



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Шифр: 3 ППЖ(б) 2021

I. Календарный учебный график

[illegible]

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

II. Сводные данные о бюджете времени, нед.

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	46	251

III. Практика

Тип и название практики	Семестр	Недели
Учебная ознакомительная практика	4	4
Производственная технологическая практика	6	4
Производственная организационно-управленческая практика	8	4
Производственная практика - Научно-исследовательская работа, рассредоточенная	10	2
Производственная преддипломная практика	10	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 сырья животного происхождения, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов из гидробионтов)	10	1
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	10	5
Итого		6

V. План учебного процесса

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам					Количество зачетных единиц	Количество часов					Самостоятельная работа	Распределение по курсам и семестрам									
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы	Общий объем		Аудиторных			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		
								Итого	Лекции	Лабораторные занятия												Практические, семинарские занятия	
																							в т.ч.
часы / зачетные 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			10 / 3							
Б.1.Б.6	Физическая культура и спорт		4			2	72	4			4					4 / 2						
Всего:						22	792	58	34	0	24	666	0 / 0	0 / 0	10 / 3	8 / 5	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 продуктов из гидробионтов	7			7	3	108	16	10	6		92						16 / 3				
Б.1.Б.21	Технология мяса и мясных продуктов	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 / 3					
Б.1.Б.23	Общие технологии пищевых производств	6			6	3	108	16	10	6		92					16 / 3					
Б.1.Б.24	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения	5			5	3	108	18	8	10		90				18 / 3						
Б.1.Б.25	Проектирование предприятий пищевой промышленности	8		9п	8	3	108	12	6		6	96							12 / 2	0 / 1		
Б.1.Б.26	Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания	7			7	3	108	10	8	2		98						10 / 3				
Б.1.Б.27	Процессы и аппараты пищевых производств	4			4	3	108	14	8		6	94			14 / 3							
Б.1.Б.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	5			5	3	108	10	6		4	98				10 / 3						
Б.1.Б.29	Оборудование предприятий отрасли (мясо-молочная и рыбная)	6	5		5,6	6	216	30	16	14		186				16 / 3	14 / 3					
Б.1.Б.30	Тепло- и хладотехника		5		5	3	108	10	8		2	98				10 / 3						

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	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 / зачетные единицы									
B.1.B.31	Экономика и управление предприятий отрасли	9			9	3	108	14	8		6	94									14 / 3	
B.1.B.32	Основы охраны труда	10			10	1,5	54	16	8	8		38										16 / 1,5
B.1.B.33	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	6			6	3	108	16	8	8		92					16 / 3					
Всего:						46,5	1674	224	128	54	42	1450	0 / 0	0 / 0	0 / 0	14 / 3	54 / 12	56 / 12	42 / 9	28 / 5	14 / 4	16 / 1,5
Всего базовая часть, Блок 1						117,5	4230	502	272	100	130	3660	54 / 12	62 / 14	54 / 11	74 / 20	78 / 21	60 / 14	50 / 12	40 / 8	14 / 4	16 / 1,5
Б.1.B Вариативная часть																						
Социально-гуманитарный цикл																						
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																						
B.1.B.1	Этика и эстетика		8			2	72	6	6			66								6 / 2		
B.1.B.2	Социология		10		10	2	72	10	10			62										10 / 2
B.1.B.3	Русский язык и культура речи	3	1,2			7,5	270	28	8		20	242	8 / 2	10 / 2	10 / 3,5							
B.1.B.4	Правоведение		10			2	72	10	10			62										10 / 2
B.1.B.5	Экономическая теория. Экономика		5			2,5	90	8	6		2	82					8 / 2,5					
B.1.B.6	Интеллектуальная собственность		8			2	72	12	12			60								12 / 2		
B.1.B.7	Политология	9			9	3	108	10	8			98									10 / 3	
Дисциплины свободного выбора студента																						
B.1.B.8	Педагогика	10				2	72	12	12			60										12 / 2
	Культурология																					
B.1.B.9	Психология		8			2	72	8	6		2	64								8 / 2		
	Логика																					
B.1.B.10	Естественнонаучная картина мира		10		10	3	108	12	12			96										12 / 2
	Религиоведение																					
Всего:						28	1008	116	90	0	26	892	8 / 2	10 / 2	10 / 3,5	0 / 0	8 / 2,5	0 / 0	0 / 0	26 / 6	10 / 3	44 / 8
Математический цикл																						
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																						
B.1.B.11	Микробиология пищевых продуктов отрасли		3		3	4	144	14	8	6		130				14 / 3						
B.1.B.12	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения		9		9	4,5	162	10	8		2	152									10 / 4,5	
B.1.B.13	Системы менеджмента качества пищевой продукции	8			8	2	72	12	8		4	60								12 / 2		
B.1.B.14	Автоматизация производственных процессов		9		9	3	108	8	6		2	100									8 / 3	
B.1.B.15	Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий		6		6	3	108	14	8		6	94						14 / 3				
Дисциплины свободного выбора студента																						
B.1.B.16	Основы научных исследований		5			4	144	14	8		6	130					14 / 3					
	Патентование																					
Всего:						20,5	738	72	46	6	20	666	0 / 0	0 / 0	14 / 3	0 / 0	14 / 3	14 / 3	0 / 0	12 / 2	18 / 7,5	0 / 0
Профессиональный цикл																						
Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения																						
B.1.B.17	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли		9	10р	9	3	108	18	10		8	90									18 / 2	0 / 1
B.1.B.18	Технология консервированных продуктов		8		8	3	108	14	10		4	94								14 / 3		
B.1.B.19	Товароведение и упаковка пищевых продуктов отрасли		7			3	108	10	6		4	98							10 / 3,0			
B.1.B.20	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	7			7	3	108	16	10	6		92							16 / 4			

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 / зачетные 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 животного происхождения		9		9	3	108	14	8	6		94								14 / 3		
	Гигиенические основы производства продуктов питания животного происхождения																					
Б.1.В.23	Оптимизация технологических процессов	7			7	4	144	16	8	8		128							16 / 3			
	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	12	6	6		132						12 / 4				
	Технология продуктов функционального назначения																					
Б.1.В.26	Современные технологии продуктов животного происхождения		10		10	3	108	20	10	10		88										20 / 3
	Конструирование продуктов питания животного происхождения																					
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 животного 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:						41,0	1476,0	180,0	106,0	48,0	26,0	1296,0	14 / 5	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	12 / 4	54 / 13	24 / 5	56 / 10	20 / 4
Всего, Вариативная часть, Блок 1						89,5	3222	368	242	54	72	2854	22 / 7	10 / 2	24 / 6,5	0 / 0,0	22 / 5,5	26 / 7,0	54 / 13	62 / 13	84 / 21	64 / 12
Блок 2. Практика																						
Б.2.В Вариативная часть																						
Б.2.В.1	Учебная ознакомительная практика					6	216					216				0 / 6						
Б.2.В.2	Производственная 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 практика - Научно-исследовательская работа, рассредоточенная					3	108					108										0 / 3
Б.2.В.5	Производственная преддипломная практика					3	108					108										0 / 3
Всего вариативная часть Блок 2						24	864,0	0,0	0,0	0,0	0,0	864,0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 6	0 / 0	0 / 6
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 сырья животного происхождения, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов из гидробионтов)					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						9,0	324,0	0,0	0,0	0,0	0,0	324,0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 9
Общая трудоемкость программы						240,0	8640,0	870,0	514,0	154,0	202,0	7702,0										
	Количество часов/зачётных единиц												76 / 19	72 / 16	78 / 18	74 / 26	100 / 27	86 / 27	104 / 25	102 / 27	98 / 25	80 / 29

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачетных 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	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

Элективные внекредитные учебные дисциплины*																							
Б4.1																							
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		37											4	3	3	3	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	7	6	4	8	4

Первый проректор

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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



(Handwritten signatures in blue ink)

Л.А. Омелянович

Л.В. Крылова

В.А. Антонова



(Handwritten signature in blue ink: Ал. Корин А.В.)