

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова"  
Институт заочного обучения

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 2 от 27.02.2019

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Чукин М.В.

27.02.2019 г.

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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: Заочная
Срок получения образования: 4г 11м

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

*О.П. Назарова* / Назарова О.П./

Начальник УМУ

*С.А. Бычик* / Бычик С.А./

Директор института

*Д.В. Терентьев* / Терентьев Д.В./

Заведующий кафедрой

*Н.И. Барышникова* / Барышникова Н.И./

Внешний рецензент



*О.М. Барышникова*  
Мавина Елена Владимировна  
Управляющий Росмолодежью  
и студенческой работой

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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22							
Мер	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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
I																																																
II																																																
III																																																
IV																																																
V																																																

График сессий

	Курс 1			Курс 2		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	12	20	3	12	20	3
Дата начала/факт-ср начала	14 октябрь 2019 г.	20 января 2020 г.	21-22 июня 2020 г.	15 октябрь 2020 г.	7 января 2021 г.	21-22 июня 2021 г.
Дата окончания/факт-ср начала	25 октябрь 2019 г.	3 февраля 2020 г.	29 июня 2020 г.	24 октябрь 2020 г.	7 февраля 2021 г.	29 июня 2021 г.
	Курс 3			Курс 4		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность	12	25	15	12	25	15
Дата начала/факт-ср начала	14 октябрь 2021 г.	11 января 2022 г.	19-22 июня 2022 г.	12 октябрь 2022 г.	9 января 2023 г.	19-27 июня 2023 г.
Дата окончания/факт-ср начала	25 октябрь 2021 г.	4 февраля 2022 г.	25 июня 2022 г.	25 октябрь 2022 г.	2 февраля 2023 г.	9 июня 2023 г.
	Курс 5					
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия			
Продолжительность	12	25	15			
Дата начала/факт-ср начала	11 октябрь 2023 г.	9 января 2024 г.	27 апреля 2024 г.			
Дата окончания/факт-ср начала	22 октябрь 2023 г.	2 февраля 2024 г.	9 мая 2024 г.			

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	29 4/6	30 4/6	26 1/6	23 1/6	23 4/6	132 20/6
Э Экзаменационные сессии	7	7	9 3/6	10 3/6	9	45
У Учебная практика	2	2				4
П Производственная практика			4	6	2	12
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4
Г Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2
К Каникулы	7	10	10	10	9	46
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	11 4/6 (70 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	не менее 12 мес. и не более 30 мес.	более 30 мес.	более 30 мес.	более 30 мес.	более 30 мес.	
Итого	45	52	52	52	52	253

Календарный учебный график

Студентов							
Групп							

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра		
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																							
<b>Базовая часть</b>																							
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.01	История	1					4	4	144	144	6.6	4	128.7	8.7	4				22	Всеобщей истории	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2	11				7	7	252	252	18.5	16	217	16.5	4	3			19	Иностранных языков по техническим направлениям	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	2					4	4	144	144	8.9	6	126.4	8.7		4			65	Философии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		2				3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9		3			69	Экономики	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		2				4	4	144	144	6.7	6	133.4	3.9		4			38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		1				4	4	144	144	6.7	6	133.4	3.9	4				38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1				3	3	108	108	4.4	4	99.7	3.9	3				51	Социальной работы и психолого-педагогического образования	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	2					4	4	144	144	10.9	8	124.4	8.7		4			45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	2					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7		4			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств			2			3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9		3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Химия пищи		4				4	4	144	144	10.7	10	129.4	3.9			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3				5	5	180	180	10.7	10	165.4	3.9			5		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7				4	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	5	4			5	8	8	288	288	30.6	26	244.8	12.6			5	3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА		3	3			6	6	216	216	19.4	18	188.8	7.8			6		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Информатика		2				4	4	144	144	6.4	6	133.7	3.9		4			20	Информатики и информационной безопасности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Продвижение научной продукции		3				3	3	108	108	4.4	4	99.7	3.9			3		17	Научные сотрудники	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Основы химических процессов в пищевых технологиях			1			5	5	180	180	21	20	155.1	3.9	5				66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	4.4	4	63.7	3.9	2				21	Физической культуры	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Химия		1				4	4	144	144	10.7	10	129.4	3.9	4				66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Проектная деятельность	45	45			45	15	15	540	540	45.2	36	469.6	25.2				7	8	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		1						328	328	6.1	6	318	3.9					21	Физической культуры	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		1						328	328	6.1	6	318	3.9					21	Физической культуры	
									100	100	3600	3600	269.1	230	3178.5	152.4	26	29	14	16	15		
<b>Вариативная часть</b>																							
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		2				3	3	108	108	14.7	14	89.4	3.9		3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Физиология питания	2		1			8	8	288	288	25.6	22	249.8	12.6	3	5			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Технология мучных кондитерских изделий	3				3	5	5	180	180	13.6	10	157.7	8.7			5		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		5				3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9				3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Введение в направление		2				3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9		3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Пищевая микробиология		4				3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Компьютерная графика в пищевой промышленности		4				4	4	144	144	8.4	8	131.7	3.9			4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Анатомия пищевого сырья	2					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7		4			66	Химии	

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра				
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции		3					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9			3				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	4						3	3	108	108	12.9	10	86.4	8.7					3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли		5					4	4	144	144	10.7	10	129.4	3.9						4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Брендинг в общественном питании	3						4	4	144	144	8.6	6	126.7	8.7				4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3						4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7				4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5						4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7						4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания		5					3	3	108	108	8.4	8	95.7	3.9						3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Математика	1		1				8	8	288	288	19.6	16	255.8	12.6	8						9	Прикладной математики и информатики
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Физика	11						8	8	288	288	17.2	12	253.4	17.4	8						63	Физики
	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>3</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>8.7</b>	<b>8</b>	<b>95.4</b>	<b>3.9</b>				3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация		3					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9					3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия		3					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9				3			66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>5</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.7</b>	<b>10</b>	<b>93.4</b>	<b>3.9</b>						3		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9						3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент		5					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9						3	66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>4</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>8.7</b>	<b>8</b>	<b>95.4</b>	<b>3.9</b>					3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы и средства научных исследований		4					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9					3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Планирование эксперимента		4					3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9					3		66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>4</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>8.6</b>	<b>6</b>	<b>126.7</b>	<b>8.7</b>					4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством		4					4	4	144	144	8.6	6	126.7	8.7					4		66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Региональная стратегия рынков		4					4	4	144	144	8.6	6	126.7	8.7					4		66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>3</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>6.4</b>	<b>6</b>	<b>97.7</b>	<b>3.9</b>				3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность		3					3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9				3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий		3					3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9				3			66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>4</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.7</b>	<b>10</b>	<b>93.4</b>	<b>3.9</b>					3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации		4					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9					3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления		4					3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9					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>12.9</b>	<b>10</b>	<b>122.4</b>	<b>8.7</b>						4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии		5					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7						4	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств		5					4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7						4	66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>			<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>8.4</b>	<b>8</b>	<b>95.7</b>	<b>3.9</b>					3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки			4				3	3	108	108	8.4	8	95.7	3.9					3		66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна			4				3	3	108	108	8.4	8	95.7	3.9					3		66	Химии
	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>		<b>3</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>10.7</b>	<b>10</b>	<b>129.4</b>	<b>3.9</b>				4				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена		3					4	4	144	144	10.7	10	129.4	3.9				4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров		3					4	4	144	144	10.7	10	129.4	3.9				4			66	Химии



			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
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																									
<b>Базовая часть</b>																									
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.01	История	1						4	4	36	144	144	6.6	4	2		2	2.6	128.7	8.7			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2	11					7	7	36	252	252	18.5	16			16	2.5	217	16.5	8		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	2						4	4	36	144	144	8.9	6	4		2	2.9	126.4	8.7	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		2					3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		2					4	4	36	144	144	6.7	6	4		2	0.7	133.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		1					4	4	36	144	144	6.7	6	4		2	0.7	133.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1					3	3	36	108	108	4.4	4	2		2	0.4	99.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	2						4	4	36	144	144	10.9	8	4	4		2.9	124.4	8.7	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	2						4	4	36	144	144	12.9	10	4	6		2.9	122.4	8.7	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств			2				3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Химия пищи		4					4	4	36	144	144	10.7	10	4	6		0.7	129.4	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3					5	5	36	180	180	10.7	10	4	6		0.7	165.4	3.9	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5						4	4	36	144	144	12.9	10	4		6	2.9	122.4	8.7	2	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	5	4			5	8	8	36	288	288	30.6	26	8	8	10	4.6	244.8	12.6	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА		3	3				6	6	36	216	216	19.4	18	8	10		1.4	188.8	7.8	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Информатика		2					4	4	36	144	144	6.4	6	2	4		0.4	133.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Продвижение научной продукции		3					3	3	36	108	108	4.4	4	2		2	0.4	99.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Основы химических процессов в пищевых технологиях			1				5	5	36	180	180	21	20	6	6	8	1	155.1	3.9	6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт		1					2	2	36	72	72	4.4	4	2		2	0.4	63.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Химия		1					4	4	36	144	144	10.7	10	4	6		0.7	129.4	3.9	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Проектная деятельность	45	45			45	15	15	36	540	540	45.2	36	16		20	9.2	469.6	25.2			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		1								328	328	6.1	6			6	0.1	318	3.9	2		
<input checked="" type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		1								328	328	6.1	6			6	0.1	318	3.9	2		
										100	100		3600	3600	269.1	230	90	62	78	39.1	3178.5	152.4	46	10	
<b>Вариативная часть</b>																									
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		2					3	3	36	108	108	14.7	14	4	4	6	0.7	89.4	3.9	6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Физиология питания	2		1				8	8	36	288	288	25.6	22	8		14	3.6	249.8	12.6	8		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Технология мучных кондитерских изделий	3				3	5	5	36	180	180	13.6	10	2	4	4	3.6	157.7	8.7	4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		5					3	3	36	108	108	10.7	10	4		6	0.7	93.4	3.9	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Введение в направление		2					3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Пищевая микробиология		4					3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9	2		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Компьютерная графика в пищевой промышленности		4					4	4	36	144	144	8.4	8	2	6		0.4	131.7	3.9	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Анатомия пищевого сырья	2						4	4	36	144	144	12.9	10	4	2	4	2.9	122.4	8.7			



Курс 1																											
Установочная сессия													Зимняя сессия														
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	
4	36	2.3	2	2	.	.	.	.	.	0.3	33.7	.	.	108	4.3	2	.	.	.	.	2	.	2.3	95	8.7	э	
4	36	4	4	.	.	.	.	4	2	.	32	.	.	36	4.1	4	.	.	.	.	4	2	0.1	28	3.9	э	
4					.	.	.	.	.	.	.	.	.	72	4.6	4	4	2	.	.	.	.	0.6	67.4			
3	36	2.3	2	2	.	.	.	.	.	0.3	33.7	.	.	72	2.1	2	.	.	.	.	2	.	0.1	66	3.9	э	
5					.	.	.	.	.	.	.	.	.	108	18.9	18	6	2	6	2	6	2	0.9	89.1			
2					.	.	.	.	.	.	.	.	.	36	2.3	2	2	.	.	.	.	.	0.3	33.7			
4	72	8.6	8	4	2	4	2	.	.	0.6	63.4	.	.	72	2.1	2	.	.	2	.	.	0.1	66	3.9	э		
					.	.	.	.	.	.	.	.	.	36	4	4	.	.	.	.	4	2		32			
					.	.	.	.	.	.	.	.	.	36	4	4	.	.	.	.	4	2		32			
<b>26</b>	<b>180</b>	<b>17.2</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1.2</b>	<b>162.8</b>			<b>504</b>	<b>38.4</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4.4</b>	<b>445.2</b>	<b>20.4</b>		
3					.	.	.	.	.	.	.	.	.	36	10.6	10	4	2	.	.	.	6	2	0.6	25.4		



Курс 2																									
		Установочная сессия											Зимняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.
3	36	4	4					4	2		32			72	4.3	2					2	2.3	59	8.7	э
4														72	4.6	4	4	2				0.6	67.4		
3														36	4.3	4	2				2	0.3	31.7		
4														72	4.6	4	4	2				0.6	67.4		
4														36	6.6	6	4	2	2			0.6	29.4		
4														72	8.6	8	4	2	4	2		0.6	63.4		
3														36	8.6	8	4		4	2		0.6	27.4		
4	72	4.3	4	2		2				0.3	67.7			72	2.1	2			2		0.1	66	3.9	э	
29	108	8.3	8	2		2		4	2	0.3	99.7			468	43.7	38	22	8	12	4	4	5.7	411.7	12.6	
3	36	12.6	12	4	2	4	2	4	2	0.6	23.4			72	2.1	2					2	0.1	66	3.9	э
5	72	8.6	8	4	2			4	2	0.6	63.4			108	4.3	2					2	2.3	95	8.7	э
3	36	6.6	6	4				2		0.6	29.4			72	2.1	2					2	0.1	66	3.9	э
4	72	8.6	8	4		2		2		0.6	63.4			72	4.3	2					2	2.3	59	8.7	э















Летняя сессия													Закрепленная кафедра		-
Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
													22	Всеобщей истории	ОК-1
													19	Иностранных языков по техническим направлениям	ОК-3; ОК-9
													65	Философии	ОК-1
													69	Экономики	ОК-2; ПК-25
													38	Права и культурологии	ОК-6
													38	Права и культурологии	ОК-3; ОК-4; ОК-9
													51	Социальной работы и психолого-педагогического образования	ОК-4; ОК-5
													45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
													66	Химии	ОПК-2; ПК-5
													66	Химии	ОПК-1; ПК-2
													66	Химии	ОПК-2; ПК-5
													66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10
72	4.3	2				2	2.3		59	8.7		э	66	Химии	ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
													66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9
													66	Химии	ОПК-2; ПК-3
													20	Информатики и информационной безопасности	ОПК-1; ПК-26
													17	Научные сотрудники	ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15
													66	Химии	ОК-5; ПК-5
													21	Физической культуры	ОК-7; ОК-8
													66	Химии	ОК-5; ПК-5
108	5.3	2				2	3.3		94	8.7		эр	66	Химии	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
													21	Физической культуры	ОК-7
													21	Физической культуры	ОК-7
180	9.6	4				4	5.6		153	17.4					
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ОК-5; ПК-4
													66	Химии	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
													66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ОК-5; ПК-11
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ОПК-1; ПК-6
													66	Химии	ПК-5

			Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов													
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции		3				3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	4					3	3	36	108	108	12.9	10	4	6		2.9	86.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли		5				4	4	36	144	144	10.7	10	4		6	0.7	129.4	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Брендинг в общественном питании	3					4	4	36	144	144	8.6	6	2	4		2.6	126.7	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3					4	4	36	144	144	12.9	10	4	2	4	2.9	122.4	8.7	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					4	4	36	144	144	12.9	10	4	6		2.9	122.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания		5				3	3	36	108	108	8.4	8	2	6		0.4	95.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Математика	1		1			8	8	36	288	288	19.6	16	8		8	3.6	255.8	12.6	6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Физика	11					8	8	36	288	288	17.2	12	4	4	4	5.2	253.4	17.4		
	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>3</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>8.7</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>0.7</b>	<b>95.4</b>	<b>3.9</b>	<b>2</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация		3				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия		3				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2	
	+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>5</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.7</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>0.7</b>	<b>93.4</b>	<b>3.9</b>	<b>4</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент		5				3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	4	
	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>8.7</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>0.7</b>	<b>95.4</b>	<b>3.9</b>	<b>2</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы и средства научных исследований		4				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Планирование эксперимента		4				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	2	
	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>4</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>8.6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>2.6</b>	<b>126.7</b>	<b>8.7</b>	<b>2</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством	4					4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Региональная стратегия рынков	4					4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7	2	
	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>3</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>6.4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>0.4</b>	<b>97.7</b>	<b>3.9</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность		3				3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий		3				3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9		
	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.7</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>0.7</b>	<b>93.4</b>	<b>3.9</b>	<b>4</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации		4				3	3	36	108	108	10.7	10	4		6	0.7	93.4	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления		4				3	3	36	108	108	10.7	10	4		6	0.7	93.4	3.9	4	
	+	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>12.9</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>2.9</b>	<b>122.4</b>	<b>8.7</b>	<b>2</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии	5					4	4	36	144	144	12.9	10	4		6	2.9	122.4	8.7	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	5					4	4	36	144	144	12.9	10	4		6	2.9	122.4	8.7	2	
	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>		<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>8.4</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>		<b>0.4</b>	<b>95.7</b>	<b>3.9</b>	<b>2</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки		4				3	3	36	108	108	8.4	8	2	6		0.4	95.7	3.9	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна		4				3	3	36	108	108	8.4	8	2	6		0.4	95.7	3.9	2	
	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>		<b>3</b>				<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>10.7</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>0.7</b>	<b>129.4</b>	<b>3.9</b>	<b>4</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена		3				4	4	36	144	144	10.7	10	4		6	0.7	129.4	3.9	4	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров		3				4	4	36	144	144	10.7	10	4		6	0.7	129.4	3.9	4	









Курс 3																										
		Установочная сессия												Зимняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.
3														36	6.6	6	4	2	2	2			0.6	29.4		
4														72	4.3	4	2		2				0.3	67.7		
4	72	8.6	8	4	2	2	2	2		0.6	63.4			72	4.3	2				2		2.3	59	8.7	э	
3														36	<b>6.6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			<b>2</b>		<b>0.6</b>	<b>29.4</b>		
3														36	6.6	6	4	2			2		0.6	29.4		
3														36	6.6	6	4	2			2		0.6	29.4		
3	36	<b>4.3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>				<b>0.3</b>	<b>31.7</b>			72	<b>2.1</b>	<b>2</b>			<b>2</b>			<b>0.1</b>	<b>66</b>	<b>3.9</b>	э	
3	36	4.3	4	2		2				0.3	31.7			72	2.1	2			2			0.1	66	3.9	э	
3	36	4.3	4	2		2				0.3	31.7			72	2.1	2			2			0.1	66	3.9	э	
4	72	<b>8.6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0.6</b>	<b>63.4</b>			72	<b>2.1</b>	<b>2</b>					<b>2</b>		<b>0.1</b>	<b>66</b>	<b>3.9</b>	э
4	72	8.6	8	4	2			4	2	0.6	63.4			72	2.1	2					2		0.1	66	3.9	э
4	72	8.6	8	4	2			4	2	0.6	63.4			72	2.1	2					2		0.1	66	3.9	э











Летняя сессия													Закрепленная кафедра		
Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	ВНКР	-	СР	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
													66	Химии	ОПК-2; ПК-10; ПК-11
													66	Химии	ПК-14
													66	Химии	ПК-7
													66	Химии	ПК-13
													66	Химии	ОПК-2; ПК-1
													66	Химии	ОПК-2; ПК-8
72	2.1	2			2		0.1		66	3.9		з	66	Химии	ОПК-2; ПК-3
													9	Прикладной математики и информатики	ПК-5; ПК-17
													63	Физики	ПК-5
													66	Химии	ПК-8
													66	Химии	ПК-8
72	<b>2.1</b>	<b>2</b>			<b>2</b>		<b>0.1</b>		<b>66</b>	<b>3.9</b>		<b>з</b>			
72	2.1	2			2		0.1		66	3.9		з	66	Химии	ПК-4
72	2.1	2			2		0.1		66	3.9		з	66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ПК-17
													66	Химии	ПК-17
													66	Химии	ПК-8
													66	Химии	ПК-8
													66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ПК-4
													66	Химии	ПК-8
													66	Химии	ПК-8
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ПК-5
													66	Химии	ОПК-1; ПК-6
													66	Химии	ОПК-1; ПК-6
													66	Химии	ПК-12
													66	Химии	ПК-12

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов														
-	Счита ть в плане	Индекс	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	
	+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>		<b>3</b>				3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.7</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>0.7</b>	<b>93.4</b>	<b>3.9</b>	<b>4</b>		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.01	Концепт и дизайн меню		3				3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.02	Инжиниринг меню		3				3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	4		
									107	107		3852	3852	309.4	264	100	74	90	45.4	3368	174.6	72		
									207	207		7452	7452	578.5	494	190	136	168	84.5	6546.5	327	118	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			1			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9		108	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			2			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9		108	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			34			15	15	36	540	540	0.4					0.4	531.8	7.8		540	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(П)	Производственная – преддипломная практика			5			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9		108	
									24	24		864	864	1					1	843.5	19.5		864	
									24	24		864	864	1					1	843.5	19.5		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	5					3	3	36	108	108	6.5	6	6			0.5	92.5	9	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	293	9	2		
									9	9		324	324	22	6	6			16	293	9	2		
<b>ФТД.Факультативы</b>																								
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций		3				2	2	36	72	72	4.4	4	2	2		0.4	63.7	3.9			
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Знаки Зодиака и питание		3				2	2	36	72	72	4.4	4	2		2	0.4	63.7	3.9			
									4	4		144	144	8.8	8	4	2	2	0.8	127.4	7.8			
									4	4		144	144	8.8	8	4	2	2	0.8	127.4	7.8			











Курс 3																										
Установочная сессия														Зимняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.
3														36	8.6	8	4		4	4			0.6	27.4		
3														36	8.6	8	4		4	4			0.6	27.4		
3														36	8.6	8	4		4	4			0.6	27.4		
29	180	21.5	20	10	4	4	2	6	2	1.5	158.5			468	42.9	38	16	4	14	8	8	2	4.9	408.6	16.5	
43	288	38.7	36	18	6	12	4	6	2	2.7	249.3			720	56	50	22	4	20	10	8	2	6	639.7	24.3	
6																										
6																										
6																										
2	36	2.3	2	2						0.3	33.7			36	2.1	2			2				0.1	30	3.9	з
2	36	2.3	2	2						0.3	33.7			36	2.1	2					2		0.1	30	3.9	з
4	72	4.6	4	4						0.6	67.4			72	4.2	4			2		2		0.2	60	7.8	
4	72	4.6	4	4						0.6	67.4			72	4.2	4			2		2		0.2	60	7.8	













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.17	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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(П)	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.18	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
Б1.Б.20	Химия	
Б1.В.02	Физиология питания	
Б1.В.05	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	Знаки Зодиака и питание	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.05	Правоведение	
Б1.Б.17	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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.16	Информатика	
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б1.В.07	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(П)	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	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б1.В.03	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.09	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	
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.03	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	
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(П)	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.15	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания	
Б2.В.04(П)	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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.02	Физиология питания	
Б1.В.03	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.04	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	Концепт и дизайн меню	
Б1.В.ДВ.10.02	Инжиниринг 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	
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	
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.18	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
Б1.Б.20	Химия	
Б1.В.01	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	
Б1.В.06	Пищевая микробиология	
Б1.В.08	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(П)	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	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.07	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(П)	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.03	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.11	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли	
Б2.В.04(П)	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	
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.03	Технология мучных кондитерских изделий	
Б2.В.04(П)	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.09	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	

Индекс	Содержание	Тип
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 выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б1.В.05	Введение в направление	
Б1.В.09	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.04(П)	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(П)	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	
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.12	Брендинг в общественном питании	
Б2.В.04(П)	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.17	Продвижение научной продукции	
Б1.В.10	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	
Б2.В.04(П)	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.17	Продвижение научной продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.04(П)	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(П)	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(П)	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(П)	Производственная – преддипломная практика	
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(П)	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(П)	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.16	Информатика	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.21	Проектная деятельность	
Б2.В.04(П)	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(П)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_зТПп-19\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Индекс	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
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
Б1.Б.01	История	ОК-1
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2; ПК-25
Б1.Б.05	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	ОК-3; ОК-4; ОК-9
Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.Б.09	Биохимия	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.11	Химия пищи	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9
Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2; ПК-3
Б1.Б.16	Информатика	ОПК-1; ПК-26
Б1.Б.17	Продвижение научной продукции	ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.18	Основы химических процессов в пищевых технологиях	ОК-5; ПК-5
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.20	Химия	ОК-5; ПК-5
Б1.Б.21	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	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	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
Б1.В.01	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	ПК-5
Б1.В.02	Физиология питания	ОК-5; ПК-4
Б1.В.03	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.04	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ПК-4

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_зТПп-19\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	ПК-5
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена	ПК-12
Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	ПК-12
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	
Б1.В.ДВ.10.01	Концепт и дизайн меню	ПК-4
Б1.В.ДВ.10.02	Инжиниринг 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; 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; ДПК-1
Б2.В.01(У)	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)	Учебная - ознакомительная практика	ОК-4; ПК-11
Б2.В.03(П)	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.04(П)	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	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	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-5; ПК-4; ПК-5
ФТД		ОК-5; ПК-4; ПК-5
ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций	ПК-5
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	ОК-5; ПК-4

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

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс																							
			Контр-оль	Академические часы							Дней	Контр-оль	Академические часы							Дней	Контр-оль	Академические часы																																		
				Всего	Кон-такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН-К Р	СР			Контр-оль	Всего	Кон-такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН-К Р			СР	Контр-оль	Дней	Контр-оль	Всего	Кон-такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН-К Р	СР																								
ИТОГО (с факультативами)			324								12		756								20		649							1728																										
ИТОГО по ОП (без факультативов)			324										756										649							1728																										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)																														44.2																										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																														113.5																										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			324	28.1	14	6	6	2.1	295.9			756	66.3	22	10	26	8.3	656.7	33			540	19.1			14	5.1	494	36.9			1620	113.5	36	16	46	15.5	1496.6																		
1	11.01.01	История	36	2.3	2			0.3	33.7		36	10.8	4.3		2	2.3	96	8.7			36	7.2	2.1			2	0.1	96	3.9		36	14.4	6.6	2	2	2.6	128.7																			
2	11.01.02	Иностранный язык	36	4			4		32		36	8.8	4.1		4	0.1	28	3.9			36	7.2	2.1		2	0.1	96	3.9		36	14.4	10.2		10	0.2	126																				
3	11.01.03	Культурология и межкультурное взаимодействие									72	4.6	4			0.6	67.4				72	7.2	2.1		2	0.1	96	3.9		72	14.4	6.7	4		2	0.7	133.4																			
4	11.01.07	Технология менеджмента образования и саморазвития	36	2.3	2			0.3	33.7		36	7.2	2.1		2	0.1	96	3.9			36	7.2	2.1							36	10.8	4.4	2		2	0.4	99.7																			
5	11.01.13	Основы значимых процессов в пищевых технологиях									108	18.9	6	6	6	0.9	89.1				108	7.2	2.1		2	0.1	96	3.9		108	18.0	2.1	6	6	8	1	156.1																			
6	11.01.19	Физическая культура и спорт									36	2.3	2			0.3	33.7				36	8.8	2.1		2	0.1	30	3.9		36	7.2	4.4	2		2	0.4	63.7																			
7	11.01.20	Физика	72	8.6	4	4		0.6	63.4		72	7.2	2.1		2	0.1	96	3.9			72	7.2	2.1						72	14.4	10.7	4	6		0.7	129.4																				
8	11.01.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту									36	4			4		32				36	28.2	2.1		2	0.1	286	3.9		36	32.8	6.1			6	0.1	318																			
9	11.01.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту									36	4			4		32				36	28.2	2.1		2	0.1	286	3.9		36	32.8	6.1			6	0.1	318																			
10	11.01.02	Диетология питания									36	10.6	4		6	0.6	25.4				36	7.2	2.1		2	0.1	96	3.9		36	10.8	12.7	4		8	0.7	91.4																			
11	11.01.16	Математика	72	6.6	4		2	0.6	66.4		108	8.7	4		4	0.7	96.4	3.9			108	10.8	4.3		2	2.3	96	8.7		108	28.8	19.6	8		8	3.6	256.8																			
12	11.01.17	Физика	72	4.3	2	2		0.3	67.7		108	8.6	2	2	2	2.6	90.7	8.7			108	10.8	4.3		2	2.3	96	8.7		108	28.8	17.2	4	4	4	5.2	263.4																			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(2) За(3) ЗаО										Эк(2) За(3) ЗаО(2)										Эк(4) За(6) ЗаО(3)																							
ПРАКТИКИ			(План)																														108						0.2						0.2						103.9					
	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																					36										108						0.2						0.2						103.9					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																					
КАНИКУЛЫ																																																								

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	экс			
ИТОГО (с факультативами)			49	49	38 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			49	49			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			69,9	45	70: 29 2/3 3: 7		
1	Ф1.В.01	История	8,7	4		22	1
2	Ф1.В.02	Иностранный язык	7,8	4		19	12
3	Ф1.В.03	Культурология и межкультурное взаимодействие	3,9	4		38	1
4	Ф1.В.07	Технология командообразования и саморазвития	3,9	3		51	1
5	Ф1.В.13	Основы биохимических процессов в пищевых технологиях	3,9	6		66	1
6	Ф1.В.19	Физическая культура и спорт	3,9	2		21	1
7	Ф1.В.20	Физика	3,9	4		66	1
8	Ф1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	3,9			21	1
9	Ф1.В.ДВ.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	3,9			21	1
10	Ф1.В.02	Биология питания	3,9	3		66	12
11	Ф1.В.16	Математика	12,6	8		9	1
12	Ф1.В.17	Физика	17,4	8		63	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ							
ПРАКТИКИ			(План)	3,9	3	2	
	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3,9	3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)				
КАНИКУЛЫ					7		

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс									
			Контроль	Академические часы								Дней	Контроль	Академические часы								Дней	Контроль	Академические часы																		
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНК Р	СР	Конт роль											
ИТОГО (с факультативами)			324										12	792										20	576										1692							
ИТОГО по ОП (без факультативов)			324											792											576										1692							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)																																			42.1							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																			120.4							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			324		44.7	18	8	16	2.7	279.3			792	56.5	22	12	12	10.5	697.7	37.8		468	19.2		6	6	7.2	411	37.8		1594	120.4	40	26	34	20.4	1398	75.6				
1	Ф1.В.02	Иностранный язык	88	+			+		32		Эк	72	4.3			2	2.3	99	8.7		Эк	72	4.3							Эк	108	8.3			6	2.3	91	8.7				
2	Ф1.В.03	Философия									Эк	72	4.6	+			0.6	67.4			Эк	72	4.3			2	2.3	99	8.7	Эк	144	8.9	+		2	2.9	126.4	8.7				
3	Ф1.В.04	Биология									Эк	88	4.3	2		2	0.3	31.7			Эк	72	2.1			2	0.1	96	3.9	Эк	108	6.4	2		+	0.4	97.7	3.9				
4	Ф1.В.05	Правоведение									Эк	72	4.6	+			0.6	67.4			Эк	72	2.1			2	0.1	96	3.9	Эк	144	6.7	+		2	0.7	133.4	3.9				
5	Ф1.В.06	Безопасность жизнедеятельности									Эк	88	6.6	+	2		0.6	29.4			Эк	108	4.3		2		2.3	96	8.7	Эк	144	10.9	+	+		2.9	124.4	8.7				
6	Ф1.В.07	Биология									Эк	72	8.6	+	+		0.6	63.4			Эк	72	4.3		2		2.3	99	8.7	Эк	144	12.9	+	6		2.9	122.4	8.7				
7	Ф1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств									Эк	88	8.6	+	+		0.6	27.4			Эк	72	2.1		2		0.1	96	3.9	Эк	108	10.7	+	6		0.7	93.4	3.9				
8	Ф1.В.16	Информатика	72	4.3	2	2		0.3	67.7		Эк	72	2.1		2		0.1	96	3.9		Эк	72	2.1						Эк	144	6.4	2	+		0.4	133.7	3.9					
9	Ф1.В.01	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	88	12.6	+	+	+	0.6	23.4		Эк	72	2.1			2	0.1	96	3.9		Эк	72	2.1			2	0.1	96	3.9	Эк	108	14.7	+	+	6	0.7	89.4	3.9				
10	Ф1.В.02	Диетология питания	72	8.6	+		+	0.6	63.4		Эк	108	4.3			2	2.3	96	8.7		Эк	72	2.1			2	0.1	96	3.9	Эк	180	12.9	+		6	2.9	158.4	8.7				
11	Ф1.В.05	Введение в направление	88	6.6	+		2	0.6	29.4		Эк	72	2.1			2	0.1	96	3.9		Эк	72	2.1			2	0.1	96	3.9	Эк	108	8.7	+		+	0.7	96.4	3.9				
12	Ф1.В.08	Анатомия пищевого сырья	72	8.6	+	2	2	0.6	63.4		Эк	72	4.3			2	2.3	99	8.7		Эк	72	4.3						Эк	144	12.9	+	2	+	2.9	122.4	8.7					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(3)										Эк(3) За(2) За0										Эк(6) За(5) За0									
ПРАКТИКИ																																										
БД. В.02(У)			Учебная - самостоятельная работа																				Эк0		108	0.2			0.2	103.9	3.9	Эк0	108	0.2				0.2	103.9	3.9		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																							
КАНИКУЛЫ																																										

№	Индекс	Наименование	з.е.		Кэф.	Курсы
			всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)			47	39 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			47			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (амд/час/нед)						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			44	ТО: 30 2/3 Э: 7		
1	Ф1.В.Д2	Иностранный язык	3		19	12
2	Ф1.В.Д5	Философия	4		66	2
3	Ф1.В.Д4	Экономика	3		69	2
4	Ф1.В.Д5	Правоведение	4		38	2
5	Ф1.В.Д5	Безопасность жизнедеятельности	4		45	2
6	Ф1.В.Д9	Биология	4		66	2
7	Ф1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств	3		66	2
8	Ф1.В.16	Информатика	4		20	2
9	Ф1.В.Д1	Коллоидно-жидкие системы пищевых технологий	3		66	2
10	Ф1.В.Д2	Диетология питания	5		66	12
11	Ф1.В.Д5	Введение в направление	3		66	2
12	Ф1.В.Д8	Анатомия пищевого сырья	4		66	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ						
ПРАКТИКИ			(План)			
	Б2.В.02(У)	Учебная - самостоятельная практика	3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)			
КАНИКУЛЫ				10		



№	Индекс	Наименование	Учебная семестр																	Зимняя семестр																	Летняя семестр																	Итого за курс																	
			Контракт	Академические часы							Дней	Контракт	Академические часы							Дней	Контракт	Академические часы							Дней	Контракт	Академические часы																																								
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР			Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р			СР	Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.			ВН К Р	СР	Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	СР	Конт роль																														
ИТОГО (с факультативами)				360																		12		792																		25		756																		13		1908							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				288																				720																				756																				1764							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)																																																																43.5							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																																																114.8							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				288	38.7	18	12	6	2.7	248.3			720	96	22	20	8	6	638.7	24.3			540	20.1		8	6	6.1	483	36.8			1548	114.8	40	40	20	14.8	1372	61.2																															
1	Б1.В.12	Биоэкологические основы и общие принципы переработки растительного сырья		72	8.6	+	+		0.6	63.4		За	108	2.1	2		0.1	102	3.9			За	72	2.1		2		0.1	66	3.9		За	180	10.7	+	6		0.7	165.4	3.9																															
2	Б1.В.13	Аналитическая химия и ФХМ		88	8.6	+	+		0.6	27.4		За	108	8.7	+	+		0.7	95.4	3.9		За	72	2.1		2		0.1	66	3.9		За	216	19.4	8	10		1.4	188.2	7.2																															
3	Б1.В.17	Продвижение научной продукции										88	2.3	2			0.3	33.7				За	72	2.1		2		0.1	66	3.9		За	108	4.4	2		2	0.4	99.7	3.9																															
4	Б1.В.25	Технология мучных кондитерских изделий										72	8.3	2	+	2	0.3	63.7				За	108	5.3		2	3.3	9+	8.7		За	180	13.6	2	+	+	3.6	157.7	8.7																																
5	Б1.В.29	Организация технологического процесса производства мучниарной и кондитерской продукции										88	6.6	+	2		0.6	29.4				За	72	2.1		2		0.1	66	3.9		За	108	8.7	+	+		0.7	95.4	3.9																															
6	Б1.В.12	Брендинг в общественном питании										72	4.3	2	2		0.3	67.7				За	72	4.3		2		2.3	59	8.7		За	144	8.6	2	+		2.6	126.7	8.7																															
7	Б1.В.15	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров		72	8.6	+	2	2	0.6	63.4		За	72	4.3			2	2.3	59	8.7											За	144	12.9	+	2	+	2.9	122.4	8.7																																
8	Б1.В.20.01	Метрология и стандартизация										88	6.6	+		2	0.6	29.4				За	72	2.1		2	0.1	66	3.9		За	108	8.7	+		+	0.7	95.4	3.9																																
9	Б1.В.20.01	Структура стандартизации и оценка соответствия										88	6.6	+		2	0.6	29.4				За	72	2.1		2	0.1	66	3.9		За	108	8.7	+		+	0.7	95.4	3.9																																
10	Б1.В.20.01	Сервисная деятельность		88	4.3	2	2		0.3	31.7		За	72	2.1	2		0.1	66	3.9											За	108	6.4	2	+		0.4	97.7	3.9																																	
11	Б1.В.20.01	Системы контроля, диагностики брака и кондитерских изделий		88	4.3	2	2		0.3	31.7		За	72	2.1	2		0.1	66	3.9											За	108	6.4	2	+		0.4	97.7	3.9																																	
12	Б1.В.20.01	Санитария и гигиена		72	8.6	+		+	0.6	63.4		За	72	2.1		2	0.1	66	3.9											За	144	10.7	+		6	0.7	129.4	3.9																																	
13	Б1.В.20.01	Идентификация и фальсификация потребительских товаров		72	8.6	+		+	0.6	63.4		За	72	2.1		2	0.1	66	3.9											За	144	10.7	+		6	0.7	129.4	3.9																																	
14	Б1.В.20.01	Кондитерские изделия										88	8.6	+	+		0.6	27.4				За	72	2.1		2		0.1	66	3.9		За	108	10.7	+	6		0.7	93.4	3.9																															
15	Б1.В.20.02	Менеджмент мена										88	8.6	+	+		0.6	27.4				За	72	2.1		2		0.1	66	3.9		За	108	10.7	+	6		0.7	93.4	3.9																															
16	ЭГ.Д.01	Моделирование производственных ситуаций		88	2.3	2			0.3	33.7		За	88	2.1	2		0.1	30	3.9											За	72	4.4	2	2		0.4	63.7	3.9																																	
17	ЭГ.Д.02	Витаминизация и питание		88	2.3	2			0.3	33.7		За	88	2.1	2		0.1	30	3.9											За	72	4.4	2	2		0.4	63.7	3.9																																	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																									Эк(2) Эк(3) Эк(4) Эк(5) Эк(6)																				Эк(3) Эк(10) Эк(5) Эк(6)																										
ПРАКТИКИ																																																																216	0.2				0.2	211.9	3.9
	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																																										За	216	0.2				0.2	211.9	3.9		За	216	0.2				0.2	211.9	3.9									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																																																							
КАНИКУЛЫ																																																																							

№	Индекс	Наименование	з.е.		Кэф.	Курс
			всего	неделя		
ИТОГО (с факультативами)			53	39 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			49			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			48	ТО: 26 3/6 3: 9 3/2		
1	Б1.В.12	Биоэкологические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5		66	3
2	Б1.В.13	Аналитическая химия и ФХМ	6		66	3
3	Б1.В.17	Продвижение научной продукции	3		17	3
4	Б1.В.05	Технология мучных кондитерских изделий	5		66	3
5	Б1.В.09	Организация технологического процесса производства мучниарной и кондитерской продукции	3		66	3
6	Б1.В.12	Брендинг в общественном питании	4		66	3
7	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	4		66	3
8	Б1.В.01.01	Метрология и стандартизация	3		66	3
9	Б1.В.01.01	Структура стандартизации и оценка соответствия	3		66	3
10	Б1.В.01.01	Сервисная деятельность	3		66	3
11	Б1.В.01.01	Бюджетирование, финансовый бюджет и контроллинговые модели	3		66	3
12	Б1.В.01.01	Санитария и гигиена	4		66	3
13	Б1.В.01.01	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	4		66	3
14	Б1.В.01.01	Кондитерские изделия	3		66	3
15	Б1.В.01.01	Менеджмент мена	3		66	3
16	ЭГ.Д.01	Моделирование производственных ситуаций	2		66	3
17	ЭГ.Д.02	Знания Зодиака и питание	2		66	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ						
ПРАКТИКИ			( план )	6	4	
	Б2.В.03( П )	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6		4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			( план )			
КАНИКУЛЫ				10		



№	Индекс	Наименование	з.е.		Кэф.	Курс
			всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)			49	39 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			49			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			39	ТО: 23 Э: 10 Э/2		
1	ФТ.В.11	Основы пищи	4		65	4
2	ФТ.В.14	Технология приготовления блин и мучниарных изделий	5		65	45
3	ФТ.В.21	Проектная деятельность	7		65	45
4	ФТ.В.26	Пищевая микробиология	3		65	4
5	ФТ.В.27	Компьютерная графика в пищевой промышленности	4		65	4
6	ФТ.В.10	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с окружающей средой	3		65	4
7	ФТ.В.ДВ.01	Методы и средства научных исследований	3		65	4
8	ФТ.В.ДВ.02	Планирование эксперимента	3		65	4
9	ФТ.В.ДВ.03	Управление качеством	4		65	4
10	ФТ.В.ДВ.04	Регистрация результатов исследований	4		65	4
11	ФТ.В.ДВ.05	Технология разработки нормативной и технической документации	3		65	4
12	ФТ.В.ДВ.06	Информационные системы управления	3		65	4
13	ФТ.В.ДВ.07	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	3		65	4
14	ФТ.В.ДВ.08	Методы и средства анализа	3		65	4
<b>НОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>						
ПРАКТИКИ			(План)	9	6	
	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		9	6	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)			
КАНИКУЛЫ				10		

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс					
			Академические часы										Академические часы										Академические часы										Академические часы					
			Контр.	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	С Р	Конт роль	Дней	Контр.	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	С Р	Конт роль	Дней	Контр.	Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВН К Р	С Р								
ИТОГО (с факультативами)			324										648										756										1728					
ИТОГО по ОП (без факультативов)			324										648										756										1728					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)																																	39,7					
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																	119,7					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			324										648										324										1296					
			53,6	24	8	18	3,6	270,4			52,3	14	10	18	10,3	557,9	37,9				324	13,8		4	4	5,8	285	25,2				119,7	119,7	38	22	40	19,7	1113,3
1	Б1.В.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции								72	8,6	+	+	0,6	63,4					72	4,3			2	2,3	99	8,7					144	12,9	+		6	2,9	122,4
2	Б1.В.14	Технология приготовления блинны и мучниарных изделий	38	10,6	+	+	2	0,6	25,4	72	5,3			2	3,3	98	8,7			72	5,3											102	15,9	+	+	+	3,9	83,4
3	Б1.В.21	Проектная деятельность	38	8,6	+		+	0,6	27,4	144	10,7	+		6	0,7	129,4	3,9			102	5,3			2	3,3	94	8,7					232	24,6	8		12	4,6	250,8
4	Б1.В.04	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	38	8,6	+		+	0,6	27,4	72	2,1			2	0,1	96	3,9			72	2,1											102	10,7	+		6	0,7	93,4
5	Б1.В.11	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли	72	8,6	+		+	0,6	63,4	72	2,1			2	0,1	96	3,9			72	2,1											144	10,7	+		6	0,7	129,4
6	Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	72	8,6	+	+		0,6	63,4	72	4,3			2	2,3	99	8,7			72	4,3											144	12,9	+	6		2,9	122,4
7	Б1.В.13	Технологический контроль продуктов питания								38	6,3	2	+		0,3	29,7				72	2,1			2		0,1	96	3,9				102	8,4	2	6		0,4	96,7
8	Б1.В.02.01	Технологические добавки и усилители для производства продуктов питания из растительного сырья								38	8,6	+	+		0,6	27,4				72	2,1			2		0,1	96	3,9				102	10,7	+	6		0,7	93,4
9	Б1.В.02.02	Товарный менеджмент								38	8,6	+	+		0,6	27,4				72	2,1			2		0,1	96	3,9				102	10,7	+	6		0,7	93,4
10	Б1.В.02.01	Основы биотехнологии	72	8,6	+		+	0,6	63,4	72	4,3			2	2,3	99	8,7			72	4,3											144	12,9	+		6	2,9	122,4
11	Б1.В.02.02	Основы пищевой промышленности	72	8,6	+		+	0,6	63,4	72	4,3			2	2,3	99	8,7			72	4,3											144	12,9	+		6	2,9	122,4
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(3) КР										Эк(2) За(2) КР										Эк(5) За(5) КР(2)					
ПРАКТИКИ (План)																																	108					
Б2.В.04(П)		Производственная – преддипломная практика																															108					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																	324					
Б3.Б.01		Подготовка и сдача и сдача государственного экзамена																															108					
Б3.Б.02		Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы																															216					
КАНИКУЛЫ																																						

№	Индекс	Наименование	з.е.		Неделя	Кэф.	Курс
			Конт роль	эсгс			
ИТОГО (с факультативами)				48	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (академический)							
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			63	36	70: 23 2/3 3: 9		
1	Ф1.В.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3,7	4		66	5
2	Ф1.В.14	Технология приготовления блиндов и мучниарых изделий	3,7	3		66	45
3	Ф1.В.21	Проектная деятельность	12,6	8		66	45
4	Ф1.В.04	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	3,9	3		66	5
5	Ф1.В.11	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли	3,9	4		66	5
6	Ф1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3,7	4		66	5
7	Ф1.В.13	Технологический контроль продуктов питания	3,9	3		66	5
8	Ф1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и усилители для производства продуктов питания из растительного сырья	3,9	3		66	5
9	Ф1.В.ДВ.01.01	Технологический менеджмент	3,9	3		66	5
10	Ф1.В.ДВ.01.01	Основы биотехнологии	3,7	4		66	5
11	Ф1.В.ДВ.01.01	Основы пищевой промышленности	3,7	4		66	5
НОРМЫ КОНТРОЛЯ							
ПРАКТИКИ			(План)	3,9	3	2	
	Б2.В.04(П)	Производственная – преддипломная практика	3,9	3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)	9	9	6	
	Б3.Б.01	Подготовка и сдача и сдача государственного экзамена	9	3	2		
	Б3.Б.02	Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы		6	4		
КАНИКУЛЫ					9		

Название практики	Курс	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						
		66	+	2						
Учебная - ознакомительная практика	2			2						
		66	+	2						
Вид практики: Производственная практика										
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3			4						
		66	+	4						
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4			6						
		66	+	6						
Производственная – преддипломная практика	5			2						
		66	+	2						
Итого по факту				16						
Итого по плану				16						

Вид	Курс	Каф.	Студ.	Замечания
Технология мучных кондитерских изделий				
КР	3	66		
Проектная деятельность				
КР	4	66		
	5	66		
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий				
КР	5	66		



	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	э.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				224	264	244	48	47	53	48	48
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	48	47	49	48	48
Дисциплины (модули)	48%	52%	30.8%	192	207	207	45	44	43	39	36
Базовая часть				84	102	100	26	29	14	16	15
Вариативная часть				105	108	107	19	15	29	23	21
Практики	0%	100%	0%	24	42	24	3	3	6	9	3
Вариативная часть				24	42	24	3	3	6	9	3
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				2	6	4			4		
				2	6	4			4		
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.3	44.2	42.1	43.5	41.8	39.7
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					578.5	113.5	120.4	114.8	110.1	119.7
	Блок Б2					1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	Блок Б3					22					22
	Блок ФТД					8.8			8.8		
	Итого по всем блокам					610.3	113.7	120.6	123.8	110.3	141.9
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						4	6	3	3	6
	ЗАЧЕТ (За)						6	5	8	7	5
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	1	1	1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1	1	2
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						38.47%				
	в интерактивной форме						23.8%				

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость				
<b>Руководство</b>	66		15.00					
<b>Консультации по</b>								
	Комиссия №1				Комиссия №2			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость	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	79	0.50	
2	79	0.50	
3	66	0.50	
4	66	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		Курс 5										
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5										
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.									
23																			
24	Б1.Б.20 Физика [Зв] Оп<5; п<5	4	Б1.Б.10 Процессы и аппараты пищевых производств [ЗвО] Оп<1; п<2	3	Б1.В.12 Брендинг в общественной питании [Эв] п<13	4	Б1.В.10 научные аспекты взаимодействия продуктов питания с окружающей [Эв] п<14	3	Б1.В.14 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Эв] Оп<2; п<8	4									
25																			
26																			
27	Б1.В.02 Диетология питания [ЗвО] Оп<5; п<4	3	Б1.Б.16 Информатика [Зв] Оп<1; п<26	4	Б1.В.13 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Эв] Оп<2; п<1	4	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3: Методы и средства научных исследований [Зв] (/) Планирование эксперимента п<17	3	Б1.В.15 Технологический контроль продуктов питания [Зв] Оп<2; п<3	3									
28																			
29																			
30	Б1.В.16 Математика [Эв, ЗвО] п<5; п<17	8	Б1.В.01 Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий [Зв] п<5	3	Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: Метрология и стандартизация [Зв] (/) Отраслевая стандартизация и оценка соответствия п<8	3	Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4: Управление качеством [Эв] (/) Региональная стратегия рынков п<8	4	Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [Зв] (/) Товарный менеджмент п<4	3									
31																			
32																			
33																			
34					Б1.В.02 Диетология питания [Эв] Оп<5; п<4	3	Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5: Сервисная деятельность [Зв] (/) Основы шрифта, Фид-дизайн бланд и мод-дизайн изделий п<4	3	Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6: Технология разработки нормативной и технической документации [Зв] (/) Интегрированные системы управления п<8	3	Б1.В.ДВ.07.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7: Основы биотехнологии [Эв] (/) Основы пищевых производств п<5	4							
35																			
36																			
37																			
38			Б1.В.05 Введение в управление [Зв] Оп<5; п<11	3	Б1.В.ДВ.09.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9: Санитария и гигиена [Зв] (/) Идентификация и дифференциация потребительских товаров п<12	4	Б1.В.ДВ.08.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8: Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки [ЗвО] (/) Методы и средства дизайна Оп<1; п<6	3	Б1.В.04(П) Производственная – предпринимательская практика [ЗвО] Оп<4; Оп<1; п<2; п<3; п<5; п<6; п<7; п<9; п<11; п<12; п<13; п<14; п<15; п<16; п<17; п<23; п<24; п<25; п<26; п<27	3									
39																			

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам										
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	
40											
41	Б1.В.07 Физика [ЗЭ] п к-5	8								Б3.Б.01 Подготовка и сдача и сдача государственного экзамена [ЭЭ] Ок-1; Ок-2; Ок-3; Ок-4; Ок-5; Ок-6; Ок-7; Ок-8; Ок-9; п к-1; п к-4; п к-5; п к-8; п к-10; п к-12; дп к-1	3
42			Б1.В.08 Анатомия пищевого тракта [ЭЭ] п к-5	4		Б1.В.ДВ.10.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10: Нижинринг-мена [Зэ] ( ) концепт и дизайн мена п к-4	3				
43											
44											
45								Б2.В.03(П) Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗаО] Ок-4; п к-1; п к-4; п к-6; п к-8; п к-10; п к-11; п к-12; дп к-1	9	Б3.Б.02 Подготовка и процедура защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы Оп к-1; Оп к-2; п к-2; п к-3; п к-5; п к-6; п к-7; п к-9; п к-11; п к-12; п к-13; п к-14; п к-15; п к-16; п к-17; п к-23; п к-24; п к-25; п к-26; п к-27	
46	Б2.В.02(У) Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе		Б2.В.02(У) Учебная - основательная практика [ЗаО] Ок-4; п к-11	3	Б2.В.03(П) Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗаО] Ок-4; п к-1; п к-4; п к-6; п к-8; п к-10; п к-11; п к-12; дп к-1	6					
47	первичных умений и навыков научно-исследователь ской деятельности [ЗаО] Ок-4; Ок-5; п к-11	3									
48											
49											
50											
51						Б7Д.01 Моделирование производственных ситуаций [За1] п к-5	2				
52											
53						Б7Д.02 Знание Зодиака и Литание [За1] Ок-5; п к-4	2				

Примечание Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_зТПп-19\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019