МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых"
Институт биологии и экологии

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *А.М. Саралидзе*
"23" _____ 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10
от 23 июня 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Кафедра: Биология и экология

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 5л

+	*Виды профессиональной деятельности*
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	расчетно-проектная

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД _____ /А.А. Панфилов/

Начальник УМУ _____ / И.П. Шеин/

Директор ИБиЭ _____ / Н.Н. Смирнова/

Зав. кафедрой БиЭ _____ / Т.А. трифонова/

Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-5-2019-5астроном.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I								Э		*									*							*		*									*				Э			Э								
																			*																		У				Э			К								
																			*	Э	Э	К															У				Э			К								
																			*																		У				Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																			*																*		У				Э			К								
																																				У	У				Э			К								
II																												*							*	*					*											
										*																*																										
																																					У				Э			Э								
																			*	Э	Э	Э	К															У				Э			К								
																																					У				Э			К								
																			*																		У				Э			К								
																																									*			Э								
III																												*							*	*						Э			К								
																																									Э			К								
										*								*	Э	Э	Э	К				*											П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																																									Э			К								
																																									Э			К								
																																			*						*											
IV																																				*																	
																			*	Э	Э	Э	К					*										П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																																									Э			К								
																																									Э			К								
																																				П						Э											
																			*																П	П						*											
V																				Э											Э				П	П						Д			Д								
																				Э											Э				П	П						Д			Д								
													П	П	П	П		*		Э	Э									Э	Э	Э	П	П		*	П		К			*		Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																				Э											Э				П	*		Д	Д	Д		Д										
										*										Э						*		Э			П				П	П		Д				Д										
																				Э								Э			П				П	П		Д				Д										

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	30	30	30	30	20	140
Э	Экзаменационные сессии	6	6	6	6	6	30
У	Учебная практика	4	4				8
П	Производственная практика			4	4	8	16
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К	Каникулы	9 5/6	9 4/6	9 5/6	10	9 5/6	49 1/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 (12 дн)	2 1/6 (13 дн)	10 5/6 (65 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого		52	52	52	52	52	260
Студентов							
Групп							

... встроенных ..., код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия								Итого за курс										
			Контроль	Астрономических часов						Дней	Контроль	Астрономических часов						Дней	Контроль	Астрономических часов						Дней	Контроль	Астрономических часов						з.е	Недель	Каф.	Курсы
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
	ИТОГО (с факультативами)			306								1066								684								2002							48			
	ИТОГО по ОП (без факультативов)			306						5		1066						15		684						20		2002							48	40		
	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (астр.час/мед)*																																		51.2			
	КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																		168			
	ДИСЦИПЛИНЫ			306	34	34			272			1066	72	6	40	26	886	108		468	62	22	22	18	325	61		1462	166	62	62	44	1105	169	42	ТО: 30 Э: 6		
1	61.Б.01	Иностранный язык									За	72	6			6	66		За	72	6			6	66		За(2)	108	12			12	96		4	71	12
2	61.Б.02	История (История России, всеобщая история)		36	4	4			32		Экз	72	4			4	41	27									Экз	81	8	4		4	46	27	3	70	1
3	61.Б.03	Математика		36	6	6			30		ЗаО	36	8			8	28		Экз	72	14	6		8	31	27	Экз ЗаО	108	28	12		16	53	27	4	8	1
4	61.Б.04	Информатика		36	4	4			32		За	72	6		6		66										За	81	10	4	6		71		3	27	1
5	61.Б.05	Физика		36	4	4			32		Экз	72	6		6		39	27	Экз	72	14	6	8		31	27	Экз	81	10	4	6		44	27	3	10	1
6	61.Б.06	Общая и неорганическая химия		18	4	4			14		За	18	6		6		12										Экз За	81	24	10	14		30	27	3	15	1
7	61.Б.07	Органическая химия									За	72	14	6	8		58		Экз	108	14	6	8		67	27	За	54	14	6	8		40		2	16	1
8	61.Б.08	Биохимия																	ЗаО	72	6		6		66		Экз	81	14	6	8		40	27	3	13	1
9	61.Б.09	Инженерная и компьютерная графика		36					36		За	36	4		4		32										Зе ЗаО	108	10		10		98		4	19	1
10	61.Б.15	Физическая культура и спорт									За	72					72										За	54					54		2	95	1
11	61.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		36	4	4			32		Экз	108	10		6	4	71	27									Экз	108	14	4	6	4	67	27	4	143	1
12	61.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту										328					328											328					328			95	1
13	61.В.20	Документоведение		36	4	4			32		Экз	72	4		4		41	27									Экз	81	8	4	4		46	27	3	143	1
14	61.В.21	Стандартизация в отрасли																	За КР	72	8	4		4	64		Зе КР	54	8	4		4	46		2	143	1
15	61.В.ДВ.01.01	Культурология		36	4	4			32		За	36	4			4	32										За	54	8	4		4	46		2	68	1
16	61.В.ДВ.01.02	Социология		36	4	4			32		За	36	4			4	32										За	54	8	4		4	46		2	68	1
	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ										Экз(4) За(7) ЗаО								Экз(3) За(2) ЗаО КР								Экз(7) За(9) ЗаО(2) КР										
	ПРАКТИКИ	(План)																										162					162		6	4		
	62.В.01(У)	Учебная (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) практика																	За	216					216		За	162					162		6	4		
	ИА	(План)																																				
	КАНИКУЛЫ																																		9 5/6			

КУРС 2 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-5-2019-5 астроном.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											
			Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов						з.е.		Каф.	Курсы
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				828							20		900							20		1674							48	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				828									900									1674							48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (астр.час/нед)"																						42										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						140										
ДИСЦИПЛИНЫ				828	80	28	30	22	667	81			684	60	16	26	18	570	54			1134	140	44	56	40	859	135	42	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	72	8			8	64			Экз	72	8			8	37	27		Экз За	108	16			16	65	27	4		71	12
2	Б1.Б.10	Философия										ЗаО	108	10	4		6	98			ЗаО	81	10	4		6	71		3		72	2
3	Б1.Б.11	Прикладная механика										За	144	10	4	6		134			За	108	10	4	6		98		4		36	2
4	Б1.Б.14	Пищевая химия	Экз	108	16	6	10		65	27											Экз	81	16	6	10		38	27	3		13	2
5	Б1.Б.17	Экология	За	108	12	6		6	96												За	81	12	6		6	69		3		13	2
6	Б1.В.03	Информационные технологии	ЗаО	144	8	4		4	136												ЗаО	108	8	4		4	100		4		27	2
7	Б1.В.04	Биохимия зерна и хлебопечения	Экз	144	14	4	6	4	103	27		Экз	144	12	4	8		105	27		Экз	108	14	4	6	4	67	27	4		143	2
8	Б1.В.05	Пищевая микробиология																			Экз	108	12	4	8		69	27	4		13	2
9	Б1.В.18	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	Экз	144	10	4	6		107	27											Экз	108	10	4	6		71	27	4		13	2
10	Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом										За	108	8	4		4	100			За	81	8	4		4	73		3		13	2
11	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Основы кадровой политики на предприятии*										За	108	8	4		4	100			За	81	8	4		4	73		3		13	2
12	Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	За	108	12	4	8		96												За	81	12	4	8		69		3		15	2
13	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Химия жиров*	За	108	12	4	8		96												За	81	12	4	8		69		3		15	2
14	*Б1.В.ДВ.03.03*	*Химия душистых веществ*	За	108	12	4	8		96												За	81	12	4	8		69		3		15	2
15	Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										За	108	12		12		96			За	81	12		12		69		3		15	2
16	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Физико-химические методы анализа пищевых продуктов*										За	108	12		12		96			За	81	12		12		69		3		15	2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(3) ЗаО									Экз(2) За(3) ЗаО									Экз(5) За(6) ЗаО(2)											
ПРАКТИКИ		(План)																														
	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										За	216					216			За	162					162		6	4		
ГИА		(План)																			За	162					162		6	4		
КАНИКУЛЫ																																
																														9 4/6		

...астроном.рк , код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											
			Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов							з.е.	Недель	Каф.	Курсы
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				828							25		900							25		1674							48	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				828									900									1674							48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (астр.час/нед)"																						42										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						180										
ДИСЦИПЛИНЫ				828	98	38	50	10	622	108			684	82	28	32	22	521	81			1134	180	66	82	32	765	189	42	ТО: 30 З: 6		
1	Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	144	22	6	10	6	95	27		Экз КП	180	24	6	10	8	129	27		Экз(2) КП	243	46	12	20	14	143	54	9		13	3
2	Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	144	12	6	6		132												За	108	12	6	6		96		4		143	3
3	Б1.В.02	Физическая химия	Экз	144	14	6	8		103	27											Экз	108	14	6	8		67	27	4		15	3
4	Б1.В.06	Тепло и хладотехника	Экз	144	14	6	8		103	27		За	108	12	6		6	96			За	81	12	6		6	69		3		13	3
5	Б1.В.07	Коллоидная химия																			Экз	108	14	6	8		67	27	4		15	3
6	Б1.В.09	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий										Экз	144	18	6	8	4	99	27		Экз	108	18	6	8	4	63	27	4		143	3
7	Б1.В.10	Технология производства кондитерских изделий										Экз	144	18	6	8	4	99	27		Экз	108	18	6	8	4	63	27	4		143	3
8	Б1.В.11	Менеджмент и маркетинг	Экз КР	108	14	6	8		67	27											Экз КР	81	14	6	8		40	27	3		143	3
9	Б1.В.12	Органолептический анализ пищевых продуктов										За	108	10	4	6		98			За	81	10	4	6		71		3		143	3
10	Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	72	10	4	6		62												За	54	10	4	6		44		2		13	3
11	Б1.В.14	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	За	72	12	4	4	4	60												За	54	12	4	4	4	42		2		13	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(3) КР									Экз(3) За(2) КП									Экз(7) За(5) КП КР											
ПРАКТИКИ		(План)																				162					162		6	4		
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)										ЗаО	216					216			ЗаО	162					162		6	4		
ГИА		(План)																														
КАНИКУЛЫ																														9 5/6		

...бакалавриата 219.03.02-5-2019-5 астроном.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс												
			Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов							з.е.	Недель	Каф.	Курсы
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				936							25		864							25		1746							50	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864									864									1674							48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (астр.час/нед)"																						44										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						164										
ДИСЦИПЛИНЫ				936	106	40	56	10	776	54			648	70	26	22	22	551	27			1188	176	66	78	32	931	81	44	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ЗаО	108	18	6	12		90												ЗаО	81	18	6	12		63		3		31	4
2	Б1.Б.16	Правоведение										За	72	10	4		6	62			За	54	10	4		6	44		2		6	4
3	Б1.Б.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	216	16	8	8		200												За	162	16	8	8		146		6		143	4
4	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности										За	72	10	4	6		62			За	54	10	4	6		44		2		18	4
5	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии										Экз	216	26	10	16		163	27		Экз	162	26	10	16		109	27	6		25	4
6	Б1.В.08	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий	Экз	180	20	8	12		133	27											Экз	135	20	8	12		88	27	5		143	4
7	Б1.В.16	Управление качеством на предприятии										За	288	24	8		16	264			За	216	24	8		16	192		8		143	4
8	Б1.В.17	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	Экз	144	16	6		10	101	27											Экз	108	16	6		10	65	27	4		143	4
9	Б1.В.ДВ.05.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ЗаО КР	216	24	8	16		192												ЗаО КР	162	24	8	16		138		6		143	4
10	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Методы анализа пищевых продуктов*	ЗаО КР	216	24	8	16		192												ЗаО КР	162	24	8	16		138		6		143	4
11	ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	За	72	12	4	8		60												За	54	12	4	8		42		2		71	4
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(2) За(2) ЗаО(2) КР									Экз За(3)									Экз(3) За(5) ЗаО(2) КР												
ПРАКТИКИ		(План)																				162					162		6	4		
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)										ЗаО	216					216			ЗаО	162					162		6	4		
ГИА		(План)																															
КАНИКУЛЫ																														10			

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											
			Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов							Дней	Контроль	Астрономических часов							з.е.	Недель	Каф.	Курсы
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				756							25		972							25		1539							48	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				756									972									1539							48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (астр.час/нед)"																						37.4										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						150										
ДИСЦИПЛИНЫ				540	80	34	8	38	406	54			432	70	22	24	24	335	27			729	150	56	32	62	498	81	27	ТО: 20 Э: 6		
1	Б1.Б.23	Экономика и управление производством	За КР	108	26	10		16	82												За КР	81	26	10		16	55		3		84	5
2	Б1.В.15	Водоочистка и водоотведение	Экз КП	144	22	10		12	95	27											Экз КП	108	22	10		12	59	27	4		13	5
3	Б1.В.19	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	Экз	144	20	10		10	97	27											Экз	108	20	10		10	61	27	4		13	5
4	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов										За КП	216	22	10		12	194			За КП	162	22	10		12	140		6		13	5
5	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Основы проектирования и оборудование кондитерских производств*										За КП	216	22	10		12	194			За КП	162	22	10		12	140		6		13	5
6	Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения										Экз	216	48	12	24	12	141	27		Экз	162	48	12	24	12	87	27	6		143	5
7	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения*										Экз	216	48	12	24	12	141	27		Экз	162	48	12	24	12	87	27	6		143	5
8	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	За	144	12	4	8		132												За	108	12	4	8		96		4		143	5
9	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Научные основы производства мучных и кондитерских изделий*	За	144	12	4	8		132												За	108	12	4	8		96		4		143	5
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(2) За(2) КП КР									Экз За КП									Экз(3) За(3) КП(2) КР											
ПРАКТИКИ		(План)																				324					324		12	8		
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ЗаО	216					216												ЗаО	162					162		6	4		
	Б2.В.04(П)	Преддипломная практика										ЗаО	216					216			ЗаО	162					162		6	4		
ГИА		(План)																				243					243		9	6		
	Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы											216					216				162					162		6	4		
	Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты выпускной квалификационной работы											108					108				81					81		3	2		
КАНИКУЛЫ																														9 5/6		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-5-2019-5 астроном.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				224	260	242	48	48	48	50	48
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	48	48	48	48	48
Дисциплины (модули)	45%	55%	30.5%	192	207	195	42	42	42	42	27
Базовая часть				84	102	87	35	17	13	19	3
Вариативная часть				105	108	108	7	25	29	23	24
Практики	0%	100%	0%	24	42	36	6	6	6	6	12
Вариативная часть				24	42	36	6	6	6	6	12
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				2	2	2				2	

Процент ... занятий от аудиторных	лекционных	36.16%					
	в интерактивной форме	23.1%					
Учебная нагрузка (астр.час/нед)	ОП, факультативы	43.7	51.2	42	42	44	37.4
	в период гос. экзаменов						
Контактная работа (астр.час/год)	ОП - элект. курсы по физ.к.	160.4	168	140	180	164	150
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)		7	5	7	3	3
	ЗАЧЕТЫ (За)		10	7	5	4	3
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		2	2	1	3	2
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)				1		2
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)		1		1	1	1

Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-5-2019-5астроном.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-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-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-23; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	История (История России, всеобщая история)	ОК-1
Б1.Б.03	Математика	ПК-5
Б1.Б.04	Информатика	ПК-6
Б1.Б.05	Физика	ПК-5
Б1.Б.06	Общая и неорганическая химия	ПК-5
Б1.Б.07	Органическая химия	ПК-5
Б1.Б.08	Биохимия	ПК-5
Б1.Б.09	Инженерная и компьютерная графика	ПК-6
Б1.Б.10	Философия	ОК-1
Б1.Б.11	Прикладная механика	ПК-2
Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-23
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ПК-2
Б1.Б.14	Пищевая химия	ПК-3; ПК-5
Б1.Б.15	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.16	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.17	Экология	ПК-23
Б1.Б.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ПК-1; ПК-7; ПК-10
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-10
Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-3; ПК-5
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ПК-6; ПК-25; ПК-26
Б1.Б.23	Экономика и управление производством	ОК-2; ПК-19
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-27
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.02	Физическая химия	ПК-5
Б1.В.03	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.04	Биохимия зерна и хлебопечения	ПК-5
Б1.В.05	Пищевая микробиология	ПК-5
Б1.В.06	Тепло и хладотехника	ПК-23
Б1.В.07	Коллоидная химия	ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных издели	ПК-8; ПК-10
Б1.В.09	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-3; ПК-7; ПК-10
Б1.В.10	Технология производства кондитерских изделий	ПК-3; ПК-7; ПК-10
Б1.В.11	Менеджмент и маркетинг	ПК-5; ПК-22
Б1.В.12	Органолептический анализ пищевых продуктов	ПК-3
Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	ПК-8; ПК-12
Б1.В.14	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-8; ПК-22
Б1.В.15	Водоочистка и водоотведение	ПК-23
Б1.В.16	Управление качеством на предприятии	ОПК-2; ПК-7; ПК-19; ПК-25
Б1.В.17	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК-1
Б1.В.18	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-8
Б1.В.19	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-12
Б1.В.20	Документоведение	ОПК-1; ПК-8; ПК-24; ПК-25
Б1.В.21	Стандартизация в отрасли	ОПК-1; ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-4; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Культурология	ОК-4; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Социология	ОК-4; ПК-22
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-19; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом	ПК-19; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.02	Основы кадровой политики на предприятии	ПК-19; ПК-22
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Химия жиров	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.03	Химия душистых веществ	ПК-5
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Физико-химические методы анализа пищевых продуктов	ПК-5
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Методы анализа пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-27

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-18
Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	ПК-18
Б1.В.ДВ.07.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	ПК-18
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-4; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	ПК-4; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий	ПК-4; ПК-10; ПК-18
Б2	Практики	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Учебная (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) практика	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты выпускной квалификационной работы	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ПК-2; ПК-6
ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ПК-2; ПК-6