

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Ректор

_____ А. П. Шестаков

" _____ 20____ г.

Южно-Уральский
государственный
университет

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИСследовательский университет
ЮНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
ул. Коптеловская, д. 19
Челябинск, 454080
Тел.: (351) 263-75-58
Факс: (351) 263-75-68
E-mail: info@yuzhu.ru

основной образовательной программы

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Начальник УУ

 Нестеров М.И.

Высшая медико-биологическая школа

Выпускающая кафедра:
Пищевые и биотехнологии

Тип программы: **Академический бакалавриат**

Срок обучения: 4 года

Форма обучения: **очная**

на базе среднего общего образования

Прием 2019/20 уч.года

Группы: ВМБШ-302:

1.ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Сентябрь				29 IX - 5 X	Октябрь				27 X - 2 XI	Ноябрь				Декабрь				29 XII - 4 I	Январь				26 I - 1 II	Февраль				23 II - 1 III	Март				30 III - 5 IV	Апрель				27 IV - 3 V	Май				Июнь				29 VI - 5 VII	Июль				27 VII - 1 VIII	Август				Теор. обучение	Промежуточная аттестация	Практики	Гос. итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
	1	8	15	22		6	13	20	3		10	17	24	1	8	15	22	5		12	19	2	9		16	23	2	9		16	23	6	13		20	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	29	12	19		26	10	17	24		31	7	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						
I																*	*	2	2	2	7	7												*	*	2	2	3	3	3	3	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52											
II																*	*	2	2	2	7	7													*	*	2	2	4	4	4	4	7	7	7	7	7	36	5	4		7	52										
III																*	*	2	2	2	7	7													*	*	2	2	2	7	7	7	7	7	7	36	6			10	52												
IV																*	*	7	2	2	7	4	4	4	4										2	2	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	30	4	4	6	8	52										
																																																		138	20	12	6	32	208								

Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☐ | Теоретическое обучение |
| ☒ | НИР(ПОД) |
| ☒ | Промежуточная аттестация |
| ☒ | Учебная практика |
| ☒ | Производственная практика |
| ☒ | Профессионально-ориентированная практика |

- | | |
|----|------------------------------------|
| 6 | Гос. итоговая аттестация |
| 7 | Каникулы |
| 8 | Учебная практика (распр.) |
| 9 | Производственная практика (распр.) |
| 10 | Научно-исследовательская практика |
| * | Предаттестационные консультации |

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС ВО,
утвержденным 12.03.2015
приказом Минобрнауки России № 199

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС, 3Е	Всего 3Е	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам															
			экз	зач	диф.зачет	К.П.	К.Р.			Всего	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
											Всего ауд	Лекции	Практика	Лаб. раб		1		2		3		4		5		6		7		8	
																16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е
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
Блок 1	Дисциплины (модули)							207-213	213	7996	3732	1392	1580	760	4264																
Б.1	Базовая часть							90-120	108	3888	1760	696	848	216	2128																
Б.1.01.01	Физическая культура	ФВиЗ		6				2	2	72	64		64		8											4	2,0				
	МОДУЛЬ «Гуманитарные, социальные и экономические дисциплины»							26	936	416	136	280		520																	
Б.1.02	Иностранный язык	Ин яз	3	1,2				10	360	160		160		200	4	4,0	3	3,0	3	3,0											
Б.1.03	История	ОиЗИ	2					3	108	48	32	16		60			3	3,0													
Б.1.04	Философия	Фил	4					3	108	48	24	24		60						3	3,0										
Б.1.05	Экономика	ЭТГМУ	4					4	144	64	32	32		80						4	4,0										
Б.1.06	Русский язык и культура речи	РЯиЛ		2				2	72	32	16	16		40			2	2,0													
Б.1.07	Правоведение	ТГПТП		4				2	72	32	16	16		40						2	2,0										
Б.1.08	Психология	ПУСД		4				2	72	32	16	16		40						2	2,0										
	МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»							36	1296	576	256	232	88	720																	
Б.1.09	Математика	ВМиВВ	1,2					8	288	128	64	64		160	4	4,0	4	4,0													
Б.1.10	Физика	ОИ	2,3					6	216	96	32	32	32	120			3	3,0	3	3,0											
Б.1.11	Информатика и программирование	ИТЭ		1,2	3			9	324	144	48	96		180	3	3,0	3	3,0	3	3,0											
Б.1.12	Неорганическая химия	ТиПХ	1					4	144	64	32	16	16	80	4	4,0															
Б.1.13	Органическая химия	ТиПХ		2				2	72	32	16	8	8	40			2	2,0													
Б.1.14	Биохимия	ПИБ	2					3	108	48	32		16	60			3	3,0													
Б.1.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ТиПХ	3					4	144	64	32	16	16	80					4	4,0											
	МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»							44	1584	704	304	272	128	880																	
Б.1.16	Начертательная геометрия	ИКГ	1					3	108	48	16	32		60	3	3,0															
Б.1.17	Инженерная графика	ИКГ			2			2	72	32		32		40			2	2,0													
Б.1.18	Компьютерная графика	ИКГ			3			2	72	32		32		40					2	2,0											
Б.1.19	Теоретическая механика	ТМех	4					3	108	48	24	24		60						3	3,0										
Б.1.20	Электротехника и электроника	ТОЭ	4					4	144	64	32	16	16	80					4	4,0											
Б.1.21	Теплотехника	ПТЭ	5					3	108	48	32	16		60								3	3,0								
Б.1.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	САУ		6				3	108	48	16	16	16	60										3	3,0						
Б.1.23	Аппараты пищевых производств и холодильная техника	ПИБ	7				7	4	144	64	32		32	80												4	4,0				
Б.1.24	Холодильная технология и процессы пищевых производств	ПИБ	6					3	108	48	16	32		60										3	3,0						
Б.1.25	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ПИБ		5				3	108	48	16	16	16	60							3	3,0									
Б.1.26	Введение в направление подготовки	ПИБ		1				2	72	32	16	16		40	2	2,0															
Б.1.27	Безопасность жизнедеятельности	БЖД	6					3	108	48	32		16	60									3	3,0							
Б.1.28	Прикладная механика	ТМех	5					3	108	48	24	24		60							3	3,0									
Б.1.29	Основы рационального использования сырья	ПИБ	1					3	108	48	32		16	60	3	3,0															
Б.1.30	Реология пищевых материалов	ПИБ		3				3	108	48	16	16	16	60					3	3,0											
В.1	Вариативная часть, в том числе дисциплины по выбору							93-117	105	4108	1972	696	732	544	2136																
В.1.00	Вариативная часть							73	2628	1152	456	384	312	1476																	
	МОДУЛЬ «Гуманитарные, социальные и экономические дисциплины»							3	108	48		48		60																	
В.1.01	Деловой иностранный язык	Ин яз			4			3	108	48		48		60						3	3,0										
	МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»							12	432	192	112	48	32	240																	
В.1.02	Биология	ПИБ		1				2	72	32	16	16		40	2	2,0															

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС, ЗЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам															
			экз	зач	Диф.зачет	К.П.	К.Р.			Всего	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.		1		2		3		4		5		6		7		8	
																16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ
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
B.1.03	Физиология питания	ПИБ		3					3	108	48	32	16		60					3	3,0										
B.1.04	Микробиология	ПИБ		4					3	108	48	32		16	60							3	3,0								
B.1.05	Экология	ЭиХТ		6					2	72	32	16	16		40											2	2,0				
B.1.06	Анатомия пищевого сырья	ПИБ		1					2	72	32	16		16	40	2	2,0														
	МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»								58	2088	912	344	288	280	1176																
B.1.07	Практикум по виду профессиональной деятельности	ПИБ	8	6,7					6	216	132		132		84											4	2,0	2	2,0	3	2,0
B.1.08	Научно-исследовательская работа	ПИБ		5,6					6	216	32		32		184								1	3,0	1	3,0					
B.1.09	Пищевые добавки в технологии продуктов питания	ПИБ		6					2	72	32	16	16		40											2	2,0				
B.1.10	Экономика предприятия (организации)	ЭПиУП	6						3	108	48	32	16		60											3	3,0				
B.1.11	Безопасность сырья и продуктов питания	ПИБ	5						3	108	48	32		16	60								3	3,0							
B.1.12	Пищевая биотехнология	ПИБ		5					3	108	48	24		24	60								3	3,0							
B.1.13	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	ПИБ		5					3	108	48	16		32	60								3	3,0							
B.1.14	Сенсорный анализ продуктов питания	ПИБ		5					2	72	32	16		16	40								2	2,0							
B.1.15	Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения	ПИБ		4					3	108	48	32		16	60							3	3,0								
B.1.16	Технология мяса и мясных продуктов	ПИБ	6	5		6			8	288	128	48	32	48	160									3	3,0	5	5,0				
B.1.17	Технология рыбы, гидробионтов и продуктов их переработки	ПИБ	5						4	144	64	32		32	80								4	4,0							
B.1.18	Технология молока и молочных продуктов	ПИБ	8	7		8			6	216	108	28	24	56	108												3	3,0	5	3,0	
B.1.19	Технологическое оборудование предприятий мясной, молочной и рыбной отраслей	ПИБ	8	7		8			6	216	96	44	12	40	120												3	3,0	4	3,0	
B.1.20	Проектирование предприятий мясной, молочной и рыбной отраслей	ПИБ	7			7			3	108	48	24	24		60												3	3,0			
ДВ.1.00	Дисциплины по выбору								32	1152	532	240	60	232	620																
	МОДУЛЬ «Гуманитарные, социальные и экономические дисциплины»								4	144	64	32	32	80																	
ДВ.1.01.01	Политология	МОПР		6					2	72	32	16	16		40											2	2,0				
ДВ.1.01.02	Геополитика	МОПР																													
ДВ.1.02.01	Социология	Соц		2					2	72	32	16	16		40			2	2,0												
ДВ.1.02.02	Методика социологических исследований	Соц																													
	МОДУЛЬ «Математические и естественно-научные дисциплины»								5	180	80	32	16	32	100																
ДВ.1.03.01	Пищевая химия	ПИБ	3						3	108	48	16		32	60					3	3,0										
ДВ.1.03.02	Нутрициология	ПИБ																													
ДВ.1.04.01	Теория планирования эксперимента и обработка данных	ПИБ		7					2	72	32	16	16		40												2	2,0			
ДВ.1.04.02	Статистические методы обработки экспериментальных данных	ПИБ																													
	МОДУЛЬ «Профессиональные дисциплины»								23	828	388	176	12	200	440																
ДВ.1.05.01	Технология продуктов питания животного происхождения	ПИБ		3				3		108	48	32		16	60					3	3,0										
ДВ.1.05.02	Технология убоя и первичной переработки животных	ПИБ																													
ДВ.1.06.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПИБ		7					3	108	48	16		32	60												3	3,0			
ДВ.1.06.02	Биологическая безопасность сырья животного происхождения	ПИБ																													

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС, ЗЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам															
			экз.	зач.	диф.зачет	К.П.	К.Р.			Всего	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.		1		2		3		4		5		6		7		8	
																16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ
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
ДВ.1.07.01	Технология функциональных продуктов животного происхождения	ПИБ	7						4	144	64	32		32	80													4	4,0		
ДВ.1.07.02	Инновационные технологии мяса и мясных продуктов	ПИБ																													
ДВ.1.08.01	Биотехнологические основы производства молочных продуктов	ПИБ		8					3	108	48	24		24	60															4	3,0
ДВ.1.08.02	Физико-химические и биохимические основы молочноконсервного производства	ПИБ																													
ДВ.1.09.01	Технология получения и обработки ферментного и эндокринного сырья	ПИБ		8					3	108	60	24		36	48															5	3,0
ДВ.1.09.02	Производство технических продуктов из сырья животного происхождения	ПИБ																													
ДВ.1.10.01	Технохимический контроль производства продуктов питания из сырья животного происхождения	ПИБ	8						4	144	72	24	12	36	72															6	4,0
ДВ.1.10.02	Система менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности	ПИБ																													
ДВ.1.11.01	Функциональные добавки и белковые препараты для мясной промышленности	ПИБ		7					3	108	48	24		24	60													3	3,0		
ДВ.1.11.02	Научные основы производства мясных продуктов	ПИБ																													
ЭД.1.00	Элективные дисциплины									328	288		288		40																
ЭД.1.01.01	Физическая культура и спорт	ФВиЗ		1,2,3,4,5						328	288		288		40	4		4		4		4		2							
ЭД.1.01.02	Адаптивная физическая культура и спорт	СС																													
ЭД.1.01.03	Фитнес	ФВиЗ																													
ЭД.1.01.04	Силовые виды спорта	ФВиЗ																													
Блок 2	Практики							18-27	18																						
В.2	Вариативная часть								18																						
В.2.01	Учебная практика	ПИБ			2				6									6,0													
В.2.02	Производственная практика	ПИБ			4				6													6,0									
В.2.03	Производственная практика, преддипломная практика	ПИБ			8				6																						6,0
Блок 3	Государственная итоговая аттестация							6-9	9																						
Б.3	Базовая часть								9																						
Б.3.01	Государственный экзамен	ПИБ	8						3																						3,0
Б.3.02	Выпускная квалификационная работа бакалавра	ПИБ	8						6																						6,0
Ф	Факультативные дисциплины								6	216	96	48	48		120																
Ф.01	Моделирование пищевых систем	ПИБ		6					2	72	32	16	16		40										2	2,0					
Ф.02	Проектная деятельность в пищевой промышленности	ПИБ	7						4	144	64	32	32		80												4	4,0			

Цикл № п/п	Название дисциплины	Кафедра	Распределение по семестрам					ФГОС, ЗЕ	Всего ЗЕ	Объем работы студентов, час						Распределение по курсам и семестрам																			
			экз.	зач.	диф.зачет	К.П.	К.Р.			Всего	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс							
											Всего ауд.	Лекции	Практика	Лаб. раб.		16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ
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				

Всего часов, ЗЕ теоретического обучения		213	7996	3732	1392	1580	760	4264	31	27	31	27	31	27	31	27	30	30	32	30	27	27	27	18
Всего часов учебных занятий *			7596	3380					27		27		27		27		28		28		27		27	
Всего ЗЕ, включая практики и гос. итоговую аттестацию	240	240								27		33		27		33		30		30		27		33
Число курсовых проектов *																			1				2	
Число курсовых работ *													1								1			
Число экзаменов *									4		4		4		4		4		4		3		4	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов *									5		6		5		5		6		6		6		2	

* без физической культуры, элективных и факультативных дисциплин

Практики: 12 нед.	Форма контроля	сем.	нед.	ЗЕ	Государственная итоговая аттестация: 6 нед.	сем.	нед.	ЗЕ
Учебная практика	диф. зачет	2	4	6	Государственный экзамен	8	2	3
Производственная практика	диф. зачет	4	4	6	Выпускная квалификационная работа бакалавра	8	4	6
Производственная практика, преддипломная практика	диф. зачет	8	4	6				
Итого		12	18		Итого	6	9	

Начальник ОПКУД

Зав. кафедрой ПИБ

Исполнитель

Старший инспектор ОПКУД

А.В.Постникова

И.Ю.Потороко

С.Т.Мереникова

Перечень факультативов элитной подготовки ежегодно утверждается приказом ректора