										45	45	6	39		1.25	1.25																											6			39		1.25	36					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.Г.2	Государственный экзамен		5								9	9			9	0.25	0.25																													9	0.25	36					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
Индекс	Наименование								По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
									Всего часов					ЗЕТ				Часов						Часов						Часов						Часов						Часов									
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР								270	270				7.5	7.5																									5		270			7.5						
Б3.Д.1	Подготовка выпускной квалификационной работы	Баз							216	216				6	6																									4		216			6	36	1,50				26	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				26	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
Индекс	Наименование		Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Реф	РГР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
									Всего часов					ЗЕТ																																					
ФТД	Факультативы			3				1			324	324	34	278	12	9	9								10		94	4	3	6	10		124	4	4		8		60	4	2							-					
ФТД.1	Деловой иностранный язык			2				2			108	108	10	94	4	3	3								10		94	4	3																			36				45	ОК-3, 9
ФТД.2	Технология приготовления пищи			34							216	216	24	184	8	6	6													6	10		124	4	4		8		60	4	2							36				22	ОК-5

| Индекс | Наименование | Распределение по курсам | | |

| | | |

| Индекс | Наименование | | |