

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10

От 23 мая 2019 г.

19.03.02

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор

А.М. Саралидзе

"23" мая 2019 г.



Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Биология и экология

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: <u>прикладной бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Заочная (ускоренное обучение на базе СПО)</u>
Срок получения образования: <u>3г 6м</u>

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2019

Учебный год

2019-2020

Образовательный стандарт
(ФГОС)

№ 211 от 12.03.2015

Виды профессиональной деятельности

+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	экспериментально-исследовательская

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД

Начальник УМУ

Директор ИБиЭ

Зав. кафедрой БиЭ

[Signature] / А.А. Панфилов/

[Signature] / И.П. Шейн/

[Signature] / Н.Н. Смирнова/

[Signature] / Т.А. Трифонова/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																										
	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																																																												
II																																																												
III																																																												
IV																																																												

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
Теоретическое обучение	34	32	30	6	102
Экзаменационные сессии	6	6	6	2 5/6	20 5/6
Учебная практика		2			2
Производственная практика			4	6	10
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				6	6
Каникулы	9 5/6	9 4/6	9 5/6	3 5/6	33 1/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	8 (48 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого	52	52	52	26	182
Студентов					
Групп					

№ Индекс	Наименование	Установочная сессия					Зимняя сессия					Летняя сессия					Итого за курс											
		Всего	Кон такт.	Лаб	Пр	СР	Всего	Кон такт.	Лаб	Пр	СР	Всего	Кон такт.	Лаб	Пр	СР	Всего	Кон такт.	Лаб	Пр	СР	Всего	Кон такт.	Лаб	Пр	СР	Всего	
ИТОГО (с факультативами)		144					1080					936					2160					1660					60	
УЧЕБНАЯ НАГРУЖКА, ОП, факультативы (акад. час/нед.)		144					1080					936					2160					1660					60	
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											40	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																												
1	Б1.Б.01	Иностраный язык					144	30	26	4	114						1080	56	26	30	916	108						
2	Б1.Б.02	История (История России, всеобщая история)										Эк					108	4				4	77	27				
3	Б1.Б.03	Математика										Эк					72	4				4	41	27				
4	Б1.Б.04	Информатика										Эк					72	4				4	41	27				
5	Б1.Б.05	Физика					36	4	4	32		Эк					36	4				4	32					
6	Б1.Б.06	Общая и неорганическая химия					18	4	4	14		Эк					18	4				4	37	27				
7	Б1.Б.07	Органическая химия					4	4	4			Эк					4	4				6	35	27				
8	Б1.Б.08	Биохимия					6	6	6			Эк					138	8				8	103	27				
9	Б1.Б.09	Инженерная и компьютерная графика					36	4	4	32		Эк					36	4				4	32					
10	Б1.Б.11	Прикладная механика										Эк																
11	Б1.Б.14	Пищевая химия										Эк					72	4				4	68					
12	Б1.Б.15	Физическая культура и спорт										Эк					144	8				4	136					
13	Б1.Б.17	Экология										Эк					144	10				6	107	27				
14	Б1.Б.16	Управление качеством на предприятии					4	4	4			Эк										4	68					
15	Б1.Б.20	Документоведение										Эк					108	12				6	96					
16	Б1.Б.21	Стандартизация в отрасли										Эк					248	6				6	242					
17	Б1.В.ДВ.01.01	Культурология					36	4	4	32		Эк					36	4				4	32					
18	Б1.В.ДВ.01.02	Социология					36	4	4	32		Эк					36	4				4	32					
19	Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом					4	4	4			Эк					104	4				4	100					
20	Б1.В.ДВ.02.02	Основы кадровой политики на предприятии					4	4	4			Эк					104	4				4	100					
21	Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										Эк																
22	Б1.В.ДВ.04.02	Лабораторная работа по физико-химическим методам анализа пищевых продуктов										Эк										12	96					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																												
												Эк					108	12				12	96					
												Эк					108	12				12	96					
ПРАКТИКИ																												
												Эк																
												Эк																
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																												
												Эк																
												Эк																
КАНИКУЛЫ																												
																							Эк(3) Эк(4) Эк(8) Эк(7) Эк(12) Эк(2) КР					
																										95/6		

№ Индекс	Наименование	Зимняя сессия											Летняя сессия											Контроль	Дней	Итого за курс								Каф.	Курс				
		Контроль	Академических часов				Дней	Конт роль	Академических часов				Конт роль	Дней	Академических часов				З.е.																				
Всего	Кон такт.		Лек	Лаб	Пр	СР			Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек			Лаб	Пр	СР	Конт роль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего												
							ИТОГО (с факультативами)	1296																					36	60	10	1109	81						864
	ИТОГО по ОП (без факультативов)	1296															864								25		2160						60				60		
	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час./нед.)																																						
	КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																																							
1	Б1.Б.10 Философия																																						
2	Б1.Б.12 Процессы и аппараты пищевых производств	За																										72									72		
3	Б1.Б.13 Электротехника и электроника																																						
4	Б1.Б.16 Правоведение	За																																					
5	Б1.Б.20 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья																																						
6	Б1.Б.21 Безопасность жизнедеятельности	За	72	6	2	4					66																												
7	Б1.В.02 Физическая химия	Эк	144	8	2	6					109	27																											
8	Б1.В.03 Информационные технологии	ЗАО	144	6	2	4					138																												
9	Б1.В.05 Пищевая микробиология	Эк	144	12	4	8					105	27																											
10	Б1.В.07 Коллоидная химия																																						
11	Б1.В.12 Организмический анализ пищевых продуктов	За	108	10	4	6					98																												
12	Б1.В.13 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	108	10	4	6					98																												
13	Б1.В.15 Водочистка и водоотведение																																						
14	Б1.В.18 Безопасность производства сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	Эк	144	10	4	6					107	27																											
15	Б1.В.ДВ.05.01 Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ЗАО КР	216	24	8	16					192																												
16	Б1.В.ДВ.05.02 Методы анализа пищевых продуктов	ЗАО КР	216	24	8	16					192																												
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																																							
Эк(3) За(5) ЗАО(2) КР																																							
Эк(3) За(6) ЗАО(4) КР(2) КР																																							
ПРАКТИКИ																																							
(План)																																							
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																																						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																							
КАНИКУЛЫ																																							
																										9	4/6												

	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	Итого				Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
				Мин.	Макс.	з.е.					
						Итого	Переат.				
Итого (с факультативами)				224	260	242	60	60	60	32	
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	60	60	30	
Дисциплины (модули)	45%	55%	31.4%	192	207	195	60	57	54	12	
Базовая часть				84	102	87	39	21	15		
Вариативная часть				105	108	108	21	36	39	12	
Практики	0%	100%	0%	24	42	36		3	6	9	
Вариативная часть				24	42	36		3	6	9	
Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9	
Базовая часть				6	9	9				9	
Факультативы				2	2	2				2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				54.3		54	54	54	57.1	
	в период гос. экзаменов										
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1						166	178	180	74	
	Блок Б2										
	Блок Б3										
	Блок ФТД						12			12	
	Итого по всем блокам						166	178	180	86	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	6	8	2	
	ЗАЧЕТ (За)						12	7	6	1	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	4	1	2	
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							2	1		
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1	1	2		
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						34.45%				
	в интерактивной форме						22%				

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-25; ОК-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-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; 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 изделий	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	Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудования 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	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации	ПК-2; ПК-6	

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля		По плану		Изучено и зачтено		Оценка		
			Экза мен	Зачет с оц.	з.е.	Часов	з.е.	Часов		Экза мен	Зачет с оц.
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	1		8	288	5	180	-	+	-
+	Б1.Б.02	История (История России, всеобщая история)	1		3	108	1	36	-	+	-
+	Б1.Б.03	Математика	1		4	144	2	72	-	+	-
+	Б1.Б.04	Информатика		1	3	108	1	36	-	+	-
+	Б1.Б.05	Физика	1		3	108	1	36	-	+	-
+	Б1.Б.06	Общая и неорганическая химия	1	1	4	144					
+	Б1.Б.07	Органическая химия		1	3	108					
+	Б1.Б.08	Биохимия	1		4	144					
+	Б1.Б.09	Инженерная и компьютерная графика		1	4	144					
+	Б1.Б.10	Философия		2	4	144	2	72		+	-
+	Б1.Б.11	Прикладная механика		1	4	144					
+	Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств	2	2	8	288					
+	Б1.Б.13	Электротехника и электроника		2	3	108					
+	Б1.Б.14	Пищевая химия	1		4	144					
+	Б1.Б.15	Физическая культура и спорт		1	2	72					
+	Б1.Б.16	Правоведение		2	2	72					
+	Б1.Б.17	Экология		1	3	108					
+	Б1.Б.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		3	3	108					
+	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	3		4	144					
+	Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		2	4	144					
+	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности		2	2	72					
+	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	3		5	180					
+	Б1.Б.23	Экономика и управление производством		3	3	108					
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту						328	Переегтестовано(полностью)	-	+
+	Б1.В.02	Физическая химия	2		4	144					
+	Б1.В.03	Информационные технологии		2	4	144					
+	Б1.В.04	Биохимия зерна и хлебопечения	3		4	144					
+	Б1.В.05	Пищевая микробиология	2		4	144					
+	Б1.В.06	Тепло и хладотехника		3	3	108					
+	Б1.В.07	Коллоидная химия	2		4	144					
+	Б1.В.08	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий	3		5	180					
+	Б1.В.09	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	3		4	144					

Считать в плане	Индекс	Наименование	форма контроля			По плану		Изучено и зачтено				Оценка
			Экза мен	Зачет с оц.	Зачет с оц.	з.е.	Часов	з.е.	Часов	Экза мен	Зачет с оц.	
+	Б1.В.10	Технология производства кондитерских изделий	3			4	144					
+	Б1.В.11	Менеджмент и маркетинг	3			3	108					
+	Б1.В.12	Органолептический анализ пищевых продуктов		2		3	108					
+	Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции		2		3	108					
+	Б1.В.14	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		3		2	72					
+	Б1.В.15	Водоочистка и водоотведение	2			4	144					
+	Б1.В.16	Управление качеством на предприятии		1		7	252					
+	Б1.В.17	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	4			2	72					
+	Б1.В.18	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	2			4	144					
+	Б1.В.19	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	3			4	144					
+	Б1.В.20	Документоведение		1		3	108					
+	Б1.В.21	Стандартизация в отрасли	1			3	108					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Культурология	1			2	72					
-	Б1.В.ДВ.01.02	Социология	1			2	72					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом	1			3	108					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы кадровой политики на предприятии	1			3	108					
+	Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	4			3	108					
-	Б1.В.ДВ.03.02	Химия жиров	4			3	108					
-	Б1.В.ДВ.03.03	Химия душистых веществ	4			3	108					
-	Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1			3	108					
+	Б1.В.ДВ.04.02	Физико-химические методы анализа пищевых продуктов	1			3	108					
+	Б1.В.ДВ.05.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия		2		6	216					
-	Б1.В.ДВ.05.02	Методы анализа пищевых продуктов		2		6	216					
+	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	3			6	216					
-	Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	3			6	216					
+	Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	4			7	252					
-	Б1.В.ДВ.07.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	4			7	252					

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			По плану		Изучено и зачтено			Оценка			
			Экза мен	Зачет с оц.	Зачет с оц.	з.е.	Часов	з.е.	Часов	Экза мен		Зачет с оц.		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий		3		4	144			-	-			
-	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий		3		4	144			-	-			
+	Б2.В.01(У)	Учебная (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) практика				6	216	6	216	Переаттестовано(полностью)	-	+		
+	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		2		6	216	6	216	Переаттестовано(частично)	-	+		
+	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			34	18	648	9	324	Переаттестовано(частично)	-	+		
+	Б2.В.04(П)	Преддипломная практика			4	6	216				-	-		
+	Б3.Б.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы				6	216				-	-		
+	Б3.Б.02(Д)	Процедура защиты выпускной квалификационной работы				3	108				-	-		
+	ФТД.01	Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации		4		2	72				-	-		
Итого з.е./акад.часов (без факультативов)							240	8968	30	1408	з.е. конт.	-	-	