

Квалификация:	бакалавр
Срок обучения:	5 лет
На основе:	среднего общего образования

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения заочная

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	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
	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	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30								
I						18																																																		
II						18						к к																																												
III						17						к к																										п	п	п	п		к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к			
IV						17						к к																										п	п	п	п		п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п		
V						17						к к																																												

Условные обозначения: 10, 14, 15, 17, 18, 19 - количество недель самостоятельной работы; промежуточная аттестация (лабораторно-олимпиадная сессия) [ПА]; государственный экзамен [ГЭ]; канкулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к защите и защита ВКР [ВКР]

* сроки проведения лабораторно-экзаменационных сессий определены в рабочих учебных планах

Курсы	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Государственный экзамен	Защита ВКР	Каникулы	Итого
I	37	4	0	0	0	11	52
II	33	4	4	0	0	11	52
III	31	6	4	0	0	11	52
IV	31	6	4	0	0	11	52
V	28	5	2	1	5	2	43
Итого	160	25	14	1	5	48	251

Тип и название практики	Семестр	Недели
Учебная ознакомительная практика	4	4
Учебная технологическая практика	6	4
Производственная организационно-управленческая практика	8	4
Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	10	2
Итого		14

Форма ГИА	Семестр	Неделя
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)	10	1
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	10	5
Итого		6

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Общий объем	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам									
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы			Аудиторных		Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс			
								Итого	Лекции		Лабораторные занятия	В т.ч. Практические, семинарские занятия	1 семестр 15 дней	2 семестр 15 дней	3 семестр 15 дней	4 семестр 15 дней	5 семестр 20 дней	6 семестр 20 дней	7 семестр 20 дней	8 семестр 20 дней	9 семестр 20 дней	10 семестр 15 дней
Часы / зачётные единицы																						
Блок 1.																						
Б.1.Б Базовая часть																						
Социально-гуманитарный цикл																						
Б.1.Б.1	Философия	5			5	3	108	10	8		2	98					10 / 3					
Б.1.Б.2	Иностранный язык	6	4,5		4,5,6	7	252	12			12	240			4 / 3	4 / 2	4 / 2					
Б.1.Б.3	Менеджмент	5				4	144	10	8		2	134					10 / 4					
Б.1.Б.4	Маркетинг	8				3	108	12	10		2	96								12 / 3		
Б.1.Б.5	История (история России, всеобщая история)	3			3	3	108	10	8		2	98										
Б.1.Б.6	Физическая культура и спорт					2	72	4			4					4 / 0						
Всего:						22	792	58	34	0	24	666	0 / 0	0 / 0	10 / 3	8 / 3	24 / 9	4 / 2	0 / 0	12 / 3	0 / 0	0 / 0
Математический цикл																						
Б.1.Б.7	Высшая математика	2	1		1,2	5	180	20	10		10	160	10 / 3	10 / 2								
Б.1.Б.8	Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	2	1		1,2	5	180	26	10		16	154	14 / 2	12 / 3								
Б.1.Б.9	Физика	1			1	4	144	16	8	8		128	16 / 4									
Б.1.Б.10	Неорганическая химия		1		1	3	108	14	8	6		94	14 / 3									
Б.1.Б.11	Физическая и коллоидная химия	4			4	3	108	14	8	6		94				14 / 3						
Б.1.Б.12	Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	3			3	4	144	22	12	10		122			22 / 4							
Б.1.Б.13	Органическая химия	2			2	3	108	16	8	8		92		16 / 3								
Б.1.Б.14	Биохимия	4			4	4	144	16	8	8		128				16 / 4						
Б.1.Б.15	Прикладная механика		3		3,4	4	144	22	12		10	122			12 / 2	10 / 2						
Б.1.Б.16	Инженерная графика. Компьютерная графика		2,3		2,3	5	180	26	8		18	154		16 / 3	10 / 2							
Б.1.Б.17	Экология		7			3	108	8	6		2	100							8 / 3			
Б.1.Б.18	Электротехника и электроника		4		4	3	108	12	6		6	96				12 / 3						
Б.1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности		2		2	3	108	8	6		2	100		8 / 3								
Всего:						49	1764	220	110	46	64	1544	54 / 12	62 / 14	44 / 8	52 / 12	0 / 0	0 / 0	8 / 3	0 / 0	0 / 0	0 / 0
Профессиональный цикл																						
Б.1.Б.20	Технология хлеба и макаронных изделий	7			7	3	108	16	10	6		92							16 / 3			
Б.1.Б.21	Технология кондитерских изделий	8	7		7,8	6	216	32	16		16	184							16 / 3	16 / 3		
Б.1.Б.22	Технология продуктов и организация мини-производств	6			6	3	108	10	8		2	98					10 /					

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам										
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		Общий объем	Аудиторных			Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		
								Итого	в т.ч.			1 семестр 15 дней	2 семестр 15 дней	3 семестр 15 дней	4 семестр 15 дней	5 семестр 20 дней	6 семестр 20 дней	7 семестр 20 дней	8 семестр 20 дней	9 семестр 20 дней	10 семестр 15 дней	
									Лекции	Лабораторные занятия		Практические, семинарские занятия	Часы / зачётные единицы									
Б.1.Б.32	Основы охраны труда	10			10	1,5	54	16	8	8		38										16 / 1,5
Б.1.Б.33	Технология полисахаридов и их применение в пищевой промышленности	6			6	3	108	16	8	8		92					16 / 3					
Всего:						46,5	1674	230	130	54	46	1444	0 / 0	0 / 0	0 / 0	14 / 3	54 / 12	56 / 12	42 / 9	28 / 5	20 / 4	16 / 1,5
Всего базовая часть, Блок 1						117,5	4230	508	274	100	134	3654	54 / 12	62 / 14	54 / 11	74 / 18	78 / 21	60 / 14	50 / 12	40 / 8	20 / 4	16 / 1,5
Б.1.В Вариативная часть																						
Социально-гуманитарный цикл																						
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																						
Б.1.В.1	Этика и эстетика		8			2	72	6	6			66								6 / 2		
Б.1.В.2	Социология		10		10	2	72	10	10			62										10 / 2
Б.1.В.3	Русский язык и культура речи	3	1,2			7,5	270	28	8		20	242	8 / 2	10 / 2	10 / 3,5							
Б.1.В.4	Правоведение		10			3	108	10	10			98										10 / 2
Б.1.В.5	Экономическая теория. Экономика		5			2,5	90	8	6		2	82					8 / 2,5					
Б.1.В.6	Интеллектуальная собственность		8			2	72	12	12			60								12 / 2		
Б.1.В.7	Политология	9			9	3	108	10	8		2	98									10 / 3	
Дисциплины свободного выбора студента																						
Б.1.В.8	Педагогика	10				2	72	12	12			60										12 / 2
	Культурология																					
Б.1.В.9	Психология		8			3	108	8	6		2	100								8 / 2		
	Логика																					
Б.1.В.10	Естественнонаучная картина мира		10		10	3	108	12	12			96										12 / 3
	Религиоведение																					
Всего:						30	1080	116	90	0	26	964	8 / 2	10 / 2	10 / 3,5	0 / 0	8 / 2,5	0 / 0	0 / 0	26 / 6	10 / 3	44 / 9
Математический цикл																						
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																						
Б.1.В.11	Микробиология пищевых продуктов		3		3	3	108	12	6	6		96			12 / 3							
Б.1.В.12	Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания		9		9	4,5	162	10	8		2	152									10 / 4,5	
Б.1.В.13	Системы менеджмента качества пищевой продукции	8			8	3	108	12	8		4	96								12 / 3		
Б.1.В.14	Автоматизация производственных процессов		9		9	3	108	8	6		2	100									8 / 3,0	
Б.1.В.15	Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий		6		6	3	108	12	6		6	96						12 / 3				
Дисциплины свободного выбора студента																						
Б.1.В.16	Основы научных исследований		5			3	108	12	6		6	96					12 / 3					
	Патентоведение																					
Всего:						19,5	702	66	40	6	20	636	0 / 0	0 / 0	12 / 3	0 / 0	12 / 3	12 / 3	0 / 0	12 / 3	18 / 7,5	0 / 0
Профессиональный цикл																						
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																						
Б.1.В.17	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли		9	10р	9	4	144	18	10		8	126									18 / 3	0 / 1
Б.1.В.18	Технология консервированных продуктов		8		8	3	108	14	10		4	94								14 / 3		
Б.1.В.19	Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли		7			3	108	10	6		4	98							10 / 3,0			
Б.1.В.20	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	7			7	4	144	16	10	6		128							16 / 4			

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Общий объем	Количество часов					Распределение по курсам и семестрам									
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы			Итого	Аудиторных			Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия		1 семестр 15 дней	2 семестр 15 дней	3 семестр 15 дней	4 семестр 15 дней	5 семестр 20 дней	6 семестр 20 дней	7 семестр 20 дней	8 семестр 20 дней	9 семестр 20 дней	10 семестр 15 дней
													Часы / зачётные единицы									
Б.1.В.21	Учет и отчетность в предприятиях отрасли	8			8	2	72	10	8		2	62								10 / 2		
Дисциплины свободного выбора студента																						
Б.1.В.22	Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья		9		9	3	108	14	8	6		94								14 / 3		
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																					
Б.1.В.23	Оптимизация технологических процессов	7			7	4	144	16	8	8		128							16 / 4			
	Математические модели в технологии отрасли																					
Б.1.В.24	Основы технологии отрасли	1			1	5	180	14	8	6		166	14 / 5									
	Введение в специальность																					
Б.1.В.25	Технология оздоровительных пищевых продуктов		6	6п	6	4	144	16	8	8		128						16 / 4				
	Технология продуктов функционального назначения																					
Б.1.В.26	Современные технологии продуктов из растительного сырья		10		10	3	108	20	10	10		88									20 / 3	
	Конструирование продуктов питания из растительного сырья																					
Б.1.В.27	Пищевые и диетические добавки		9		9	2	72	14	14			58								14 / 2		
	Нутрициология																					
Б.1.В.28	Реология пищевых масс	7			7	3	108	12	6	6		96						12 / 3				
	Физико-механические свойства продуктов растительного происхождения																					
Б.1.В.29	Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли		9		9	3	108	10	2		8	98								10 / 3		
	Компьютерное моделирование и конструирование технологических систем																					
Всего:						43,0	1548,0	184,0	108,0	50,0	26,0	1364,0	14 / 5	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	16 / 4	54 / 14	24 / 5	56 / 11	20 / 4
Всего, Вариативная часть, Блок 1						92,5	3330	366	238	56	72	2964	22 / 7	10 / 2	22 / 6,5	0 / 0,0	20 / 5,5	28 / 7,0	54 / 14	62 / 14	84 / 22	64 / 13
Блок 2. Практика																						
Б.2.В Вариативная часть																						
Б.2.В.1	Учебная ознакомительная практика				6	216						216				0 / 6						
Б.2.В.2	Учебная технологическая практика				6	216						216					0 / 6					
Б.2.В.3	Производственная организационно-управленческая практика				6	216						216							0 / 6			
Б.2.В.4	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)				3	108						108									0 / 3	
Всего вариативная часть, Блок 2						21,00	756,00	0,00	0,00	0,00	0,00	756,00	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 3
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																						
Б.3.Б Базовая часть																						
Б.3.Б.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				1,5	54						54									0 / 1,5	
Б.3.Б.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				7,5	270						270									0 / 7,5	
Всего базовая часть Блок 3						9,00	324,00	0,00	0,00	0,00	0,00	324,00									0 / 9	
Общая трудоемкость программы						240	8640	874	512	156	206	7698										
	Количество часов/зачётных единиц												76 / 19	72 / 16	76 / 18	74 / 24	98 / 27	88 / 27	104 / 26	102 / 28	104 / 26	80 / 27

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 работы, проекты	контрольные работы			Итого	Аудиторных			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс			
									Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия	1 семестр		2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр	
												15 дней		15 дней	15 дней	15 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	20 дней	15 дней	
												Часы / зачётные единицы											
Элективные внекредитные учебные дисциплины*																							
Б.4.1																							
Факультативные учебные дисциплины																							
Б.5.1	Технология продуктов питания		6			3,0	108	54	18	36		54						0 / 3					
Б.5.2	Основы диетологии		7			3,0	108	54	18		36	54							0 / 3				
	Количество экзаменов	34											2	3	3	3	4	5	5	5	2	2	
	Количество зачетов		36										4	3	3	2	5	2	3	4	6	4	
	Количество курсовых работ			1																		1	
	Количество курсовых проектов			2														1			1		
	Количество контрольных работ				56								5	5	5	6	6	6	6	5	8	4	

Первый проректор

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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



Three handwritten signatures in blue ink.

Л.А. Омелянович

Л.В. Крылова

В.А. Антонова

УЧЕБНЫЙ
ОТДЕЛ

Handwritten signature: Алф. Коршун А.В.