

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова"

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 30.08.2017

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: Торгово-технологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г
Виды профессиональной деятельности
- производственно-технологическая - экспериментально-исследовательская - организационно-управленческая - расчетно-проектная

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 211
12.03.2015



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Апажеев А.К.

20 17 г.

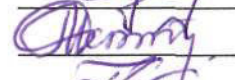
СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Кудыев Р.Х./
 / Яхтанигов М.А./
 / Тлупов Т.Х./
 / Мукожеев А.М./

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	К	К	К	К	К	К	К	К	
II																			Э	Э	Э	К	К																	Э	Э	Э	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	
IV																			Э	Э	К	К										Э	Э	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Г	К	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	36	18	18	36	18	18	36	18	9	27	135
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	3	6	2	1 2/3	3 2/3	21 2/3
У	Учебная практика		1 1/3	1 1/3		1 1/3	1 1/3							2 2/3
П	Производственная практика								2 2/3	2 2/3		7 1/3	7 1/3	10
Д	Выпускная квалификационная работа											3	3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											1	1	1
К	Каникулы	2	6 2/3	8 2/3	2	6 2/3	8 2/3	2	5 1/3	7 1/3	2	8	10	34 2/3
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
Б1	Дисциплины (модули)		ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
Б1.Б.1	История	7	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.2	Философия	7	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.3	Иностранный язык	11	ОК-3	ОК-9										
Б1.Б.4	Экономика	5	ОК-2	ПК-19	ПК-22	ПК-25								
Б1.Б.5	Математика	29	ОПК-1	ПК-5	ПК-16	ПК-17								
Б1.Б.6	Информатика	34	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26								
Б1.Б.7	Физика	23	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.8	Основы общей и неорганической химии	32	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-14							
Б1.Б.9	Органическая химия	32	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-14							
Б1.Б.10	Биохимия	32	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	23	ОК-5	ПК-23										
Б1.Б.12	Прикладная механика		ОК-5	ПК-5	ПК-23	ПК-24								
<i>Б1.Б.12.1</i>	<i>Теоретическая механика</i>	23	ОК-5	ПК-5										
<i>Б1.Б.12.2</i>	<i>Сопротивление материалов</i>	24	ОК-5	ПК-23	ПК-24									
Б1.Б.13	Тепло- и хладотехника	22	ОК-5	ПК-2	ПК-11	ПК-23								
Б1.Б.14	Электротехника и электроника	22	ОК-5	ПК-2	ПК-23									
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности	20	ОК-8	ПК-12	ПК-21									
Б1.Б.16	Теоретические основы инновационной политики	5	ОК-2	ПК-18	ПК-19									
Б1.Б.17	Детали машин и основы конструирования	23	ОК-5	ПК-2	ПК-27									
Б1.Б.18	Пищевая микробиология	17	ОПК-2	ПК-1	ПК-5	ПК-8								
Б1.Б.19	Пищевая химия	32	ОК-5	ПК-5	ПК-14	ПК-15								
Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	31	ОПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-13						
Б1.Б.21	Психология и педагогика	6	ОК-4	ОК-5										
Б1.Б.22	История и культура народов КБР	7	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	22	ОПК-2	ПК-6	ПК-7	ПК-10	ПК-20	ПК-27						
Б1.Б.24	Политология	7	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.25	Физическая культура и спорт	12	ОК-5	ОК-7										
Б1.Б.26	Правоведение	7	ОК-4	ОК-5	ОК-6									
Б1.Б.27	Русский язык и культура речи	6	ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.Б.28	Основы законодательства о защите прав потребителей	27	ОК-5	ОК-6										
Б1.В.ОД.1	Технология кондитерского производства	31	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-20	ПК-21					
Б1.В.ОД.2	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	17	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-12								

Б1.В.ОД.3	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	31	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-13	ПК-15	ПК-18					
Б1.В.ОД.4	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	31	ОК-6	ОПК-2	ПК-8	ПК-9	ПК-22							
Б1.В.ОД.5	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	32	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-14								
Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия	32	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-14								
Б1.В.ОД.7	Процессы и аппараты пищевых производств	30	ОПК-2	ПК-5										
Б1.В.ОД.8	Технология хлебопекарного производства	31	ОПК-2	ПК-2	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-11	ПК-20					
Б1.В.ОД.9	Технология макаронного производства	31	ПК-2	ПК-7										
Б1.В.ОД.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	31	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-7	ПК-8	ПК-14					
Б1.В.ОД.11	Технологическое оборудование отрасли	31	ОПК-2	ПК-2	ПК-7	ПК-9								
Б1.В.ОД.12	Проектирование предприятий отрасли	31	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27							
Б1.В.ОД.13	Общее материаловедение	31	ПК-2	ПК-5										
	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	12	ОК-5	ОК-7										
Б1.В.ДВ.1.1	Введение в технологию продуктов питания		ОПК-2	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-11							
Б1.В.ДВ.1.2	Введение в направленность		ОПК-2	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-11							
Б1.В.ДВ.2.1	Экономика и организация предприятий	10	ПК-19	ПК-22										
Б1.В.ДВ.2.2	Экономика и управление предприятием	10	ПК-19	ПК-22										
Б1.В.ДВ.3.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	31	ОПК-2	ПК-1	ПК-5									
Б1.В.ДВ.3.2	Современные индустриальные технологии	31	ОПК-2	ПК-1	ПК-5									
Б1.В.ДВ.4.1	Химия пищевых белков	32	ПК-5	ПК-14										
Б1.В.ДВ.4.2	Биоорганическая химия		ПК-5	ПК-14										
Б1.В.ДВ.5.1	Реология пищевого сырья	31	ПК-1	ПК-8										
Б1.В.ДВ.5.2	Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	31	ПК-1	ПК-8										
Б1.В.ДВ.5.3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		ОК-3	ОК-5	ПК-6									
Б1.В.ДВ.6.1	Экология	15	ОК-1	ОК-5	ОПК-1	ПК-20	ПК-21							
Б1.В.ДВ.6.2	Экологические принципы рационального использования природных ресурсов	15	ОК-1	ОК-5	ОПК-1	ПК-20	ПК-21							
Б1.В.ДВ.6.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		ОК-3	ОК-5	ПК-22									
Б1.В.ДВ.7.1	Специфические процессы пищевых производств	30	ОПК-2	ПК-5										
Б1.В.ДВ.7.2	Оборудование малых предприятий	30	ОПК-2	ПК-5										
Б1.В.ДВ.7.3	Психология личности и профессиональное самоопределение		ОК-3	ОК-5	ПК-9									
Б1.В.ДВ.8.1	Технология национальных мучных изделий	31	ПК-1	ПК-4	ПК-8	ПК-10	ПК-13	ПК-15						

Б1.В.ДВ.8.2	Нетрадиционные виды изделий	31	ПК-1	ПК-4	ПК-8	ПК-10	ПК-13	ПК-15						
Б1.В.ДВ.9.1	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	31	ОПК-1	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-18							
Б1.В.ДВ.9.2	Безотходные технологии в пищевой промышленности	31	ОПК-1	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-18							
Б2	Практики		ОК-2	ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
			ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27							
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ПК-1	ПК-4	ПК-11									
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая - 6 сем. -2 зет)		ПК-3	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-12				
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа		ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17				
Б2.П.3	Преддипломная		ОК-2	ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
			ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
			ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
			ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
ФТД	Факультативы		ОК-1	ОК-4	ПК-9	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-17					
ФТД.1	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма		ОК-1	ОК-4	ПК-9									
ФТД.2	Учебно-исследовательская работа		ОК-1	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-17							

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого				228	252	242	61	29.5	31.5	60	29	31	61	29	32	60	29	31
Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	28.5	31.5	60	29	31	60	28	32	60	29	31
Итого по блоку Б1	51%	49%	33.9%	207	216	215	58	28.5	29.5	58	29	29	56	28	28	43	29	14
Дисциплины (модули)	51%	49%	33.9%	207	216	215	58	28.5	29.5	58	29	29	56	28	28	43	29	14
Базовая часть				99	111	109	50	25	25	26	17	9	33	12	21			
Вариативная часть				105	108	106	8	3.5	4.5	32	12	20	23	16	7	43	29	14
Практики				15	27	19	2		2	2		2	4		4	11		11
Базовая часть																		
Вариативная часть				15	27	19	2		2	2		2	4		4	11		11
Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Базовая часть				6	9	6										6		6
Вариативная часть																		
Факультативы						2	1	1					1	1				
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					35.3%												
	в интерактивной форме					21.2%												
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					52.6	-	53	53	-	54	54	-	54	50.3	-	52	48
	ООП, факультативы (в период экз.					48.2	-	48	48	-	48	48	-	48	48	-	54	43.2
	в период гос.экзаменов						-			-			-			-		
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.) (чистое ТО)					27.2	-	29	29	-	27	27	-	26	27	-	27	24
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					27.2	-	29	29	-	27	27	-	26	27	-	27	24
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.5	-	2	2	-	4	4	-	4	2.3	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	4	4	8	4	4	8	4	4	5	3	2
	ЗАЧЕТЫ (За)						11	7	4	6	3	3	7	3	4	7	5	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	2	1	1	1	1		2	1	1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												2	1	1	1		1
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1	1		2	1	1
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
	РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
	ЭССЕ (Эс)																	
	РГР (РГР)																	