МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ" (НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор
_____ А. Шестаков
"__" _____

СОГЛАСОВАНО:
Начальник УМУ
_____ И. В. Сидоров

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавра

Направление подготовки: 260100 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет:
Пищевые технологии

Выпускающая кафедра:
Хлебопекарное и кондитерское производство

Квалификация **62** **бакалавр**

Срок обучения **4 года**
Форма обучения **очная**
на базе среднего (полного) общего образования

Прием 2011/12 уч. год

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				29IX - 5X	Октябрь			27X - 2XI	Ноябрь				Декабрь				29XII - 4I	Январь			26I - 1II	Февраль			23II - 1III	Март				30III - 5II	Апрель			27II - 3V	Май				Июнь				29VI - 5VII	Июль			27VII - 1VIII	Август				Теор. обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Итог. гос. аттестация	Каникулы	ВСЕГО
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		2	9	16	23							
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	26		12	19	26		10	17	24	31	12	14	21	28		12	19	26		8	15	22	31							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
I																			2	2	7	7																			2	2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52
II																			2	2	7	7																			2	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52
III																			2	2	7	7																			2	2	2	4	4	4	7	7	7	7	7	7	36	5	3		8	52
IV																			2	2	7	7															2	2	2	5	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	32	5		8	7	52
																																																					140	20	11	8	29	208

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- [ ] Теоретическое обучение
- [1] НИР
- [2] Экзаменационная сессия
- [3] Учебная практика
- [4] Производственная практика
- [5] Государственные экзамены
- [6] Подготовка и защита ВКР
- [7] Каникулы
- [8] Педагогическая практика
- [9] Преддипломная практика
- [10] Научно-исследовательская практика

КОПИЯ ВЕРНА
ОТДЕЛ АУУП УМУ
13 - 09 2013

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС,
утвержденным 21.12.2009
№ государственной регистрации 754

Учебный план одобрен на совете факультета
протокол № 11 от 02.06.2011

Решение Ученого Совета
об открытии направления
протокол № 09 от 30.05.2011

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам: экз	зач	К.П.	К.Р.	РГР	ГОС, ЗЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час: Всего	Из них: Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Всего СРС	КСР	СРС	Распределение по курсам и семестрам: I курс 1 (18)	I курс 1 (ЗЕ)	I курс 2 (18)	I курс 2 (ЗЕ)	II курс 3 (18)	II курс 3 (ЗЕ)	II курс 4 (18)	II курс 4 (ЗЕ)	III курс 5 (18)	III курс 5 (ЗЕ)	III курс 6 (18)	III курс 6 (ЗЕ)	IV курс 7 (18)	IV курс 7 (ЗЕ)	IV курс 8 (14)	IV курс 8 (ЗЕ)
1	2	3	4 0 0 0	5 0 0 0 0 0	6 0	7 0	8 0 0 0	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
Б.1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**							**30-40**	**36**	**1296**	**648**	**216**	**432**		**648**	**66**	**582**																
Б.1.00	**Базовая часть**							15-20	17	612	306	72	234		306	30	276																
Б.1.01	Иностранный язык	Ин яз	3	1 2					10,0	360	180		180		180	18	162	4	4,0	3	3,0	3	3,0										
Б.1.02	Философия	ФиС	4						4,0	144	72	36	36		72	7	65							4	4,0								
Б.1.03	История	История	2						3,0	108	54	36	18		54	5	49			3	3,0												
В.1	**Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору**								19	684	342	144	198		342,0	36	306,0																
В.1.00	**Вариативная часть**								13	468	234	90	144		234,0	24	210,0																
В.1.01	Деловой иностранный язык	Ин яз	4						3,0	108	54		54		54	5	49							3	3,0								
В.1.02	Психология	Пр псих		1					2,0	72	36	18	18		36	4	32	2	2,0														
В.1.03	Правоведение	КиАП		3					2,0	72	36	18	18		36	4	32					2	2,0										
В.1.04	Экономика	ЭТиМЭ	4	3					4,0	144	72	36	36		72	7	65					2	2,0	2	2,0								
В.1.05	Русский язык и культура речи	Русс яз		1					2,0	72	36	18	18		36	4	32	2	2,0														
ДВ.1.00	**Дисциплины по выбору**								6	216	108	54	54		108,0	12	96,0																
ДВ.1.01	Культурология	ИСиК		4					2,0	72	36	18	18		36	4	32							2	2,0								
ДВ.1.01.02	Эстетика	ИСиК																															
ДВ.1.02	Политология	Политол		6					2,0	72	36	18	18		36	4	32											2	2,0				
ДВ.1.02.02	Геополитика	Политол																															
ДВ.1.03	Социология	ФиС		3					2,0	72	36	18	18		36	4	32					2	2,0										
ДВ.1.03.02	Методика социологических исследований	ФиС																															
Б.2	**Математический и естественно-научный цикл**							**65-75**	**66.5**	**2412**	**1206**	**576**	**396**	**234**	**1206**	**122**	**1084**																
Б.2.00	**Базовая часть**							32-40	38	1368	684	324	306	54	684	69	615																
Б.2.01	Математика	Мат ан	1 2 4	3			1 2 3 4		20,0	720	360	180	180		360	36	324	6	6,0	6	6,0	4	4,0	4	4,0								
Б.2.02	Информатика	Информ	2	1					6,0	216	108	36	72		108	11	97	3	3,0	3	3,0												
Б.2.03	Физика	ОЭФ	1 2 3				1 2 3		12,0	432	216	108	54	54	216	22	194	3	3,0	4	4,0	5	5,0										
В.2	**Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору**								28,5	1044	522	252	90	180	522,0	53	469,0																
В.2.00	**Вариативная часть**								18	648	324	162	54	108	324,0	33	291,0																
В.2.01	Химия																																
В.2.01.01	Основы общей и неорганической химии	НХ	2	1					6.0	216	108	54	18	36	108	11	97	2	2,0	4	4,0												
В.2.01.02	Органическая химия	ОргХ	3	2					6.0	216	108	54	18	36	108	11	97			2	2,0	4	4,0										
В.2.01.03	Биохимия	ТОП	4						4,0	144	72	36		36	72	7	65							4	4,0								
В.2.02	Экология	ЭкиП		6					2,0	72	36	18	18		36	4	32											2	2,0				
ДВ.2.00	**Дисциплины по выбору**								10,5	396	198	90	36	72	198,0	20	178,0																
ДВ.2.01.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	АХ	5						5,0	180	90	36	18	36	90	9	81									5	5,0						
ДВ.2.01.02	Методы анализа и контроля веществ	АХ																															
ДВ.2.02.01	Физическая и коллоидная химия	ФХ	6	5					5,5	216	108	54	18	36	108	11	97									2	2,0	4	3,5				
ДВ.2.02.02	Теория и свойства дисперсных систем	ФХ																															
Б.3	**Профессиональный цикл**							**105-110**	**107**	**3852**	**1926**	**788**	**430**	**708**	**1926**	**188**	**1738**																
Б.3.00	**Базовая часть**							48-55	52	1872	928	392	306	230	944	92	852																
Б.3.01	Начертательная геометрия и инженерная графика																																
Б.3.01.01	Начертательная геометрия	Графика	1				1		3,0	108	54	18	36		54	5	49	3	3,0														
Б.3.01.02	Инженерная графика	Графика		2			2		2,0	72	36		36		36	4	32			2	2,0												
Б.3.01.03	Компьютерная графика	Графика		3			3		2,0	72	36		36		36	4	32					2	2,0										
Б.3.02	Прикладная механика	ТМиОПМ	5	4		5	4		6,0	216	108	54	54		108	11	97							3	3,0	3	3,0						
Б.3.03	Тепло- и хладотехника																																
Б.3.03.01	Теплотехника	ПТЭ		5			5		3,0	108	54	36	18		54	5	49									3	3,0						
Б.3.03.02	Хладотехника	ПИ	8	7		7			4,0	144	64	32		32	80	8	72													2	2,0	2	2,0
Б.3.04	Электротехника и электроника	ЭВИЭ	6	5			5 6		4,0	144	72	36	18	18	72	7	65									2	2,0	2	2,0				
Б.3.05	Безопасность жизнедеятельности	БЖД	6						3,0	108	54	36		18	54	5	49											3	3,0				
Б.3.06	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ХиКП		4					3,0	108	54	18		36	54	5	49							3	3,0								
Б.3.07	Процессы и аппараты пищевых производств	ПИ	5						3,0	108	54	36	18		54	5	49									3	3,0						
Б.3.08	Пищевая микробиология	ПБ		3					3,0	108	54	18	36		54	5	49					3	3,0										
Б.3.09	Пищевая химия	ПИ		5					3,0	108	54	18		36	54	5	49									3	3,0						
Б.3.10	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ХиКП		4					2,0	72	36	18		18	36	4	32							2	2,0								
Б.3.11	Введение в технологию продуктов питания	ХиКП	5			5			3,0	108	54	18		36	54	5	49									3	3,0						
Б.3.12	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ТОП		6					2,0	72	36	18	18		36	4	32											2	2,0				
Б.3.13	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	СУ		7					3,0	108	54	18		36	54	5	49													3	3,0		

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам: экз	зач.	К.П.	К.Р.	РГР	ГОС. ЭЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час: Всего	Из них: Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Всего СРС	КСР	СРС	Распределение по курсам и семестрам: I курс 1	I курс 2	II курс 3	II курс 4	III курс 5	III курс 6	IV курс 7	IV курс 8
																		18 / ЗЕ	18 / ЗЕ	18 / ЗЕ	18 / ЗЕ	18 / ЗЕ	18 / ЗЕ	18 / ЗЕ	14 / ЗЕ
1	2	3	4 0 0 0	5 0 0 0 0 0	6 0	7 0	8 0 0 0	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19 / 20	21 / 22	23 / 24	25 / 26	27 / 28	29 / 30	31 / 32	33 / 34
Б.3.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ТОП		7					3,0	108	54	18	36		54	5	49							3 / 3,0	
В.3	**Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору**								55	1980	998	396	124	478	982,0	96	886,0								
В.3.00	**Вариативная часть**								35	1260	632	268	82	282	628,0	61	567,0								
В.3.01	Введение в направление	ХиКП		1					2,0	72	36	18	18		36	4	32	2 / 2,0							
В.3.02	Метрология, стандартизация и сертификация	ПБ		5					3,0	108	54	36		18	54	5	49					3 / 3,0			
В.3.03	Экономика и управление пищевыми производствами	ТОП	7						3,0	108	54	36	18		54	5	49							3 / 3,0	
В.3.04	Реология пищевых материалов	ХиКП		6					3,0	108	54	18		36	54	5	49						3 / 3,0		
В.3.05	Методы исследования свойств сырья продуктов питания	ХиКП		7					3,0	108	54	18		36	54	5	49							3 / 3,0	
В.3.06	Технохимический контроль пищевых производств	ХиКП	8						3,0	108	56	14		42	52	5	47								4 / 3,0
В.3.07	Прикладные программы автоматизированного учета для предприятий отрасли	ПИ		8					3,0	108	56	28	28		52	5	47								4 / 3,0
В.3.08	Технология и организация хлебопекарного производства	ХиКП	6		6				6,0	216	108	36	18	54	108	11	97						6 / 6,0		
В.3.09	Технология и организация кондитерского производства	ХиКП	7		7				5,0	180	90	36		54	90	9	81							5 / 5,0	
В.3.10	Технология и организация макаронного производства	ХиКП	8		8				4,0	144	70	28		42	74	7	67								5 / 4,0
ДВ.3.00	**Дисциплины по выбору**								20	720	366	128	42	196	354,0	35	319,0								
ДВ.3.01.01	Технология отделочных полуфабрикатов	ХиКП	7						5,0	180	90	36		54	90	9	81							5 / 5,0	
ДВ.3.01.02	Технология карамели	ХиКП																							
ДВ.3.02.01	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ПИ	8	7					6,0	216	110	46		64	106	11	95							3 / 3,0	4 / 3,0
ДВ.3.02.02	Технологическое оборудование пищевых производств	ПИ																							
ДВ.3.03.01	Кондитерский дизайн	ХиКП		6		6			3,0	108	54	18		36	54	5	49						3 / 3,0		
ДВ.3.03.02	Шоколадная флористика	ХиКП																							
ДВ.3.04.01	Научно-исследовательская работа	ХиКП		8					2,0	72	42			42	30	3	27								3 / 2,0
ДВ.3.04.02	Методология научных исследований	ХиКП																							
ДВ.3.05.01	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ХиКП	8		8				4,0	144	70	28	42		74	7	67								5 / 4,0
ДВ.3.05.02	Проектирование предприятий пищевой промышленности	ХиКП																							
Б.4	**Физическая культура**	ФВ	5	1 2 3 4				2	2	360	360		360					4	4	4	4	4 / 2,0			

Всего часов, ЗЕ теоретического обучения			211,5	7920	4140	1580	1618	942	3780	376	3404	31	27	31	27	31	27	31	27	31	29	27	26,5	27	27	27	21
Всего часов, ЗЕ учебных занятий (без физической культуры)				7560	3780							27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	26,5	27	27	27	21
Всего ЗЕ, включая практики и гос. аттестацию	240	240											27,0		33,0		27,0		33,0		29,0		31,0		27,0		33,0
Число курсовых проектов																						1		1		2	
Число курсовых работ																				2		1		1			
Число РГР												3		3		3		2		2		1					
Число экзаменов *												3		5		3		5		4		4		3		5	
Число зачетов *												6		3		6		4		5		5		5		2	

* без физической культуры

Б.5 Практика: 11 нед.:

	форма контроля	сем.	нед.	ЗЕ
Учебная	оценка	2	4	6,0
Производственная	оценка	4	4	6,0
Производственная	оценка	6	3	4,5
	итого		11	16,5

Б.6 Итоговая государственная аттестация:8 нед.:

	сем.	нед.	ЗЕ
Государственный экзамен	8	1	1,5
Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	8	7	10,5
итого		8	12,0

Начальник ОАУУП _____ А. В. Риспель

Декан ПТ факультета _____ А.Д. Тошев

Зав. кафедрой ХиКП _____ Н.В. Полякова

Исполнитель _____ Т.А. Пономарева (267-96-70)

СОГЛАСОВАНО:

_____ А.Д. Тошев

КОПИЯ ВЕРНА
ОТДЕЛ АУУП УМУ
13 09 2013