"УТВЕРЖДАЮ"
Ректор КрасГАУ
_____ Н. И. Пыжикова
"__" марта 2015 г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВПО "Красноярский государственный аграрный университет"

Квалификация специалиста:
"ИНЖЕНЕР"
Форма обучения: ЗАОЧНАЯ
срок освоения ООП: 5 лет 10 месяцев

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Подготовки дипломированного специалиста по направлению: *260200 Производство продуктов питания из растительного сырья*
Специальность: *260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"*

Составлен на основании
государственного образовательного стандарта
высшего профессионального образования
от 23.03.2000 г. № 185 тех/дс

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА на 2015 - 2016 учебный год

Индекс	Наименование дисциплины	Формы итогового (контроля) по семестрам					ВПО трудоемкость			Количество часов по ОЗО					Распределение аудиторных часов по курсам и семестрам (лекции / лабораторные занятия / практические (семинарские) занятия)												Кафедра
										Аудиторных; из них					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс		
															Семестр												
															1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
															Количество дней												
															10	30	20	20	25	25	25	25	25	25	25		
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
ГСЭ	**Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**						1800	612	1800	96	52	60	208	1592													
ГСЭ.Ф.00	***Федеральный компонент***						1260	530	1260	46	52	28	126	1134													
ГСЭ.Ф.02	Физическая культура	6	1 2 3 4 5				408	404	408	0	0	0	*0*	408													65
ГСЭ.Ф.01	Иностранный язык	4	2	2 4			340	52	340	0	52	0	*52*	288	8		12		14								43
ГСЭ.Ф.03	Отечественная история	2		2			112	16	112	10	0	6	*16*	96	4 2		6 4										64
ГСЭ.Ф.04	Культурология		4	4			112	16	112	10	0	6	*16*	96				10 6									63
ГСЭ.Ф.06	Правоведение		7				64	10	64	6	0	4	*10*	54							6 4						58
ГСЭ.Ф.10	Философия	3		3			112	16	112	10	0	6	*16*	96			10 6										63
ГСЭ.Ф.11	Экономика (экономическая теория)	6		6			112	16	112	10	0	6	*16*	96						10 6							81
ГСЭ.Р.00	***Национально-региональный компонент***						270	42	270	26	0	16	42	228													
ГСЭ.Р.01	Психология и педагогика		3				71	10	71	6	0	4	*10*	61			6 4										42
ГСЭ.Р.02	Русский язык и культура речи		3				51	10	51	6	0	4	*10*	41			6 4										42
ГСЭ.06	Социология	7		7			112	16	112	10	0	6	*16*	96							10 6						67
ГСЭ.07	Политология		9				36	6	36	4	0	2	*6*	30									4 2				64
ГСЭ.В.00	***Дисциплины по выбору студента***						270	40	270	24	0	16	40	230													
ГСЭ.В.01	Введение в специальность																										22
ГСЭ.В.02	История развития пищевой и перерабатывающей промышленности края		2				69	10	69	6	0	4	10	59		6 4											64
ГСЭ.В.03	История Сибири																										64
ГСЭ.В.04	История сибирского предпринимательства		4				66	10	66	6	0	4	10	56				6 4									64
ГСЭ.В.05	Культура поведения личности																										63
ГСЭ.В.06	Этика производственных отношений		5				66	10	66	6	0	4	10	56					6 4								42
ГСЭ.В.07	Проблемы денег и денежных обращений в современной России																										82
ГСЭ.В.08	Социальная защита человека в рыночных условиях		6				69	10	69	6	0	4	*10*	59						6 4							67
ГСЭ.В.09	Инновационный менеджмент																										46

ЕН	**Общие математические и естественнонаучные дисциплины**						**2300**	**362**	**2300**	**140**	**154**	**68**	**362**	**1938**																			
ЕН.Ф.00	***Федеральный компонент***						**2090**	**332**	**2090**	**134**	**130**	**68**	**332**	**1758**																			
ЕН.Ф.01	Математика	2	3	2 3	2 3		500	78	500	34	0	44	***78***	422	12	6	12	16	10	22													91
ЕН.Ф.02	Информатика	2	1	2			**200**	32	**200**	14	10	8	***32***	168	6	8	8	10															71
ЕН.Ф.03	Физика	4	5	4 5	4 5		350	52	350	18	18	16	***52***	298							10	10	8	8	8	8							89
ЕН.Ф.05	Экология	9		9			**90**	16	**90**	10	6	0	***16***	74																	10	6	33
ЕН.Ф.04	***Химия***						**950**	**154**	**950**	**58**	**96**	**0**	**154**	**796**																			
ЕН.Ф.04.01	Неорганическая химия	2	1	2	2		**200**	32	**200**	10	22	0	***32***	168	6	8	4	14															24
ЕН.Ф.04.02	Ограническая химия	5	6		5 6		**200**	32	**200**	16	16	0	***32***	168										8	8	8	8							24
ЕН.Ф.04.03	Аналитическая химия и физико-хим. методы анализа		4	5	4	5	**200**	32	**200**	6	26	0	***32***	168							10			6	16								24
ЕН.Ф.04.04	Физическая и коллоидная химия	8		7	7	8	**200**	32	**200**	16	16	0	***32***	168													8	8	8	8			26
ЕН.Ф.04.05	Биохимия	8		7	7	8	**150**	26	**150**	10	16	0	***26***	124													8	8	2	8			27
ЕН.Р.00	***Национально-региональный компонент***						**110**	**16**	**110**	**0**	**16**	**0**	**16**	**94**																			
ЕН.Р.01	Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов			8	8		**110**	16	**110**	0	16	0	***16***	94															16				24
ЕН.В.00	***Дисциплины по выбору студента***						**100**	**14**	**100**	**6**	**8**	**0**	**14**	**86**																			
ЕН.В.01	Неорганические вещества в пищевой промышленности			6			100	14	100	6	8	0	14	86												6	8						24
ЕН.В.02	Сертификация системы качества																																25
ОПД	**Обще-профессиональные дисциплины**						**2094**	**316**	**2094**	**160**	**124**	**32**	**316**	**1778**																			
ОПД.Ф.00	***Федеральный компонент***						**1854**	**280**	**1854**	**142**	**106**	**32**	**280**	**1574**																			
ОПД.Ф.01	Начертательная геометрия. Инженерная графика	2		3	2	3	170	26	170	8	18	0	***26***	144	4	4	4	4		10													75
ОПД.Ф.02	***Механика***						**216**	**30**	**216**	**18**	**8**	**4**	**30**	**186**																			
ОПД.Ф.02.01	Теоретическая механика			4	4		72	10	72	6	0	4	***10***	62							6		4										73
ОПД.Ф.02.02	Сопротивление материалов			5	5		72	10	72	6	4	0	***10***	62										6	4								73
ОПД.Ф.02.03	Детали машин и основы конструирования	6				6	72	10	72	6	4	0	***10***	62												6	4						73
ОПД.Ф.03	Электротехника и электроника	6			6		85	16	85	6	6	4	***16***	69												6	6	4					88
ОПД.Ф.04	**Безопасность жизнедеятельности**						**222**	**32**	**222**	**16**	**12**	**4**	**32**	**190**																			
ОПД.Ф.04.01	Безопасность жизнедеятельности	10			10		150	22	150	10	8	4	***22***	128																	10	8	4	41
ОПД.Ф.04.02	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			10	10		72	10	72	6	4	0	***10***	62																	6	4		25
ОПД.Ф.05	Метрология, стандартизация и сертификация			10			68	10	68	6	4	0	***10***	58																	6	4		25
ОПД.Ф.06	Теплотехника	5			5		119	20	119	10	10	0	***20***	99										10	10								77
ОПД.Ф.07	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	9				9	**145**	**22**	**145**	10	6	6	***22***	123																	10	6	6	88
ОПД.Ф.08	Процессы и аппараты пищевых производств	8		7	7		8	200	32	200	14	14	4	***32***	168												8	8	6	6	4			27
ОПД.Ф.09	Микробиология	8			8			119	18	119	10	8	0	***18***	101														10	8				23
ОПД.Ф.10	***Химия пищи***						**174**	**26**	**174**	**14**	**12**	**0**	**26**	**148**																			
ОПД.Ф.10.01	Пищевая химия	9			9			102	16	102	8	8	0	***16***	86																8	8		26
ОПД.Ф.10.02	Пищевые и биогогически активные добавки			10				72	10	72	6	4	0	***10***	62																	6	4	27
ОПД.Ф.11.	Введение в технологии продуктов питания	7			7			136	20	136	12	8	0	***20***	116												12	8						22
ОПД.Ф.12	Экономика и управление производством							**200**	**28**	**200**	**18**	**0**	**10**	**28**	**172**																			
ОПД.Ф.12.01	Экономика предприятия	11				11		100	14	100	8	0	6	***14***	86																8	6		79
ОПД.Ф.12.02	Менеджмент и маркетинг			10	10			100	14	100	10	0	4	***14***	86																10	4		69
ОПД.Р.00	***Национально-региональный компонент***							**140**	**20**	**140**	**10**	**10**	**0**	**20**	**120**																			
ОПД.Р.01	Объемно-планировочные решения			7				68	10	68	6	4	0	***10***	58												6	4						40

ОПД.Р.02	Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания		6				72	10	72	4	6	0	*10*	62						4 6							25
ОПД.В.00	***Дисциплины по выбору студента***						**100**	**16**	**100**	**8**	**8**	**0**	**16**	**84**													
ОПД.В.01	Основы применения холода при производстве продуктов питания		8				100	16	100	8	8	0	16	84								8 8					77
ОПД.В.02	Культура питания																										22
СД.00	**Специальные дисциплины**						**852**	**130**	**852**	**56**	**66**	**8**	**130**	**722**													
СД.01	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	9 10 11		9 10		11	560	88	560	34	54	0	88	472								4	8 18	10 18	12 18		22
СД.02	Проектирование предприятий отрасли	10					68	10	68	6	0	4	*10*	58										6 4			22
СД.03	Технологическое оборудование отрасли	9				10	156	22	156	10	8	4	*22*	134									10 8	4			23
СД.04	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопек., кондит. и макарон. производств		8				68	10	68	6	4	0	*10*	58								6 4					22
Всего по общей подготовке	Число часов						**7046**	**1420**	**7046**	**452**	**396**	**168**	**1016**	**6030**	32 20 16 68	40 40 24 104	32 24 36 92	32 38 22 92	44 46 12 102	46 32 14 92	58 36 10 104	44 58 4 106	50 46 8 104	54 38 16 108	20 18 6 44	0 0 0 0	
	Число контрольных работ						**43**								0	8	4	6	6	3	5	4	3	4	0	0	
	Число КР						**2**								0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
	Число КП						**4**								0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	
	Число экзаменов						**32**								0	5	2	2	3	4	2	4	5	3	2	0	
	Число зачетов						**30**								2	2	3	4	3	3	5	3	1	4	0	0	
ДС	**Дисциплины специализации №1 260202 "Технология хлеба"**						**766**	**98**	**766**	**46**	**48**	**4**	**98**	**668**													
ДС.01	Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства		10	10			198	28	198	16	12	0	*28*	170										16 12			22
ДС.02	Научные основы производства хлебобулочных изделий		11	11			170	24	170	12	8	4	*24*	146											12 8 4		22
ДС.03	Технология мучных изделий и мучных восточных сладостей		11	11			136	16	136	8	8	0	*16*	120											8 8		22
ДС.04	Основы технологий детского и диетического питания в хлебопекарном производстве		11	11			**70**	**10**	**70**	6	4	0	*10*	60											6 4		22
ДС.05	НИР по хлебопекарному производству		11				192	20	192	4	16	0	*20*	172											4 16		22
ФТД.00	**Факультативные дисциплины**						450	0	**0**	0	0	0	**0**	0													
ФТД.01	Деловой английский язык		7 8				235	12	235	0	12	0	*12*	223							6	6					45
ФТД.02	Технология приготовления пищи		9 10				215	20	215	6	14	0	*20*	195									4 8	2 6			22
Всего по специализации	Число часов						**1216**	**130**	**1216**	**52**	**74**	**4**	**130**	**1086**	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 6 0 6	0 6 0 6	4 8 0 12	18 18 0 36	30 36 4 70	0 0 0 0	
	Число контрольных работ						**4**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	
	Число КР						**0**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Число КП						**0**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Число экзаменов						**0**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Число зачетов						**5**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	
Итого	Число часов						**8262**	**1550**	**8262**	**504**	**470**	**172**	**1146**	**7116**	32 20 16 68	40 40 24 104	32 24 36 92	32 38 22 92	44 46 12 102	46 32 14 92	58 42 10 110	44 64 4 112	54 54 8 116	72 56 16 144	50 54 10 114	0 0 0 0	
	Число контрольных работ						**47**								0	8	4	6	6	3	5	4	3	5	3	0	
	Число КР						**2**								0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
	Число КП						**4**								0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	
	Число экзаменов						**32**								0	5	2	2	3	4	2	4	5	3	2	0	
	Число зачетов						**39**								2	2	3	4	3	3	6	4	2	6	4	0	
ДС	**Дисциплины специализации №2 260202 "Технология кондитерских изделий"**						**766**	**98**	**766**	**46**	**48**	**4**	**98**	**668**													
ДС.01	Физико-химические основы технологий кондитерских производств		10	10			198	28	198	16	12	0	*28*	170										16 12			22

ДС.02	Научные основы производства кондитерских изделий		11	11			170	24	170	12	8	4	***24***	146											12 8 4		22
ДС.03	Технология мучных кондитерских изделий и сахарных восточных сладостей		11	11			136	16	136	8	8	0	***16***	120											8 8		22
ДС.04	Основы технологий детского и диетического питания в кондитерском производстве		11	11			**70**	**10**	**70**	6	4	0	***10***	60											6 4		22
ДС.05	НИР по кондитерскому производству		11				192	20	192	4	16	0	***20***	172											4 16		22
ФТД.00	**Факультативные дисциплины**						450		450	6	26	0	32	418													
ФТД.01	Деловой английский язык		7 8				235		235	0	12	0	***12***	223							6	6					45
ФТД.02	Технология приготовления пищи		9 10				215		215	6	14	0	***20***	195									4 8	2 6			22
Всего по специализации	Число часов						**1216**	**98**	**1216**	**52**	**74**	**4**	**130**	**1086**	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 6 0	0 6 0	4 8 0	18 18 0	30 36 4	0 0 0	
															0	0	0	0	0	0	6	6	12	36	70	0	
	Число контрольных работ						**4**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	
	Число КР						**0**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Число КП						**0**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Число экзаменов						**0**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Число зачетов						**5**								0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	
Итого	Число часов						**8262**	**1518**	**8262**	**504**	**470**	**172**	**1146**	**7116**	32 20 16	40 40 24	32 24 36	32 38 22	44 46 12	46 32 14	58 42 10	44 64 4	54 54 8	72 56 16	50 54 10	0 0 0	
															68	104	92	92	102	92	110	112	116	144	114	0	
	Число контрольных работ						**47**								0	8	4	6	6	3	5	4	3	5	3	0	
	Число КР						**2**								0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
	Число КП						**4**								0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	
	Число экзаменов						**32**								0	5	2	2	3	4	2	4	5	3	2	0	
	Число зачетов						**39**								2	2	3	4	3	3	6	4	2	6	4	0	

Учебная практика			Производственная практика		
Наименование практики	Сем.	Нед.	Наименование практики	Сем.	Нед.
Учебная	2	4	Производственная	10	6
			Преддипломная	11	4

Итоговая государственная аттестация (16 недель)	
Государственный междисциплинарный экзамен (устно)	Выпускная квалификационная работа (дипломная работа (проект))

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1. Рассмотрен методической комиссией **института пищевых производств**
протокол №_7_от "26" _марта_ 2015 г.

Директор института________________ Н.А. Величко **Председатель методической комиссии института** ____________ О.В. Демина

2. Одобрен Ученым Советом университета
протокол №_7_от "27" _марта_ 2015 г.

Проректор по УР ______________ Е.И. Сорокатая **Начальник ОЛОКО** ______________________ В.Б. Новикова