

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации" Саранский кооперативный институт (филиал)



Ректор

Кривошей В.А.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7
26.06.2014

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

заочная форма обучения

на базе среднего профессионального образования соответствующего профиля

Кафедра: технологии общественного питания

Факультет: заочный

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: заочная (ускоренное обучение на базе СПО)

Срок обучения: 3г 6м

Год начала подготовки 2014

Образовательный стандарт 754
21.12.2009

Согласовано


Проректор по учебной работе

Декан

Зав.кафедрой

 / Назарова Н.В./

 / Чижова Л.П./

 / Криштафович В.И./

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-14	ПК-1	ПК-11
			ПК-13	ПК-19	ПК-20	ПК-24								
Б1.Б.1	Иностранный язык		ОК-2	ОК-3	ОК-14	ПК-20								
Б1.Б.2	История		ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-9	ПК-1							
Б1.Б.3	Философия		ОК-1	ОК-2	ОК-6	ПК-1								
Б1.Б.4	Экономика		ОК-9	ПК-11	ПК-13	ПК-19								
Б1.В.Од.1	Социология		ОК-1	ОК-4	ОК-8	ПК-1								
Б1.В.Од.2	Правоведение		ОК-1	ОК-5	ПК-19	ПК-24								
Б1.В.Од.3	Теория и практика кооперации		ОК-1	ОК-3	ОК-9									
Б1.В.Дв.1.1	Русский язык и культура речи		ОК-1	ОК-2	ПК-1									
Б1.В.Дв.1.2	Политология		ОК-1	ОК-2	ПК-1									
Б1.В.Дв.2.1	Этика		ОК-1	ОК-2	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.Дв.2.2	Психология и этика делового общения		ОК-1	ОК-2	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.Дв.3.1	Культурология		ОК-1	ОК-2										
Б1.В.Дв.3.2	Мировая художественная культура		ОК-1	ОК-2										
Б1.В.Дв.4.1	Менеджмент		ОК-4	ОК-6	ОК-7									
Б1.В.Дв.4.2	Маркетинг		ОК-4	ОК-6	ОК-7									
Б2	Математический и естественнонаучный цикл		ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13	ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-8	ПК-13	ПК-21
			ПК-27											
Б2.Б.1	Математика		ПК-1	ПК-21	ОК-10									
Б2.Б.2	Информатика		ОК-11	ОК-12	ПК-1	ПК-13	ПК-21							
Б2.Б.3	Физика		ПК-1	ПК-21	ОК-10									
Б2.Б.4	Химия													
Б2.Б.4.1	<i>Основы общей и неорганической химии</i>													
Б2.Б.4.2	<i>Органическая химия-1</i>													
Б2.Б.4.3	<i>Биохимия</i>													
Б2.В.Од.1	Органическая химия-2		ПК-1	ПК-8	ПК-21	ОК-10								
Б2.В.Од.2	Аналитическая химия и физико-химические методы		ПК-1	ПК-8	ПК-21	ОК-10								
Б2.В.Од.3	Физическая и коллоидная химия		ПК-1	ПК-21	ОК-10									
Б2.В.Од.4	Микробиология		ПК-1	ПК-21	ОК-10									
Б2.В.Од.5	Компьютерные технологии и информатика		ОК-13	ПК-2	ПК-7	ПК-21								
Б2.В.Дв.1.1	Современная физическая химия в пищевой промышленности		ОК-12	ПК-1	ПК-2									
Б2.В.Дв.1.2	Информационные системы управления		ОК-12	ПК-1	ПК-2									
Б2.В.Дв.2.1	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-21							
Б2.В.Дв.2.2	Коллоидная химия наночастиц		ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-21							
Б2.В.Дв.3.1	Методы исследования сырья и продуктов питания		ПК-1	ПК-21	ПК-27									
Б2.В.Дв.3.2	История российской пищевой промышленности		ПК-1	ПК-21	ПК-27									
Б3	Профессиональный цикл		ОК-15	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.Б.1	Тепло и хладотехника	ПК-21											
Б3.Б.2	Электротехника и электроника	ПК-21											
Б3.Б.3	Безопасность жизнедеятельности	ПК-12	ПК-23	ПК-24	ПК-27	ПК-6	ПК-7	ПК-17	ОК-15				
Б3.Б.4	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-26	ПК-27	ПК-3									
Б3.Б.5	Инженерная и компьютерная графика	ПК-1											
Б3.Б.6	Прикладная механика	ПК-1	ПК-8										
Б3.Б.7	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ПК-11	ПК-14	ПК-26									
Б3.Б.8	Пищевая микробиология	ПК-11	ПК-13	ПК-14									
Б3.Б.9	Пищевая химия	ПК-11	ПК-12	ПК-14									
Б3.Б.10	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15								
Б3.Б.11	Введение в технологию продуктов питания	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-2	ПК-18							
Б3.Б.12	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-24	ПК-26	ПК-27									
Б3.Б.13	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ПК-18	ПК-21	ПК-22									
Б3.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-12	ПК-16	ПК-19	ПК-21	ПК-22	ПК-24	ПК-27					
Б3.В.Од.1	Физиология питания	ПК-26	ПК-27	ПК-6									
Б3.В.Од.2	Оборудование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК-26	ПК-27	ПК-3									
Б3.В.Од.3	Технология хлеба	ПК-26	ПК-27										
Б3.В.Од.4	Проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК-26	ПК-27										
Б3.В.Од.5	Товароведение продовольственных товаров	ПК-26	ПК-27										
Б3.В.Од.6	Санитария и гигиена питания	ПК-26	ПК-27	ПК-2	ПК-18								
Б3.В.Од.7	Организация производства на предприятиях пищевой промышленности	ПК-26	ПК-27										
Б3.В.Од.8	Метрология, стандартизация и сертификация продукции	ПК-21	ПК-24	ПК-3									
Б3.В.Од.9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-12	ПК-23	ПК-27	ПК-2								
Б3.В.Од.10	Технология специальных видов питания	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-2	ПК-18							
Б3.В.Од.11	Холодильная техника и технология	ПК-25	ПК-26	ПК-27									
Б3.В.Од.12	Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности	ПК-12	ПК-23	ПК-24	ПК-4								
Б3.В.Од.13	Технология диетической продукции	ПК-25	ПК-26	ПК-27									
Б3.В.Од.14	Экономика и управление производством	ПК-20	ПК-24	ПК-27									
Б3.В.Од.15	Учебно-исследовательская работа	ПК-9	ПК-10	ПК-13	ПК-14	ПК-23	ПК-26						
Б3.В.Дв.1.1	Технология макаронных производств	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-4								
Б3.В.Дв.1.2	Технология и организация производства	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-4								
Б3.В.Дв.2.1	Информационные технологии в производственной деятельности предприятий пищевой промышленности	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-4	ПК-5	ПК-14					

		Итого								Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ								
					Мин.	Макс.	Итого	Факт	Переат.				
	Итого				226	267	246	198	48	54	57	56	31
	Итого по ООП (без факультативов)				226	257	240	192	48	54	53	54	31
	Итого по циклам Б1, Б2, Б3	48%	52%	33.9%	200	225	211	166.5	44.5	52.5	53	51	10
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	54%	46%	47%	30	40	37	22	15	21	1		
Б1.Б	Базовая часть				15	20	20	12	8	12			
Б1.В	Вариативная часть				10	25	17	10	7	9	1		
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	51%	49%	31.2%	65	75	65	55	10	27	24	4	
Б2.Б	Базовая часть				32	40	33	33		27	6		
Б2.В	Вариативная часть				25	43	32	22	10		18	4	
Б3	Профессиональный цикл	45%	55%	31.6%	105	110	109	89.5	19.5	4.5	28	47	10
Б3.Б	Базовая часть				48	55	49	40	9	4.5	22	13.5	
Б3.В	Вариативная часть				50	62	60	49.5	10.5		6	33.5	10
Б4	Физическая культура				2	2	2	1.5	0.5	1.5			
Б5	Практики, НИР				12	18	15	12	3			3	9
Б6	Итоговая государственная аттестация				12	12	12	12					12
ФТД	Факультативы					10	6	6			4	2	
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.8%						
		в интерактивной форме					20%						
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы					47.9			52.3	48.9	45.5	36
	Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП					144.5			154	198	192	34
	Обязательные формы контроля Факт / Переаттестовано	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)								12	10	11	2
		ЗАЧЕТЫ (За)								6	9	10	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)											1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)										1	
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)											
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)											
		РЕФЕРАТЫ (Реф)											
	ЭССЕ (Эс)												
	РГР (РГР)												