

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова"  
Институт естествознания и стандартизации



УТВЕРЖДАЮ

*Handwritten signature of M.V. Chukin*

Чукин М.В.

2019 г.

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № *2 от 27.02.2019*

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Профиль: Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019  
Учебный год 2019-2020  
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	экспериментально-исследовательская
+	+	расчетно-проектная

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

*Handwritten signature of O.L. Nazarova*

/ Назарова О.Л./

Начальник УМУ

*Handwritten signature of S.A. Bychik*

/ Бычик С.А./

Директор института

*Handwritten signature of I.Yu. Mezina*

/ Мезин И.Ю./

Заведующий кафедрой

*Handwritten signature of N.I. Barishnikova*

/ Барышникова Н.И./

Внешний рецензент

*Handwritten signature of O.L. Nazarova*  
*Handwritten signature of N.I. Barishnikova*  
*Handwritten signature of O.L. Nazarova*  
главный специалист - эксперт  
Управления Росстандарта  
по Челябинской области

Лист регистраций изменений и дополнений  
рабочего учебного плана

№	Краткое содержание изменения/дополнения в рабочем учебном плане	Основание внесения изменения/дополнения в рабочем учебном плане	Номер протокола и дата переутверждения учебного плана ученым советом университета
1.	Выделение компонентов образовательной программы и объема часов, реализуемых в форме практической подготовки	Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390	Протокол № 18 от 14.10.2020



-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование								
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																													
<b>Базовая часть</b>																													
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.01	История	1					4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7	4											22	Всеобщей истории
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12				7	7	252	252	110.5	108	105.8	35.7	2	2	3									19	Иностранных языков по техническим направлениям
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	3					4	4	144	144	55	51	53.3	35.7			4								65	Философии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		3				3	3	108	108	51.95	51	56.05				3								69	Экономики	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		3				4	4	144	144	52.8	51	91.2				4								38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		2				4	4	144	144	58.05	57	85.95			4									38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1				3	3	108	108	37	36	71		3										51	Социальной работы и психолого-педагогического образования	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	4					4	4	144	144	55	51	53.3	35.7				4							45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	4					4	4	144	144	89	85	19.3	35.7				4							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств			3			3	3	108	108	51.95	51	56.05				3								66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Химия пищи		4				4	4	144	144	69.8	68	74.2					4							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		5				5	5	180	180	69.8	68	110.2						5						66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8					4	4	144	144	69.95	66	38.35	35.7									4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	6	5			6	8	8	288	288	164.6	158	87.7	35.7					4	4					66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Химия		1				4	4	144	144	73.9	72	70.1		4										66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Аналитическая химия и ФХМА		3	4			6	6	216	216	156.6	153	59.4				3	3							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Информатика		2				4	4	144	144	58.05	57	85.95			4									20	Информатики и информационной безопасности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Продвижение научной продукции		4				3	3	108	108	34.95	34	73.05					3							17	Научные сотрудники	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт		3				2	2	72	72	17.95	17	54.05				2								21	Физической культуры	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Основы химических процессов в пищевых технологиях			2			5	5	180	180	116.95	114	63.05			5									66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Проектная деятельность	68	57			68	15	15	540	540	250.9	238	217.7	71.4					4	3	3	5			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>																										
<input type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту			12345678						328	328	265.6	264	62.4											21	Физической культуры	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту			12345678						328	328	265.6	264	62.4											21	Физической культуры	
									100	100	3600	3600	1701.9	1640	1576.8	321.3	13	15	22	18	13	7	3	9					
<b>Вариативная часть</b>																													
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	5					4	4	144	144	89	85	19.3	35.7							4				66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	6					3	3	108	108	63.8	60	8.5	35.7								3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		4				3	3	108	108	69.8	68	38.2					3							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	7				7	5	5	180	180	95.1	90	49.2	35.7								5			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания	3		2			8	8	288	288	169.95	163	82.35	35.7			3	5							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		8				3	3	108	108	45.2	44	62.8									3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Введение в направление		1				3	3	108	108	73.9	72	34.1		3										66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Пищевая микробиология		6				3	3	108	108	46.6	45	61.4								3				66	Химии	

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
				Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование
																		з.е.									
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Компьютерная графика в пищевой промышленности		7					4	4	144	144	73	72	71									4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции		3					3	3	108	108	69.8	68	38.2			3							84	Многопрофильный колледж
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Анатомия пищевого сырья	1						4	4	144	144	76.1	72	32.2	35.7	4								66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли		7					4	4	144	144	55.9	54	88.1								4	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	5						4	4	144	144	72	68	36.3	35.7				4					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7						4	4	144	144	76.1	72	32.2	35.7							4	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания		6					3	3	108	108	45.85	45	62.15							3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Математика	1		2				8	8	288	288	154.1	148	98.2	35.7	4	4						9	Прикладной математики и информатики	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Физика	12						8	8	288	288	156.3	148	60.3	71.4	4	4						63	Физики	
	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>6</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>46.6</b>	<b>45</b>	<b>61.4</b>							3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация		6					3	3	108	108	46.6	45	61.4							3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия		6					3	3	108	108	46.6	45	61.4							3		66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>8</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>45.2</b>	<b>44</b>	<b>62.8</b>								3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		8					3	3	108	108	45.2	44	62.8								3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент		8					3	3	108	108	45.2	44	62.8								3	66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>7</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>55</b>	<b>54</b>	<b>53</b>								3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы и средства научных исследований		7					3	3	108	108	55	54	53								3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Планирование эксперимента		7					3	3	108	108	55	54	53								3	66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>7</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>57.2</b>	<b>54</b>	<b>51.1</b>	<b>35.7</b>							4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством		7					4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7							4	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Региональная стратегия рынков		7					4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7							4	66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>8</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>56.2</b>	<b>55</b>	<b>51.8</b>								3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность		8					3	3	108	108	56.2	55	51.8								3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий		8					3	3	108	108	56.2	55	51.8								3	66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>7</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>71</b>								3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации		7					3	3	108	108	37	36	71								3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления		7					3	3	108	108	37	36	71								3	66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>		<b>5</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>36.3</b>	<b>35.7</b>							4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии		5					4	4	144	144	72	68	36.3	35.7							4	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств		5					4	4	144	144	72	68	36.3	35.7							4	66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>			<b>6</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>75.85</b>	<b>75</b>	<b>32.15</b>								3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки			6				3	3	108	108	75.85	75	32.15								3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна			6				3	3	108	108	75.85	75	32.15								3	66	Химии	
	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>		<b>5</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>52.8</b>	<b>51</b>	<b>91.2</b>								4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена		5					4	4	144	144	52.8	51	91.2								4	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров		5					4	4	144	144	52.8	51	91.2								4	66	Химии	



			Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов															
-	-	-	Наименование			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																									
<b>Базовая часть</b>																									
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.01	История	1						4	4	36	144	144	57.2	54	18			36	3.2	51.1	35.7	<u>14</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12					7	7	36	252	252	110.5	108				108	2.5	105.8	35.7	<u>30</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	3						4	4	36	144	144	55	51	34			17	4	53.3	35.7	<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		3					3	3	36	108	108	51.95	51	17			34	0.95	56.05		<u>14</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		3					4	4	36	144	144	52.8	51	34			17	1.8	91.2		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		2					4	4	36	144	144	58.05	57	19			38	1.05	85.95		<u>14</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1					3	3	36	108	108	37	36	18			18	1	71		<u>8</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	4						4	4	36	144	144	55	51	34	17		4	53.3	35.7	<u>12</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	4						4	4	36	144	144	89	85	34	51		4	19.3	35.7	<u>22</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств			3				3	3	36	108	108	51.95	51	17	34		0.95	56.05		<u>18</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Химия пищи		4					4	4	36	144	144	69.8	68	34	34		1.8	74.2		<u>18</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		5					5	5	36	180	180	69.8	68	34	34		1.8	110.2		<u>18</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8						4	4	36	144	144	69.95	66	33		33	3.95	38.35	35.7	<u>18</u>	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	6	5			6	8	8	36	288	288	164.6	158	64	64	30		6.6	87.7	35.7	<u>42</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Химия		1					4	4	36	144	144	73.9	72	36	36		1.9	70.1		<u>10</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Аналитическая химия и ФХМА		3	4				6	6	36	216	216	156.6	153	68	85		3.6	59.4		<u>32</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Информатика		2					4	4	36	144	144	58.05	57	19	38		1.05	85.95		<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Продвижение научной продукции		4					3	3	36	108	108	34.95	34	17		17	0.95	73.05		<u>8</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт		3					2	2	36	72	72	17.95	17	17			0.95	54.05		<u>4</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Основы химических процессов в пищевых технологиях			2				5	5	36	180	180	116.95	114	57	38	19	2.95	63.05		<u>16</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Проектная деятельность	68	57				68	15	15	36	540	540	250.9	238	122	32	84	12.9	217.7	71.4	<u>62</u>	6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>																						
<input type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		12345678								328	328	265.6	264				264	1.6	62.4		<u>74</u>	
<input checked="" type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		12345678								328	328	265.6	264				264	1.6	62.4		<u>74</u>	
										<u>100</u>	<u>100</u>		<u>3600</u>	<u>3600</u>	<u>1701.9</u>	<u>1640</u>	<u>726</u>	<u>463</u>	<u>451</u>	<u>61.9</u>	<u>1576.8</u>	<u>321.3</u>	<u>398</u>	<u>10</u>	
<b>Вариативная часть</b>																									
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	5						4	4	36	144	144	89	85	34			51	4	19.3	35.7	<u>18</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	6						3	3	36	108	108	63.8	60	30	30		3.8	8.5	35.7	<u>16</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		4					3	3	36	108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		<u>10</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	7				7	5	5	36	180	180	95.1	90	36	36	18		5.1	49.2	35.7	<u>22</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания	3		2				8	8	36	288	288	169.95	163	91		72	6.95	82.35	35.7	<u>20</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		8					3	3	36	108	108	45.2	44	22		22	1.2	62.8		<u>12</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Введение в направление		1					3	3	36	108	108	73.9	72	36		36	1.9	34.1		<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Пищевая микробиология		6					3	3	36	108	108	46.6	45	30	15		1.6	61.4		<u>12</u>		









-
Компетенции
ОК-1
ОК-3; ОК-9
ОК-1
ОК-2; ПК-25
ОК-6
ОК-3; ОК-4; ОК-9
ОК-4; ОК-5
ОК-8; ПК-12; ППК-1; ППК-2
ОПК-2; ПК-5
ОПК-1; ПК-2
ОПК-2; ПК-5
ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10
ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9
ОК-5; ПК-5
ОПК-2; ПК-3
ОПК-1; ПК-26
ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15
ОК-7; ОК-8
ОК-5; ПК-5
ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ОК-7
ОК-7
ПК-13
ПК-14
ПК-5
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ОК-5; ПК-4
ПК-4
ОК-5; ПК-11
ПК-5; ППК-1; ППК-2

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов												
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Компьютерная графика в пищевой промышленности		7					4	4	36	144	144	73	72	18	54		1	71		<u>24</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции		3					3	3	36	108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		<u>18</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Анатомия пищевого сырья	1						4	4	36	144	144	76.1	72	36	18	18	4.1	32.2	35.7	<u>8</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли		7					4	4	36	144	144	55.9	54	36		18	1.9	88.1		<u>4</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	5						4	4	36	144	144	72	68	34	34		4	36.3	35.7	<u>18</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7						4	4	36	144	144	76.1	72	36	36		4.1	32.2	35.7	<u>18</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания		6					3	3	36	108	108	45.85	45	15	30		0.85	62.15		<u>8</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Математика	1		2				8	8	36	288	288	154.1	148	74		74	6.1	98.2	35.7	<u>36</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Физика	12						8	8	36	288	288	156.3	148	74	37	37	8.3	60.3	71.4	<u>20</u>	
	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>6</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>46.6</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		<b>1.6</b>	<b>61.4</b>		<u><b>12</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация		6					3	3	36	108	108	46.6	45	30	15		1.6	61.4		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия		6					3	3	36	108	108	46.6	45	30	15		1.6	61.4		<u>12</u>	
	+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>8</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>45.2</b>	<b>44</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>1.2</b>	<b>62.8</b>		<u><b>12</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		8					3	3	36	108	108	45.2	44	22	22		1.2	62.8		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент		8					3	3	36	108	108	45.2	44	22	22		1.2	62.8		<u>12</u>	
	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>7</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>55</b>	<b>54</b>	<b>18</b>		<b>36</b>	<b>1</b>	<b>53</b>		<u><b>10</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы и средства научных исследований		7					3	3	36	108	108	55	54	18		36	1	53		<u>10</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Планирование эксперимента		7					3	3	36	108	108	55	54	18		36	1	53		<u>10</u>	
	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>7</b>						<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>57.2</b>	<b>54</b>	<b>18</b>		<b>36</b>	<b>3.2</b>	<b>51.1</b>	<b>35.7</b>	<u><b>18</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством	7						4	4	36	144	144	57.2	54	18		36	3.2	51.1	35.7	<u>18</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Региональная стратегия рынков	7						4	4	36	144	144	57.2	54	18		36	3.2	51.1	35.7	<u>10</u>	
	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>8</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>56.2</b>	<b>55</b>	<b>22</b>	<b>33</b>		<b>1.2</b>	<b>51.8</b>		<u><b>16</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность		8					3	3	36	108	108	56.2	55	22	33		1.2	51.8		<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий		8					3	3	36	108	108	56.2	55	22	33		1.2	51.8		<u>16</u>	
	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>7</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>18</b>		<b>18</b>	<b>1</b>	<b>71</b>		<u><b>8</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации		7					3	3	36	108	108	37	36	18		18	1	71		<u>8</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления		7					3	3	36	108	108	37	36	18		18	1	71		<u>8</u>	
	+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>	<b>5</b>						<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>34</b>		<b>34</b>	<b>4</b>	<b>36.3</b>	<b>35.7</b>	<u><b>18</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии	5						4	4	36	144	144	72	68	34		34	4	36.3	35.7	<u>18</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	5						4	4	36	144	144	72	68	34		34	4	36.3	35.7	<u>18</u>	
	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>		<b>6</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>75.85</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>60</b>		<b>0.85</b>	<b>32.15</b>		<u><b>26</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки		6					3	3	36	108	108	75.85	75	15	60		0.85	32.15		<u>26</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна		6					3	3	36	108	108	75.85	75	15	60		0.85	32.15		<u>26</u>	
	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>		<b>5</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>52.8</b>	<b>51</b>	<b>34</b>		<b>17</b>	<b>1.8</b>	<b>91.2</b>		<u><b>12</b></u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена		5					4	4	36	144	144	52.8	51	34		17	1.8	91.2		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров		5					4	4	36	144	144	52.8	51	34		17	1.8	91.2		<u>12</u>	



Курс 2																												
Сем. 3													Сем. 4															
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	
					-		-		-									-		-		-						
3	108	69.8	68	34	8	34	10			1.8	38.2																	
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						
					-		-		-									-		-		-						



Курс 4																											Закрепленная кафедра			
Сем. 7													Сем. 8													Код	Наименование			
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот	ВНКР	ВНКР пр. подгот			СР	СР пр. подгот	Конт роль
4	144	73	72	18	8	54	16			1	71																	66	Химии	
																													84	Многопрофильный колледж
																												66	Химии	
4	144	55.9	54	36				18	4	1.9	88.1																	66	Химии	
																												66	Химии	
4	144	76.1	72	36	8	36	10			4.1	32.2	35.7																66	Химии	
																												66	Химии	
																												9	Прикладной математики и информатики	
																												63	Физики	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
													3	108	45.2	44	22	6	22	6					1.2		62.8			
													3	108	45.2	44	22	6	22	6					1.2		62.8	66	Химии	
													3	108	45.2	44	22	6	22	6					1.2		62.8	66	Химии	
3	108	55	54	18				36	10	1	53																			
3	108	55	54	18				36	10	1	53																	66	Химии	
3	108	55	54	18				36	10	1	53																	66	Химии	
4	144	57.2	54	18	8			36	10	3.2	51.1	35.7																		
4	144	57.2	54	18	8			36	10	3.2	51.1	35.7																66	Химии	
4	144	57.2	54	18				36	10	3.2	51.1	35.7																66	Химии	
													3	108	56.2	55	22	6	33	10					1.2		51.8			
													3	108	56.2	55	22	6	33	10					1.2		51.8	66	Химии	
													3	108	56.2	55	22	6	33	10					1.2		51.8	66	Химии	
3	108	37	36	18	4			18	4	1	71																			
3	108	37	36	18	4			18	4	1	71																	66	Химии	
3	108	37	36	18	4			18	4	1	71																	66	Химии	
																													66	Химии
																													66	Химии
																													66	Химии
																													66	Химии
																													66	Химии
																													66	Химии
																													66	Химии
																													66	Химии

-
Компетенции
ОПК-1; ПК-6
ОПК-2; ПК-10; ПК-11; ППК-1; ППК-2
ПК-5
ПК-7
ОПК-2; ПК-1
ОПК-2; ПК-8
ОПК-2; ПК-3
ПК-5; ПК-17
ПК-5
ПК-8
ПК-8
ПК-4
ПК-4
ПК-17
ПК-17
ПК-8
ПК-8
ПК-4
ПК-4
ПК-8
ПК-8
ПК-5
ПК-5
ОПК-1; ПК-6
ОПК-1; ПК-6
ПК-12; ППК-1; ППК-2
ПК-12

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов																		
-	-	-	Наименование					Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	
-	+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>						4				3	3		108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Инжиниринг меню						4				3	3	36	108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		14		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Концепт и дизайн меню						4				3	3	36	108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		14		
												107	107		3852	3852	2000.15	1924	915	522	487	76.15	1423.45	428.4	424			
												207	207		7452	7452	3702.05	3564	1641	985	938	138.05	3000.25	749.7	822	10		
<b>Блок 2.Практики</b>																												
<b>Вариативная часть</b>																												
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности							2			3	3	36	108	108	3.7						3.7	104.3			108
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика							2			3	3	36	108	108	3.7						3.7	104.3			108
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							46			12	12	36	432	432	5					5	427			432	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего					6					3	3	36	108	108	1.5					1.5	106.5			108	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика							8			3	3	36	108	108	1.3					1.3	106.7			108	
												24	24		864	864	15.2						15.2	848.8			864	
												24	24		864	864	15.2						15.2	848.8			864	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																												
<b>Базовая часть</b>																												
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					8					3	3	36	108	108	6.5	6	6			0.5	101.5		2		
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы										6	6	36	216	216	15.5					15.5	200.5				
												9	9		324	324	22	6	6				16	302		2		
												9	9		324	324	22	6	6				16	302		2		
<b>ФТД.Факультативы</b>																												
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций						3				2	2	36	72	72	52.8	51	34	17		1.8	19.2		12		
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Технологическое предпринимательство						6				3	3	36	108	108	30.1	30			30	0.1	77.9		8		
												5	5		180	180	82.9	81	34	17	30	1.9	97.1		20			
												5	5		180	180	82.9	81	34	17	30	1.9	97.1		20			







Курс 4																									Закрепленная кафедра								
Сем. 7													Сем. 8																				
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Код	Наименование			
																															66	Химии	
																																66	Химии
27	972	449.3	432	180	36	126	36	126	32	17.3	415.6	107.1	9	324	146.6	143	66	18	55	16	22	6		3.6		177.4							
30	1080	505.2	486	216	44	126	36	144	36	19.2	467.7	107.1	18	648	308.95	297	121	32	55	16	121	36	10	11.95		267.65		71.4					
																																66	Химии
																																66	Химии
																																66	Химии
																																84	Многопрофильный колледж
													3	108	1.3										1.3	1.3	106.7	106.7				66	Химии
													3	108	1.3										1.3	1.3	106.7	106.7					
													3	108	1.3										1.3	1.3	106.7	106.7					
													3	108	6.5	6	6	2							0.5		101.5					66	Химии
													6	216	15.5										15.5		200.5					66	Химии
													9	324	22	6	6	2							16		302						
													9	324	22	6	6	2							16		302						
																																66	Химии
																																69	Экономики

-
Компетенции
ПК-4
ПК-4
ОК-4; ОК-5; ПК-11
ОК-4; ПК-11
ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ДПК-1
ПК-11; ППК-1; ППК-2
ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ДПК-1
ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ПК-5
ОК-2; ОК-5; ОК-6

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.03	Философия	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.04	Экономика	
Б1.Б.18	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Технологическое предпринимательство	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	
Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития	
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития	
Б1.Б.15	Химия	
Б1.Б.20	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.07	Введение в направление	
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Технологическое предпринимательство	

Индекс	Содержание	Тип
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.05	Правоведение	
Б1.Б.18	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Технологическое предпринимательство	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.17	Информатика	
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б1.В.09	Компьютерная графика в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	
Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.09	Биохимия	
Б1.Б.11	Химия пищи	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.Б.16	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.10	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	
Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ППК-1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	-
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.08	Пищевая микробиология	
Б1.В.10	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	
ППК-2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	-
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.08	Пищевая микробиология	
Б1.В.10	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	
ДПК-1	способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	-
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.16	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.06	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент	
Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.10.01	Инжиниринг меню	
Б1.В.ДВ.10.02	Концепт и дизайн меню	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.09	Биохимия	
Б1.Б.11	Химия пищи	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.15	Химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.20	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
Б1.В.03	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	
Б1.В.08	Пищевая микробиология	
Б1.В.11	Анатомия пищевого сырья	
Б1.В.16	Математика	
Б1.В.17	Физика	
Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии	
Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.09	Компьютерная графика в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	
Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.12	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация	
Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия	
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.04.02	Региональная стратегия рынков	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации	
Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.10	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-11	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б1.В.07	Введение в направление	
Б1.В.10	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена	
Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская		
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПК
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК
Б1.Б.18	Продвижение научной продукции	
Б1.В.02	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК
Б1.Б.18	Продвижение научной продукции	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.16	Математика	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы и средства научных исследований	
Б1.В.ДВ.03.02	Планирование эксперимента	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.Б.04	Экономика	
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.Б.17	Информатика	
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ППК-1; ППК-2
Б1.Б		Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ППК-1; ППК-2
Б1.Б.01	22	История	ОК-1
Б1.Б.02	19	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.03	65	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	69	Экономика	ОК-2; ПК-25
Б1.Б.05	38	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.06	38	Культурология и межкультурное взаимодействие	ОК-3; ОК-4; ОК-9
Б1.Б.07	51	Технология командообразования и саморазвития	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.08	45	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ППК-1; ППК-2
Б1.Б.09	66	Биохимия	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.10	66	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.11	66	Химия пищи	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.12	66	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10
Б1.Б.13	66	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
Б1.Б.14	66	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9
Б1.Б.15	66	Химия	ОК-5; ПК-5
Б1.Б.16	66	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2; ПК-3
Б1.Б.17	20	Информатика	ОПК-1; ПК-26
Б1.Б.18	17	Продвижение научной продукции	ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.19	21	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.20	66	Основы химических процессов в пищевых технологиях	ОК-5; ПК-5
Б1.Б.21	66	Проектная деятельность	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.ДВ.01		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.Б.ДВ.01.01	21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	21	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В		Вариативная часть	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-17; ППК-1; ППК-2
Б1.В.01	66	Брендинг в общественном питании	ПК-13
Б1.В.02	66	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	ПК-14
Б1.В.03	66	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	ПК-5
Б1.В.04	66	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	66	Физиология питания	ОК-5; ПК-4
Б1.В.06	66	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ПК-4
Б1.В.07	66	Введение в направление	ОК-5; ПК-11
Б1.В.08	66	Пищевая микробиология	ПК-5; ППК-1; ППК-2
Б1.В.09	66	Компьютерная графика в пищевой промышленности	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.10	84	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	ОПК-2; ПК-10; ПК-11; ППК-1; ППК-2
Б1.В.11	66	Анатомия пищевого сырья	ПК-5
Б1.В.12	66	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли	ПК-7
Б1.В.13	66	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.14	66	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-2; ПК-8
Б1.В.15	66	Технохимический контроль продуктов питания	ОПК-2; ПК-3
Б1.В.16	9	Математика	ПК-5; ПК-17
Б1.В.ДВ.01		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	
Б1.В.ДВ.01.01	66	Метрология и стандартизация	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	66	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия	ПК-8
Б1.В.17	63	Физика	ПК-5
Б1.В.ДВ.02		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	
Б1.В.ДВ.02.01	66	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	66	Товарный менеджмент	ПК-4
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	
Б1.В.ДВ.03.01	66	Методы и средства научных исследований	ПК-17
Б1.В.ДВ.03.02	66	Планирование эксперимента	ПК-17
Б1.В.ДВ.04		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	
Б1.В.ДВ.04.01	66	Управление качеством	ПК-8
Б1.В.ДВ.04.02	66	Региональная стратегия рынков	ПК-8
Б1.В.ДВ.05		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	
Б1.В.ДВ.05.01	66	Сервисная деятельность	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	66	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	ПК-4
Б1.В.ДВ.06		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	
Б1.В.ДВ.06.01	66	Технология разработки нормативной и технической документации	ПК-8
Б1.В.ДВ.06.02	66	Интегрированные системы управления	ПК-8
Б1.В.ДВ.07		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	
Б1.В.ДВ.07.01	66	Основы биотехнологии	ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПп-19\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07.02	66	Основы пищевых производств	ПК-5
Б1.В.ДВ.08		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	
Б1.В.ДВ.08.01	66	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.02	66	Методы и средства дизайна	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.09		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	
Б1.В.ДВ.09.01	66	Санитария и гигиена	ПК-12; ППК-1; ППК-2
Б1.В.ДВ.09.02	66	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	ПК-12
Б1.В.ДВ.10		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	
Б1.В.ДВ.10.01	66	Инжиниринг меню	ПК-4
Б1.В.ДВ.10.02	66	Концепт и дизайн меню	ПК-4
Б2		Практики	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ППК-1; ППК-2; ДПК-1
Б2.В		Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ППК-1; ППК-2; ДПК-1
Б2.В.01(У)	66	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-4; ОК-5; ПК-11
Б2.В.02(У)	66	Учебная - ознакомительная практика	ОК-4; ПК-11
Б2.В.03(П)	66	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ДПК-1
Б2.В.03(П)	84	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	ПК-11; ППК-1; ППК-2
Б2.В.04(Пд)	66	Производственная – преддипломная практика	ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ДПК-1
Б3.Б		Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ДПК-1
Б3.Б.01	66	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ДПК-1
Б3.Б.02	66	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД		Факультативы	ОК-2; ОК-5; ОК-6; ПК-5
ФТД			ОК-2; ОК-5; ОК-6; ПК-5
ФТД.01	66	Моделирование производственных ситуаций	ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПп-19\_66.rlx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.02	69	Технологическое предпринимательство	ОК-2; ОК-5; ОК-6

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
--------	--------------	-------------	--------------------------

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Семестр 2													Итого за курс													Кэф.	Семестры
			Контакт	Академические часы								З.Е.	Неделя	Контакт	Академические часы								З.Е.	Неделя	Контакт	Академические часы								З.Е.	Неделя								
				Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контроль				Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контроль				Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контроль			Всего	Неделя						
ИТОГО (с факультативами)			1009													1152													2160														
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1008													1152													2160													12,2/6	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (зад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		49.1													53.1													90.6														
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		53.6													53.6													53.6														
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.)		27													27													27														
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.)		28.2													28													28.1														
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.)																																											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ			1009	506.4	216	72	198	20.4	358.8	142.8	28	ТО: 18 Э: 2,2/3		1044	531	228	95	190	18	477.3	35.7	29	ТО: 19 Э: 2/3		2052	1037.4	444	167	398	38.4	836.1	178.5	57	ТО: 37 Э: 3,1/3									
1	В.1.В.1	История	Эк	144	57.2	18		36	3.2	51.1	35.7	4	Эк	72	36.1			36	0.1	33.9		2	Эк	144	57.2	18		36	3.2	51.1	35.7	4	22	1									
2	В.1.В.2	Иностранный язык	Эк	72	36.1			36	0.1	35.9		2	Эк	144	74.2				74	0.2	69.8		4	Эк	144	74.2			74	0.2	69.8		4	19	123								
3	В.1.В.3	Культурология и нематериальное наследие	Эк	144	58.05	19		38	1.05	26.96		4	Эк	144	58.05	19		38	1.05	26.96		4	Эк	144	58.05	19		38	1.05	26.96		4	38	2									
4	В.1.В.4	Технология командообразования и саморазвития	Эк	108	37	18		18	1	7.1		3	Эк	108	37	18		18	1	7.1		3	Эк	108	37	18		18	1	7.1		3	51	1									
5	В.1.В.13	Физика	Эк	144	73.9	36	36		1.9	70.1		4	Эк	144	73.9	36	36		1.9	70.1		4	Эк	144	73.9	36	36		1.9	70.1		4	66	1									
6	В.1.В.17	Информатика	Эк	144	58.05	19		38		1.05	26.96	4	Эк	144	58.05	19		38		1.05	26.96	4	Эк	144	58.05	19		38		1.05	26.96	4	20	2									
7	В.1.В.20	Основы эволюционных процессов в пищевых технологиях	Эк	180	116.96	57		38	19	2.96	63.05	5	Эк	180	116.96	57		38	19	2.96	63.05	5	Эк	180	116.96	57		38	19	2.96	63.05	5	66	2									
8	В.1.В.В.В.1	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Эк	41	36.2			36	0.2	4.8			Эк	41	36.2			36	0.2	2.8			Эк	82	74.4			74	0.4	7.6			21	123+6678									
9	В.1.В.В.В.2	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	Эк	41	36.2			36	0.2	4.8			Эк	41	36.2			36	0.2	2.8			Эк	82	74.4			74	0.4	7.6			21	123+6678									
10	В.1.В.23	Биология питания	Эк	108	97.96	57		38	2.96	10.05		3	Эк	108	97.96	57		38	2.96	10.05		3	Эк	108	97.96	57		38	2.96	10.05		3	66	23									
11	В.1.В.47	Введение в направление	Эк	108	73.9	36		36	1.9	34.1		3	Эк	108	73.9	36		36	1.9	34.1		3	Эк	108	73.9	36		36	1.9	34.1		3	66	1									
12	В.1.В.11	Анатомия пищеварительного тракта	Эк	144	76.1	36	18	18	4.1	32.2	35.7	4	Эк	144	76.1	36	18	18	4.1	32.2	35.7	4	Эк	144	76.1	36	18	18	4.1	32.2	35.7	4	66	1									
13	В.1.В.16	Математика	Эк	144	76.1	36		36	4.1	32.2	35.7	4	Эк	144	76.1	36		36	4.1	32.2	35.7	4	Эк	288	156.3	74		74	6.1	68.3	35.7	8	9	12									
14	В.1.В.17	Физика	Эк	144	76.1	36	18	18	4.1	32.2	35.7	4	Эк	144	80.2	38	19	19	4.2	28.1	35.7	4	Эк	288	156.3	74	37	37	8.3	60.3	71.4	8	63	12									
15	В.1.В.19(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Эк	108	3.7					3.7	104.3	3	Эк	108	3.7					3.7	104.3	3	Эк	108	3.7					3.7	104.3	3	66	2									
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(1) За(4)													Эк За(3) ЗаО(1)													Эк(5) За(7) ЗаО(1)														
ПРАКТИКИ			(План)																																								
БД. В.ОД(У)			Учебная - самостоятельная работа													Эк													Эк														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																								
КАНИКУЛЫ																																										6,2/6	
																																										7,2/6	







Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов			
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика										
Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1	2			2					
			66	+	2					
Учебная - ознакомительная практика	1	2			2					
			66	+	2					
Вид практики: Производственная практика										
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2			4					
			66	+	4					
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			4					
			66	+	4					
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	3	2			2					
			84	+	2					
Вид практики: Преддипломная практика										
Производственная – преддипломная практика	4	2			2					
			66	+	2					
Итого по факту					16					
Итого по плану					16					

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Проектная деятельность					
КР	3	2	66		
	4		66		
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий					
КР	3	2	66		
Технология мучных кондитерских изделий					
КР	4	1	66		

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				223	263	245	60	28	32	62	32	30	63	29	34	60	30	30
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	28	32	60	30	30	60	29	31	60	30	30
Дисциплины (модули)	48%	52%	30.8%	192	207	207	54	28	26	54	30	24	51	29	22	48	30	18
Базовая часть				84	102	100	28	13	15	40	22	18	20	13	7	12	3	9
Вариативная часть				105	108	107	26	15	11	14	8	6	31	16	15	36	27	9
Практики	0%	100%	0%	24	42	24	6		6	6		6	9		9	3		3
Вариативная часть				24	42	24	6		6	6		6	9		9	3		3
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				1	5	5				2	2		3		3			
				1	5	5				2	2		3		3			
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					51.6	-	48.1	53.1	-	57.3	46.7	-	55.2	45.7	-	54.1	52.5
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					48.9	-	53.6	53.6	-	40.2	53.6	-	40.2	53.6	-	53.6	53.6
Контактная работа в период ТО (акад. час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					28.1	-	28.2	28	-	28.1	28	-	28.2	28.3	-	28.1	28.1
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3702.05	-	506.4	527.3	-	477.55	475.15	-	478.2	423.3	-	505.2	308.95
	Блок Б2					15.2	-		7.4	-		2.5	-		4	-		1.3
	Блок Б3					22	-			-			-			-		22
	Блок ФТД					82.9	-			-	52.8		-		30.1	-		
	Итого по всем блокам					3822.15	-	506.4	534.7	-	530.35	477.65	-	478.2	457.4	-	505.2	332.25
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	4	1	5	3	2	6	3	3	6	3	3
	ЗАЧЕТ (За)						7	4	3	9	5	4	7	4	3	8	5	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3		3	2	1	1	1		1			
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												2		2	2	1	1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					46.05%												
	в интерактивной форме					23%												

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость
<b>Руководство</b>	66		15.00	
<b>Консультации по</b>				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость
		0		
<b>Председатель</b>	79		1.00	
<b>Член комиссии</b>				
1	79		0.50	
2	79		0.50	
3	66		1.00	
4	66		0.50	
5	66		0.50	
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость

Член комиссии			
1	66	0.50	
2	66	0.50	
3	79	0.50	
4	79	0.50	

**Дежурство**

**Примечания к комиссиям ГЭК**



Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Автоматизированного электропривода и мехатроники
2		Автоматизированных систем управления
3		Резерв3
4		Резерв4
5		Архитектуры и изобразительного искусства
6		Бизнес-информатики и информационных технологий
7		Резерв7
8		Резерв 13
9		Прикладной математики и информатики
10		Резерв10
11		Вычислительной техники и программирования
12		Горных машин и транспортно-технологических комплексов
13		Государственного муниципального управления и управления персоналом
14		Дизайна
15		Резерв 24
16		Дошкольного и специального образования
17		Научные сотрудники
18		Языкознания и литературоведения
19		Иностранных языков по техническим направлениям
20		Информатики и информационной безопасности
21		Физической культуры
22		Всеобщей истории
23		Резерв 6
24		Литейных процессов и материаловедения
25		Резерв 14
26		Геологии, маркшейдерского дела и обогащения полезных ископаемых
27		Машины и технологии обработки давлением и машиностроения
28		Технологий обработки материалов
29		Менеджмента
30		Резерв 23
31		Резерв 12
32		Резерв 7
33		Резерв 8
34		Разработки месторождений полезных ископаемых
35		Педагогического образования и документоведения
36		Резерв 9
37		Резерв 15
38		Права и культурологии
39		Резерв39
40		Резерв 16
41		Резерв 17
42		Проектирования зданий и строительных конструкций
43		Проектирования и эксплуатации металлургических машин и оборудования
44		Логистика и управление транспортными системами

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
45		Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности
46		Психологии
47		Резерв 18
48		Лингвистики и перевода
49		Русского языка, общего языкознания и массовой коммуникации
50		Резерв 10
51		Социальной работы и психолого-педагогического образования
52		Резерв 52
53		Спортивного совершенствования
54		Резерв54
55		Строительного производства
56		Резерв 4
57		Резерв 19
58		Механики
59		Теплотехнических и энергетических систем
60		Резерв 20
61		Технологии, сертификации и сервиса автомобилей
62		Управления недвижимостью и инженерных систем
63		Физики
64		Металлургии и химических технологий
65		Философии
66		Химии
67		Художественной обработки материалов
68		Резерв 21
69		Экономики
70		Электроники и микроэлектроники
71		Электроснабжения промышленных предприятий
72		Резерв 72
73		Металлургии и стандартизации
74		Резерв 11
75		Резерв 3
76		Резерв
77		Резерв1
78		Резерв2
79		Почасовики
80		Аспирантура
81		Системной интеграции
82		Металлургии и энергетики
83		Технологии строительства
84		Многопрофильный колледж
85		Метизного производства и электроэнергетики
86		Управления
87		Технологий образовательной деятельности с детьми дошкольного возраста
88		Социальных технологий

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
89		Практической психологии
90		Горное дело
91		Резерв91
92		Резерв92
93		Кафедра 93
94		Кафедра 94
95		Кафедра 95
96		Кафедра 96
97		Кафедра 97
98		Кафедра 98
99		Кафедра 99
100		Кафедра 100
101		Digital экономика бизнеса и управление
102		Учетные системы и бизнес аналитика
103		Иностранные языки и межкультурная коммуникация в сфере бизнеса и менеджмента
104		Electric Grid Management
105		Advanced Metallurgical Engineering
106		Инжиниринг технологий материалов

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам																																
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																				
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8																		
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.																	
Итого	<b>60</b>				<b>62</b>				<b>63</b>				<b>60</b>																				
Всего	<b>28</b>		<b>32</b>		<b>32</b>		<b>30</b>		<b>29</b>		<b>34</b>		<b>30</b>		<b>30</b>																		
1	Б1.Б.01 История [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-3; ОК-9	2	Б1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9	3	Б1.Б.08 Безопасность жизнедеятельности [Эк] ОК-8; ПК-12; ППК-1; ППК-2	4	Б1.Б.12 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [За] ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10	5	Б1.Б.14 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Эк, КР] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9	4	Б1.Б.21 Проектная деятельность [За] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	3	Б1.Б.13 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Эк] ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17	4																	
2			Б1.Б.06 Культурология и межкультурное взаимодействие [За] ОК-3; ОК-4; ОК-9	4									Б1.Б.03 Философия [Эк] ОК-1				4	Б1.Б.14 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	3	Б1.Б.21 Проектная деятельность [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	5	Б1.Б.21 Проектная деятельность [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	5										
3																								Б1.Б.17 Информатика [За] ОПК-1; ПК-26	4	Б1.Б.04 Экономика [За] ОК-2; ПК-25	3	Б1.В.02 Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой [Эк] ПК-14	3	Б1.В.09 Компьютерная графика в пищевой промышленности [За] ОПК-1; ПК-6	4	Б1.В.06 Производственный учет и отчетность с основами документоведения [За] ПК-4	3
4																																	
5	Б1.Б.20 Основы химических процессов в пищевых технологиях [ЗаО] ОК-5; ПК-5	5			Б1.Б.16 Аналитическая химия и ФХМА [ЗаО] ОПК-2; ПК-3	3	Б1.В.15 Технохимический контроль продуктов питания [За] ОПК-2; ПК-3	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3																							
6			Б1.В.07 Введение в направление [За] ОК-5; ПК-11	3							Б1.Б.10 Процессы и аппараты пищевых производств	3	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3																	
7																	Б1.Б.07 Технология командообразования и саморазвития [За] ОК-4; ОК-5	3	Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3									
8																									Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4	Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3	
9	Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4			Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3																							
10			Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4							Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3																	
11																	Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4	Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3									
12																									Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4	Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3	
13	Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4			Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3																							
14			Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4							Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3																	
15																	Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4	Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3									
16																									Б1.Б.15 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4	Б1.Б.11 Химия пищи [За] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.В.01 Брендинг в общественном питании [Эк] ПК-13	4	Б1.В.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (Товарный менеджмент) ПК-4	3	





Примечание Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПп-19\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019