

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

БАЗОВЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

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



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

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

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки	<u>2017</u>
Год окончания подготовки	<u>2021</u>
Образовательный стандарт	<u>211</u>
	<u>12.03.2015</u>

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

Согласовано

Проректор по УР

Начальник ОЛОКО

Директор

Председатель методической комиссии

Начальник производственно-технологической службы
ПАО "Красноярский хлеб"



Сорокатая Е.И. / Сорокатая Е.И./

Новикова В.Б. / Новикова В.Б./

Величко Н.А. / Величко Н.А./

Демина О.В. / Демина О.В./

Гуркаева Г.Г. / Гуркаева Г.Г./

1. 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	Э	Э	Э	К																		Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К																						
II																				К	Э	Э	К																						Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К																			
III																				К	Э	Э	К																							Э	П	П	П	К	К	К	К	К																			
IV																				К	Э	Э	К																																	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18 2/3	36 2/3	18	18 2/3	36 2/3	18	18 2/3	36 2/3	18	12	30	140
Э	Экзаменационные сессии	3	1 1/3	4 1/3	2	1 1/3	3 1/3	2	1 1/3	3 1/3	2		2	13
У	Учебная практика		4	4										4
П	Производственная практика					2	2		4	4		4	4	10
Д	Выпускная квалификационная работа											5	5	5
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											1	1	1
К	Каникулы	2	5	7	2	8	10	2	6	8	2	8	10	35
Итого		23	29	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

1	Основы технологии детского и диетического питания в хлебопекарном производстве	8				108	108	48	60	3	3													12	36	60	3	36		12	22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-4, 18	
2	Основы технологии детского и диетического питания в кондитерском производстве	8				108	108	48	60	3	3														12	36	60	3	36		12	22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-4, 18

Б1.В.ДВ.10

1	Организация научных исследований	8				108	108	48	60	3	3																			27	Технология, оборудование бродильных и пивных производств (П-8, старый код 12)	ПК-13, 14	
2	Сравнительная технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	8				108	108	48	60	3	3																			12	22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-2; ПК-7, 8, 20, 23

Б1.В.ДВ.11

1	Технологический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях	8				108	108	48	60	3	3													24	24	60	3	36		12	22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-3
2	Технологический контроль и учет кондитерских и макаронных производств	8				108	108	48	60	3	3													24	24	60	3	36		12	22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-3

Б2

Б2.1	Практика	216	216	6	6																														Компетенции		
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	108	108	3	3																														22	Технология 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	108	108	3	3																														22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-9, 13, 14

Б2.П

Б2.П.1	Технологическая практика	540	540	15	15																																		
Б2.П.1.1	Технологическая практика			4		108	108	3	3															2	108												22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-13, 14
Б2.П.1.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			6		216	216	6	6																											22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-13, 14	
Б2.П.1.3	Научно-исследовательская работа			8		108	108	3	3																				2	108						22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-9, 13, 14	
Б2.П.1.4	Традиционная практика			8		108	108	3	3																				2	108						22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-15	

Б3

Б3	Государственная итоговая аттестация																																			Компетенции
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																																			Компетенции

Б3.Д

Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР	324	324	9	9																																
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы	64	64	1,5	1,5																								1	64						22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)

ФТД

ФТД	Факультативы	2	1			324	324	183	182	9	9	18	18	36	2																					Компетенции		
ФТД.1	Профилактика зависимого поведения	1				72	72	36	36	2	2	18	18	36	2																					47	Технология, методики и алгоритмы оказания помощи (МФ-7, старый код 74)	СК-5, 7
ФТД.2	Технология приготовления пищи	6				144	144	72	72	4	4																									22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	СК-5
ФТД.3	Проектирование малых предприятий и цехов по производству хлебобулочных и кондитерских изделий	7				108	108	54	54	3	3																									22	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (П-1, старый код 7)	ПК-23, 24, 26, 27