

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

Липецкий казачий институт технологий и управления (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 03.07.2015

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
"06" 07 2016



19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль "Технология консервов и пищекокцентратов"

Кафедра: _____
Факультет: _____

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки:
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4г 6м

Год начала подготовки	2016
Образовательный стандарт	211
	12.03.2015

Виды деятельности
- производственно-технологическая <input type="checkbox"/>
- экспериментально-исследовательская <input type="checkbox"/>
- организационно-управленческая <input type="checkbox"/>
- расчетно-проектная <input type="checkbox"/>

Согласовано
Начальник УУР
Директор института
Зав. кафедрой

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																			Э	Э	Э	К	К																									Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
II																			Э	Э	Э	К	К																									Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
III																			Э	Э	Э	К	К																									Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																			Э	Э	Э	К	К																								Э	Э	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
V																			Э	Э	П	П	Г	Г	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=						

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	36	36	36	36	15	159
Э	Экзаменационные сессии	6	6	6	5	2	25
У	Учебная практика	2	2				4
П	Производственная практика			2	1	3	6
Д	Выпускная квалификационная работа					4	4
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					2	2
К	Каникулы	8	8	8	10		34
Итого		52	52	52	52	26	234
Студентов							
Групп							

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение ЗЕТ					Закрепленная кафедра		
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Код	Наименование	
										Контакт. раб. (по учеб.)	СРС	Контроль										
15	Б1.Б.1	История	1					144	144	6	129	9	4	4	4							
18	Б1.Б.2	Философия	2					108	108	6	93	9	3	3		3						
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	12	12				288	288	20	242	26	8	8	5	3						
24	Б1.Б.4	Экономика	1					108	108	4	95	9	3	3								
27	Б1.Б.5	Математика	12	1				360	360	12	326	22	10	10	6	4						
30	Б1.Б.6	Информатика	1					144	144	10	125	9	4	4	4							
33	Б1.Б.7	Физика	2	1				216	216	12	191	13	6	6	3	3						
36	Б1.Б.8	Неорганическая химия	1					180	180	8	163	9	5	5	5							
39	Б1.Б.9	Органическая химия	2	1				252	252	14	225	13	7	7	3	4						
42	Б1.Б.10	Аналитическая химия	1					108	108	6	93	9	3	3	3							
45	Б1.Б.11	Биохимия	2					144	144	10	125	9	4	4	4							
48	Б1.Б.12	Инженерная и компьютерная графика	1					180	180	8	163	9	5	5	5							
51	Б1.Б.13	Прикладная механика	2					108	108	6	93	9	3	3		3						
54	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		2				108	108	6	98	4	3	3		3						
57	Б1.Б.15	Электротехника и электроника	2	2				180	180	12	155	13	5	5	5							
60	Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности	4					144	144	6	129	9	4	4				4				
63	Б1.Б.17	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	1	1				180	180	8	159	13	5	5			5					
66	Б1.Б.17.1	Медико-биологические требования		3				72	72	4	64	4	2	2			2					
69	Б1.Б.17.2	Санитарно-эпидемиологические нормы производства консервов и пищевых концентратов	3					108	108	4	95	9	3	3			3					
73	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	3					180	180	8	163	9	5	5			5					
76	Б1.Б.19	Пищевая химия		3				108	108	6	98	4	3	3			3					
79	Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3					144	144	8	127	9	4	4			4					
82	Б1.Б.21	Введение в технологии продуктов питания		1				72	72	4	64	4	2	2	2							
85	Б1.Б.22	Пищевые добавки и биологически активные вещества в производстве консервов и пищевых концентратов		4				108	108	6	98	4	3	3				3				
88	Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4			4		144	144	6	129	9	4	4				4				
91	Б1.Б.24	Микробиология	3					144	144	8	127	9	4	4			4					
94	Б1.Б.25	Физическая культура		1				72	72	4	64	4	2	2	2							
102	Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык		2				108	108	4	100	4	3	3		3						
105	Б1.В.ОД.2	История казачества		1				72	72	4	64	4	2	2	2							
108	Б1.В.ОД.3	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		2				108	108	6	98	4	3	3		3						
111	Б1.В.ОД.4	Физико-химические методы исследования		2				108	108	6	98	4	3	3		3						
114	Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия	3	3				216	216	14	189	13	6	6			6					
117	Б1.В.ОД.6	Коллоидная химия наночастиц		3				72	72	4	64	4	2	2			2					
120	Б1.В.ОД.7	Экология	1					108	108	6	93	9	3	3	3							
123	Б1.В.ОД.8	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	3					144	144	6	129	9	4	4			4					
126	Б1.В.ОД.9	Проектирование предприятий отрасли		4		4		108	108	4	100	4	3	3				3				
129	Б1.В.ОД.10	Экономика и организация производства	4					108	108	4	95	9	3	3				3				
132	Б1.В.ОД.11	Маркетинг		3				72	72	4	64	4	2	2			2					
135	Б1.В.ОД.12	Технологическое оборудование отрасли	3					144	144	6	129	9	4	4			4					
138	Б1.В.ОД.13	Современное состояние производства консервов и пищевых концентратов		2				72	72	4	64	4	2	2		2						
141	Б1.В.ОД.14	Теоретические основы консервирования	3					108	108	6	93	9	3	3			3					
144	Б1.В.ОД.15	Введение в технологию консервов и пищевых концентратов		3				108	108	6	98	4	3	3			3					
147	Б1.В.ОД.16	Химия консервов и пищевых концентратов		4				108	108	6	98	4	3	3				3				
150	Б1.В.ОД.17	Научные основы производства консервов и пищевых концентратов	4					108	108	6	93	9	3	3				3				
153	Б1.В.ОД.18	Технология сушки		4				108	108	6	98	4	3	3					3			
156	Б1.В.ОД.19	Учебно-исследовательская работа студентов в консервном и пищевых концентратном производстве	4					144	144	8	127	9	4	4				4				
159	Б1.В.ОД.20	Технология консервов и пищевых концентратов	4					180	180	12	159	9	5	5				5				
162	Б1.В.ОД.21	Технология производства лечебно-профилактического и диетического питания	4					180	180	12	159	9	5	5				5				
165	Б1.В.ОД.22	Пищевая биотехнология	5					180	180	10	161	9	5	5					5			
172		Элективные курсы по физической культуре		1-3				328	328		316	12										
177	Б1.В.ДВ.1.1	История Российской пищевой промышленности	3					72	72	4	64	4	2	2			2					
180	Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи	3					72	72	4	64	4	2	2			2					
184	Б1.В.ДВ.2.1	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности		2				72	72	4	64	4	2	2			2					
187	Б1.В.ДВ.2.2	Социология		2				72	72	4	64	4	2	2			2					
191	Б1.В.ДВ.3.1	Правоведение		3				108	108	4	100	4	3	3			3					
194	Б1.В.ДВ.3.2	Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности		3				108	108	4	100	4	3	3			3					
195	Б1.В.ДВ.3.3	Политология		3				108	108	4	100	4	3	3			3					
199	Б1.В.ДВ.4.1	Основы христианской психологии		2				72	72	4	64	4	2	2			2					
202	Б1.В.ДВ.4.2	Основы православного вероучения		2				72	72	4	64	4	2	2			2					
206	Б1.В.ДВ.5.1	Духовно-нравственные основы и культура русского казачества		2				72	72	4	64	4	2	2			2					
209	Б1.В.ДВ.5.2	Культурология		2				72	72	4	64	4	2	2			2					
213	Б1.В.ДВ.6.1	Новые конструкционные материалы		4				108	108	6	98	4	3	3				3				
216	Б1.В.ДВ.6.2	Материаловедение		4				108	108	6	98	4	3	3				3				
220	Б1.В.ДВ.7.1	Основы биотехнологии консервных производств		4				108	108	6	98	4	3	3				3				
223	Б1.В.ДВ.7.2	Рецептуростроение в производстве консервов и пищевых концентратов функционального назначения		4				108	108	6	98	4	3	3				3				
227	Б1.В.ДВ.8.1	Экспертиза продукции отрасли		5				108	108	8	96	4	3	3					3			
230	Б1.В.ДВ.8.2	Национальные традиции в технологиях консервов, в том числе казачества		5				108	108	8	96	4	3	3					3			
234	Б1.В.ДВ.9.1	Технохимический контроль консервного и пищевых концентратного производств		5				108	108	8	96	4	3	3					3			
237	Б1.В.ДВ.9.2	Метрология, стандартизация и сертификация в производстве консервов и пищевых концентратов		5				108	108	8	96	4	3	3					3			
241	Б1.В.ДВ.10.1	Микробиология продуктов длительного хранения		5				108	108	10	94	4	3	3					3			
244	Б1.В.ДВ.10.2	Специальная технология консервного и пищевых концентратного производства		5				108	108	10	94	4	3	3					3			

248	Б1.В.ДВ.11.1	Современные пищевые технологии				5						72	72	8	60	4	2	2							2	
251	Б1.В.ДВ.11.2	Использование вторичных ресурсов отрасли				5						72	72	8	60	4	2	2							2	
255	Б1.В.ДВ.12.1	Упаковочные материалы и оборудование				5						72	72	8	60	4	2	2							2	
258	Б1.В.ДВ.12.2	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания				5						72	72	8	60	4	2	2							2	
262	Б1.В.ДВ.13.1	Ферменты в производстве консервов				4						108	108	6	98	4	3	3							3	
265	Б1.В.ДВ.13.2	Биоконверсия растительного сырья				4						108	108	6	98	4	3	3							3	
276	Б2.У.1	Учебная практика	Вар									216	216				6	6	3	3						
283	Б2.П.1	Производственная практика	Вар									108	108				3	3				3				
284	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар									216	216				6	6						1.5	4.5	
289	Б3	Государственная итоговая аттестация										324	324				9	9							9	

