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

Утверждаю

Ректор С.В. Дрожжина

"31" 01 2022

Квалификация: **бакалавр**

Срок обучения: **5 лет**

На основе: **среднего общего образования**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Шифр: з ППР(б) 2022

Подготовки бакалавра с 2022 года
Укрупненная 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 заочная

I. Календарный учебный график

Курсы	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	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											к	к											19															к	к	к	к	к	к	к	к	к
II							18											к	к											15										у	у	у	у	к	к	к	к	к	к	к	к	к
III							17											к	к											14										п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к	к
IV							17											к	к											14										п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к	к
V							17											к	к											10					п	п	гэ	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР											

Условные обозначения: 10,14, 15, 17,18, 19 - количество недель самостоятельной работы; промежуточная аттестация (лабораторно-экзаменационная сессия) [ПА]; подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена [ГЭ]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы [ВКР]

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

II. Сводные данные о бюджете времени, нед.

Курсы	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика	Подготовка к сдаче и сдача ГЭ	Подготовка к процедуре защиты и 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
Учебная технологическая практика	6	4
Производственная организационно-управленческая практика	8	4
Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	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 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

V. План учебного процесса

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам: экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы	Количество зачётных единиц	Количество часов: Общий объем	Аудиторных: Итого	в т.ч.: Лекции	Лабораторные работы	Практические, семинарские занятия	Самостоятельная работа	Распределение по курсам и семестрам (Часы / зачётные единицы): 1 курс, 1 семестр 15 дней	1 курс, 2 семестр 15 дней	2 курс, 3 семестр 15 дней	2 курс, 4 семестр 15 дней	3 курс, 5 семестр 20 дней	3 курс, 6 семестр 20 дней	4 курс, 7 семестр 20 дней	4 курс, 8 семестр 20 дней	5 курс, 9 семестр 20 дней	5 курс, 10 семестр 15 дней
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	8				4	144	12	6		6	132								12 / 4		
Б.1.Б.4	Маркетинг	5				3	108	10	6		4	98					10 / 3					
Б.1.Б.5	История (история России, всеобщая история)	3			3	3	108	10	6		4	98			10 / 3							
Б.1.Б.6	Физическая культура и спорт					2	72	4			4	68				4 / 2						
Всего:						**22**	**792**	**58**	**26**	**0**	**32**	**734**	**0 / 0**	**0 / 0**	**10 / 3**	**8 / 5**	**24 / 8**	**4 / 2**	**0 / 0**	**12 / 4**	**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 / 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 растительного сырья	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	Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов	7			7	3	108	10	6	4		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	Общая технология переработки зерна	5			5	3	108	10	6		4	98					10 / 3					
Б.1.Б.29	Оборудование предприятий отрасли	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	4		6	98					10 / 3					
Б.1.Б.31	Экономика и управление предприятий отрасли	9			9	3	108	20	10		10	88									20 / 3	

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам									
							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
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы				Лекции	Лабораторные работы	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**	**124**	**62**	**44**	**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**	**260**	**108**	**140**	**3722**	**54 / 12**	**62 / 14**	**54 / 11**	**74 / 20**	**78 / 20**	**60 / 14**	**50 / 12**	**40 / 9**	**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	4		2	66								6 / 2		
Б.1.В.2	Социология		10		10	2	72	10	6		4	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	4		6	98										10 / 3
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	8		4	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	6		6	60										12 / 2
	Культурология																					
Б.1.В.9	Психология		8			3	108	8	6		2	100								8 / 3		
	Логика																					
Б.1.В.10	Естественнонаучная картина мира		10		10	3	108	12	6		6	96										12 / 3
	Религиоведение																					
Всего:						**30**	**1080**	**116**	**62**	**0**	**54**	**964**	**8 / 2**	**10 / 2**	**10 / 3,5**	**0 / 0**	**8 / 2,5**	**0 / 0**	**0 / 0**	**26 / 7**	**10 / 3**	**44 / 10**
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.15	Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания		9		9	4,5	162	10	8		2	152									10 / 4,5	
Б.1.В.12	Системы менеджмента качества пищевой продукции	8			8	3	108	12	8		4	96								12 / 3		
Б.1.В.13	Автоматизация производственных процессов		9		9	3	108	8	6		2	100									8 / 3,0	
Б.1.В.14	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	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам									
								Аудиторных					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
									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
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		Общий объем	Итого	Лекции	Лабораторные работы	Практические, семинарские занятия	Самостоятельная работа	Часы / зачётные единицы									
Б.1.В.21	Учет и отчетность в предприятиях отрасли	8			8	2	72	10	6		4	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	1548	184	106	50	28	1364	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	208	56	102	2964	22 / 7	10 / 2	22 / 6,5	0 / 0,0	20 / 5,5	28 / 7,0	54 / 14	62 / 15	84 / 21,5	64 / 14
	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	756	0	0	0	0	756	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	324	0	0	0	0	324										0 / 9
	Общая трудоемкость программы					240	8640	874	468	164	242	7766										
	Количество часов/зачётных единиц												76 / 19,0	72 / 16,0	76 / 17,5	74 / 26,0	98 / 25,5	88 / 27,0	104 / 26,0	102 / 30,0	104 / 25,5	80 / 27,5

Шифр	Название учебной дисциплины, практики, ГИА	Распределение по семестрам				Количество зачётных единиц	Количество часов						Распределение по курсам и семестрам									
								Аудиторных					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
									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
		экзамены	зачеты	курсовые работы, проекты	контрольные работы		Общий объем	Итого	Лекции	Лабораторные занятия	Практические, семинарские занятия	Самостоятельная работа	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 31.01.2022 **Л.А. Омельянович**

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса **Л.В. Крылова**

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

УЧЕБНЫЙ ОТДЕЛ