

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО"

Утверждаю

Ректор

С.В. Дрожжина

2021г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация : бакалавр

Срок обучения: 4 года

На основе: среднего общего образования

Шифр: о ППР(6) 21

Подготовки бакалавра с 2021 года

Угруппированная группа направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

Форма обучения - очная

I. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30			
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	У	У	У	У	У
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	ГЭ	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	
Условные обозначения: теоретическое обучение[Т]; государственный экзамен [ГЭ]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]																																																				

Условные обозначения: теоретическое обучение [Т]; государственный экзамен [ГЭ]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]

II. Сводные данные о бюджете времени, нед

Курс	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Защита ВКР	Каникулы	Итого
I	36	4	4			8	52
II	36	4	4			8	52
III	36	4	4			8	52
IV	30	4	2	1	5	2	44
Итого	138	16	14	1	5	26	200

III. Практика

Тип и название практики	Семестр	Недели
Учебная ознакомительная практика	2	4
Учебная технологическая практика	4	4
Производственная организационно-управленческая практика	6	4
Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	2
Итого		14

IV. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Форма ГИА	Семестр	Недели
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Общая технология переработки зерна, Технология хлеба и макаронных изделий, Технология кондитерских изделий)	8	1
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	5
Итого		6

V. План учебного процесса

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	общий объем	Количество часов					Самостоятельная работа	Распределение по курсам и семестрам							
		экзамены	зачеты	Курсовые				Всего	Аудиторных					I курс	II курс	III курс	IV курс				
									в том числе												
				работы	проекты				Лекции	Лабораторные занятия	Практические и семинарские занятия	1 сем						2 сем	3 сем	4 сем	5 сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Блок 1.																					
Б.1.Б Базовая часть																					
Социально-гуманитарный цикл																					
Б.1.Б.1	Философия	1				3,00	108	54	36		18	54	3/3								
Б.1.Б.2	Иностранный язык	4	2,3			7,00	252	126			126	126		3/3	2/2	2/2					
Б.1.Б.3	Менеджмент	6				4,00	144	72	36		36	72						4/4			
Б.1.Б.4	Маркетинг	4				3,00	108	36	18		18	72				2/3					
Б.1.Б.5	История (история России, всеобщая история)	2				3,00	108	72	36		36	36		4/3							
Б.1.Б.6	Физическая культура и спорт		4			2,00	72	72			72					4/2					
Всего:						22,00	792	432	126		306	360	3/3	7/6	2/2	8/7		4/4			
Математический цикл																					
Б.1.Б.7	Высшая математика	2	1			5,00	180	90	36		54	90	2/3	3/2							
Б.1.Б.8	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	2	1			5,00	180	90	36		54	90	2/2	3/3							
Б.1.Б.9	Физика	1				4,00	144	54	18	36		90	3/4								
Б.1.Б.10	Неорганическая химия		1			3,00	108	36	18	18		72	2/3								
Б.1.Б.11	Физическая и коллоидная химия	3				3,00	108	36	18	18		72			2/3						
Б.1.Б.12	Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	2				4,00	144	72	36	36		72		4/4							
Б.1.Б.13	Органическая химия	2				3,00	108	54	18	36		54		3/3							
Б.1.Б.14	Биохимия	3				4,00	144	72	36	36		72			4/4						
Б.1.Б.15	Прикладная механика		3			4,00	144	54	18		36	90			3/4						
Б.1.Б.16	Инженерная графика. Компьютерная графика		1,3			5,00	180	90	18		72	90	3/3		2/2						
Б.1.Б.17	Экология		5			3,00	108	54	36		18	54					3/3				
Б.1.Б.18	Электротехника и электроника		3			3,00	108	36	18		18	72			2/3						
Б.1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности		1			3,00	108	36	18		18	72	2/3								
Всего:						49,00	1764	774	324	180	270	990	14/18	13/12	13/16		3/3				
Профессиональный цикл																					
Б.1.Б.20	Технология хлеба и макаронных изделий	6				3,00	108	54	18	36		54						3/3			
Б.1.Б.21	Технология кондитерских изделий	7	6			6,00	216	108	54		54	108						3/3	3/3		
Б.1.Б.22	Технология продуктов и организация мини-производств	6				3,00	108	54	36		18	54						3/3			
Б.1.Б.23	Общие технологии пищевых производств	5				3,00	108	54	36	18		54					3/3				
Б.1.Б.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4				3,00	108	54	18	36		54			3/3						
Б.1.Б.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	7			8	3,00	108	36	18	18		72							2/2	0/1	
Б.1.Б.26	Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов	5				3,00	108	36	18	18		72					2/3				
Б.1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств	3				3,00	108	36	18		18	72			2/3						
Б.1.Б.28	Общая технология переработки зерна	5				3,00	108	36	18		18	72					2/3				
Б.1.Б.29	Оборудование предприятий отрасли	5	4			6,00	216	108	36	72		108				3/3	3/3				
Б.1.Б.30	Тепло- и хладотехника		4			3,00	108	54	18		36	54			3/3						
Б.1.Б.31	Экономика и управление предприятий отрасли	7				3,00	108	54	18		36	54							3/3		
Б.1.Б.32	Основы охраны труда	4				1,50	54	36	18	18		18					2/1,5				
Б.1.Б.33	Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности	5				3,00	108	54	18	36		54					3/3				
Всего:						46,50	1674	774	342	252	180	900			2/3	11/10,5	13/15	9/9	8/8	0/1	
Всего базовая часть, Блок 1						117,50	4230	1980	792	432	756	2250	17/21	20/18	17/21	19/17,5	16/18	13/13	8/8	0/1	
Б.1.В Вариативная часть																					
Социально-гуманитарный цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.В.1	Этика и эстетика		2			2,00	72	36	18		18	36		2/2							

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов							Распределение по курсам и семестрам							
		экзамены	зачеты	Курсовые			общий объем	Всего	Аудиторных				Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
									в том числе	Лекции	Лабораторные занятия	практические и семинарские занятия		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
				18	18									18	18	18	18	18	18	18	18
		Часы в неделю / зачётные единицы																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Б.1.В.2	Социология		8			2,00	72	24	12		12	48								2/2	
Б.1.В.3	Русский язык и культура речи	3	1,2			7,50	270	162	54		108	108	3/2,5	3/2,5	3/2,5						
Б.1.В.4	Правоведение		4			3,00	108	54	18		36	54									
Б.1.В.5	Экономическая теория. Экономика		4			2,50	90	36	18		18	54				3/3					
Б.1.В.6	Интеллектуальная собственность		8			2,00	72	36	24		12	36				2/2,5					
Б.1.В.7	Политология	7				3,00	108	54	36		18	54								3/2	
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.В.8	Педагогика	8				2,00	72	24	12		12	48								2/2	
Б.1.В.9	Культурология																				
Б.1.В.9	Психология		6			3,00	108	54	36		18	54						3/3			
Б.1.В.10	Логика																				
Б.1.В.10	Естественнонаучная картина мира		2			3,00	108	36	18		18	72		2/3							
Б.1.В.10	Религиоведение																				
Всего:						30,00	1080	516	246		270	564	3/2,5	7/7,5	3/2,5	5/5,5		3/3	3/3	7/6	
Математический цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.В.11	Микробиология пищевых продуктов		3			3,00	108	36	18	18		72			2/3						
Б.1.В.12	Системы менеджмента качества пищевой продукции	8				3,00	108	36	12		24	72								3/3	
Б.1.В.13	Автоматизация производственных процессов		8			3,00	108	36	12		24	72								3/3	
Б.1.В.14	Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий		5			3,00	108	54	18		36	54					3/3				
Б.1.В.15	Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания		4			4,50	162	54	18		36	108				3/4,5					
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.В.16	Основы научных исследований		5			3,00	108	36	18		18	72					2/3				
Б.1.В.16	Патентоведение																				
Всего:						19,50	702	252	96	18	138	450			2/3	3/4,5	5/6			6/6	
Профессиональный цикл																					
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																					
Б.1.В.17	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли		7	7		4,00	144	72	36		36	72							4/4		
Б.1.В.18	Технология консервированных продуктов		8			3,00	108	48	24		24	60								4/3	
Б.1.В.19	Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли		5			3,00	108	36	18		18	72					2/3				
Б.1.В.20	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	7				4,00	144	72	36	36		72							4/4		
Б.1.В.21	Учёт и отчетность в предприятиях отрасли	8				2,00	72	36	12		24	36								3/2	
Дисциплины свободного выбора студента																					
Б.1.В.22	Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья		8			3,00	108	36	12	24		72								3/3	
Б.1.В.22	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																				
Б.1.В.23	Оптимизация технологических процессов	6				4,00	144	72	36	36		72						4/4			
Б.1.В.23	Математические модели в технологии отрасли																				
Б.1.В.24	Основы технологии отрасли	1				5,00	180	72	36	36		108	4/5								
Б.1.В.24	Введение в специальность																				
Б.1.В.25	Технология оздоровительных пищевых продуктов		6		6	4,00	144	54	36	18		90						3/4			
Б.1.В.25	Технология продуктов функционального назначения																				
Б.1.В.26	Современные технологии продуктов из растительного сырья		7			3,00	108	36	18	18		72							2/3		
Б.1.В.26	Конструирование продуктов питания из растительного сырья																				
Б.1.В.27	Пищевые и диетические добавки		8			2,00	72	36	24		12	36								3/2	
Б.1.В.27	Нутрициология																				
Б.1.В.28	Реология пищевых масс	6				3,00	108	54	36	18		54						3/3			
Б.1.В.28	Физико-механические свойства продуктов растительного происхождения																				
Б.1.В.29	Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли		7			3,00	108	36	18		18	72							2/3		
Б.1.В.29	Компьютерное моделирование и конструирование технологических систем																				
Всего:						43,00	1548	660	342	186	132	888	4/5				2/3	10/11	12/14	13/10	
Всего вариативная часть, Блок 1						92,50	3330	1428	684	204	540	1902	7/7,5	7/7,5	5/5,5	8/10	7/9	13/14	15/17	26/22	
Блок 2. Практика																					
Б.2.В Вариативная часть																					
Б.2.В.1	Учебная ознакомительная практика					6,00	216					216			0/6						
Б.2.В.2	Учебная технологическая практика					6,00	216					216				0/6					
Б.2.В.3	Производственная организационно-управленческая практика					6,00	216					216						0/6			
Б.2.В.4	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					3,00	108					108								0/3	
Всего вариативная часть, Блок 2						21,00	756					756			0/6		0/6		0/6	0/3	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																					
Б.3.Б Базовая часть																					
Б.3.Б.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, Общая технология переработки зерна, Технология хлеба и макаронных изделий, Технология кондитерских изделий)					1,5	54					54								0/1,5	
Б.3.Б.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					7,50	270					270								0/7,5	
Всего базовая часть, Блок 3						9,00	324					324								0/9	
Общая трудоёмкость программы						240,00	8640	3408	1476	636	1296	5232									
Количество часов в неделю/зачётных единиц													24/28,5	27/31,5	22/26,5	27/33,5	23/27	26/33	23/25	26/35	
Элективные внекредитные учебные дисциплины*																					
Б.4.1	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1-3,5-7				432	432			432		4/0	4/0	4/0		4/0	4/0	4/0		
Факультативные учебные дисциплины																					
Б.5.1	Технология продуктов питания		6			3,00	108	54	18	36		54						0/3			
Б.5.2	Основы диетологии		7			3,00	108	54	18		36	54							0/3		
	Количество экзаменов	34											3	5	4	4	5	5	5	3	
	Количество зачетов		37										6	4	5	6	4	3	3	6	
	Количество курсовых работ			1															1		
	Количество курсовых проектов				2															1	
* Учебная нагрузка по дисциплинам (по учебному плану)																					

* - учебные занятия по дисциплине "Элективные дисциплины по физической культуре и спорту" не входят в общую трудоёмкость образовательной программы

Первый проректор

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Л.О. Омелянович

Л.В. Крылова

В.А. Антонова

УЧЕБНЫЙ
ОТДЕЛ