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*
"30" января 2020 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 30 января 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Кафедра биологии и экологии

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 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/*

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	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У У * У У У	У	У	У	У	У	У	У	У У У У * *	*	У Э Э Э Э Э	Э	К				* *		*								*	*					* Э Э Э Э Э	Э	Э Э У У У У	У	У У К К К К	К	К	К	К	К	К
II										* *								*	*	Э	Э	К				* *		* *								*	*		У У У У	У	У У Э Э Э Э Э	Э	Э Э У У У У	У	У У К К К К	К	К	К	К	К	К
III										* *								*	*	Э	Э	К	П	П	П	П П П * П П	П	П П * П П П	П	П	П	П П П П П П	П	П	П	П П П П П П	*	П П * П П П	П	П	П	П П Э Э Э Э	*	Э Э П П П П	Э	П П К К К К	К	К	К	К	К	К
IV	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П П П П П *	П	П	П	П	П	П	П	П П П П П П	*	Э Э Э Э Э Э	Э	К	П	П	П	П П П П * П	П	П П П П * П	П	П	П	П	Э	Э	Э	Э Э Э Э П П	П	П П * * П Д	Д	Д	Д	Д Д Д Д Д Д	Д	Д Д * Д Д Д	Д	Д Д К К К К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
У П	Теоретическое обучение и практики	17 4/6	17 4/6	35 2/6	17 4/6	15 4/6	33 2/6	17 5/6	17 4/6	35 3/6	17 5/6	9 4/6	27 3/6	131 4/6
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	2 5/6	4 4/6	2	2 5/6	4 5/6	2	2 5/6	4 5/6	1 5/6	2 4/6	4 3/6	18 5/6
У	Учебная практика		2	2		4	4							6
П	Производственная практика								2	2		2	2	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К	Каникулы	1	6 4/6	7 4/6	1	6 4/6	7 4/6	1	6 4/6	7 4/6	1	8 5/6	9 5/6	32 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	8 4/6 (52 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	**52**	22	30	**52**	22	30	**52**	22	30	**52**	208
Студентов														
Групп														

КУРС 1 Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 2020 -3+.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				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)				1044							29	19 3/6		1188							31	22 3/6		2232							60	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044							29			1188							31			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		53										54										53.5										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		59										44.5										51.8										
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		22.5										24.5										23.5										
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		22.5										24.5										23.5										
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)												4.1										2.1										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1044**	**396**	**90**	**72**	**234**	**540**	**108**	**29**	ТО: 17 2/3 Э: 1 5/6		**1080**	**504**	**144**	**126**	**234**	**450**	**126**	**28**	ТО: 17 2/3 Э: 2 5/6		**2124**	**900**	**234**	**198**	**468**	**990**	**234**	**57**	ТО: 35 1/3 Э: 4 2/3		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	**72**	36			36	36		2		За	**72**	36			36	36		2		За(2)	**144**	72			72	72		4		71	1234
2	Б1.Б.02	История											Эк	**108**	54	18		36	27	27	3		Эк	**108**	54	18		36	27	27	3		70	2
3	Б1.Б.03	Математика	Эк	**108**	36	18		18	45	27	3		ЗаО	**72**	54	18		36	18		2		Эк ЗаО	**180**	90	36		54	63	27	5		8	12
4	Б1.Б.04	Информатика											За РГР	**108**	54	18	36		54		3		За РГР	**108**	54	18	36		54		3		27	2
5	Б1.Б.05	Физика											Эк	**144**	72	36	36		45	27	4		Эк	**144**	72	36	36		45	27	4		10	2
6	Б1.Б.06	Общая и неорганическая химия	Эк	**108**	54	18	36		27	27	3												Эк	**108**	54	18	36		27	27	3		15	1
7	Б1.Б.07	Органическая химия											За	**108**	36	18	18		72		3		За	**108**	36	18	18		72		3		16	2
8	Б1.Б.08	Биохимия											Эк	**144**	54	18	36		45	45	4		Эк	**144**	54	18	36		45	45	4		13	2
9	Б1.Б.09	Инженерная и компьютерная графика	За	**72**	36			36	36		2		ЗаО	**108**	36			36	72		3		За ЗаО	**180**	72			72	108		5		19	12
10	Б1.Б.15	Физическая культура и спорт	За	**72**	72			72			2												За	**72**	72			72			2		95	1
11	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	Эк	**180**	72	18	36	18	81	27	5												Эк	**180**	72	18	36	18	81	27	5		143	1
12	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту											За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					95	23456
13	Б1.В.18	Документоведение	Эк	**144**	54	18		36	63	27	4												Эк	**144**	54	18		36	63	27	4		143	1
14	Б1.В.19	Стандартизация в отрасли											Эк КР	**144**	36	18		18	81	27	4		Эк КР	**144**	36	18		18	81	27	4		143	2
15	Б1.В.ДВ.01.01	Культурология	За	**72**	36	18		18	36		2												За	**72**	36	18		18	36		2		68	1
16	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Социология*	За	**72**	36	18		18	36		2												За	**72**	36	18		18	36		2		73	1
17	**Б2.В.01(У)**	**Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**	За	**216**					216		6												За	**216**					216		6		143	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(5)										Эк(4) За(4) ЗаО(2) КР РГР										Эк(8) За(9) ЗаО(2) КР РГР											
ПРАКТИКИ		(План)												108					108		3	2		108					108		3	2		
	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											За	108					108		3	2	За	108					108		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦІ		(План)																																
КАНИКУЛЫ											1										6 4/6										7 4/6			

КУРС 2 Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 2020 -3+.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				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)				**1152**							**30**	19 4/6		**1152**							**30**	22 3/6		**2304**							**60**	42 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1152**							**30**			**1152**							**30**			**2304**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**59.1**										**52.9**										**56**										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**										**38.2**										**46.1**										
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34.7**										**28.6**										**31.7**										
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34.7**										**28.6**										**31.7**										
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4.1**										**4.6**										**4.4**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1152**	**684**	**270**	**216**	**198**	**360**	**108**	**30**	ТО: 17 2/3 Э: 2		**936**	**520**	**192**	**192**	**136**	**308**	**108**	**24**	ТО: 15 2/3 Э: 2 5/6		**2088**	**1204**	**462**	**408**	**334**	**668**	**216**	**54**	ТО: 33 1/3 Э: 4 5/6		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	**72**	18			18	54		2		Эк	**72**	32			32	13	27	2		Эк За	**144**	50			50	67	27	4		71	1234
2	Б1.Б.10	Философия											Эк	**108**	48	32		16	33	27	3		Эк	**108**	48	32		16	33	27	3		72	4
3	Б1.Б.11	Прикладная механика	За	**108**	72	36		36	36		3												За	**108**	72	36		36	36		3		36	3
4	Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств											Эк	**144**	80	32	32	16	37	27	4		Эк	**144**	80	32	32	16	37	27	4		13	45
5	Б1.Б.13	Электротехника и электроника											ЗаО	**108**	64	32	32		44		3		ЗаО	**108**	64	32	32		44		3		31	4
6	Б1.Б.14	Пищевая химия	Эк	**144**	90	36	54		27	27	4												Эк	**144**	90	36	54		27	27	4		143	3
7	Б1.Б.17	Экология											За	**144**	64	32	32		80		4		За	**144**	64	32	32		80		4		13	4
8	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	За	**108**	36	18	18		72		3												За	**108**	36	18	18		72		3		18	3
9	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					За(2)	**144**	144			144					95	23456
10	Б1.В.02	Физическая химия											За	**144**	96	32	64		48		4		За	**144**	96	32	64		48		4		15	45
11	Б1.В.03	Информационные технологии	Эк	**144**	72	36	36		45	27	4												Эк	**144**	72	36	36		45	27	4		27	3
12	Б1.В.04	Биохимия зерна и хлебопечения	Эк	**144**	108	36	36	36	9	27	4												Эк	**144**	108	36	36	36	9	27	4		143	3
13	Б1.В.05	Пищевая микробиология											Эк	**144**	64	32	32		53	27	4		Эк	**144**	64	32	32		53	27	4		13	4
14	Б1.В.16	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	Эк	**108**	72	36		36	9	27	3												Эк	**108**	72	36		36	9	27	3		143	3
15	Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	За	**144**	72	36	36		72		4												За	**144**	72	36	36		72		4		16	3
16	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Химия жиров*	За	**144**	72	36	36		72		4												За	**144**	72	36	36		72		4		16	3
17	Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	За	**108**	72	36	36		36		3												За	**108**	72	36	36		36		3		15	3
18	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Физико-химические методы анализа пищевых продуктов*	За	**108**	72	36	36		36		3												За	**108**	72	36	36		36		3		15	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(6)										Эк(4) За(3) ЗаО										Эк(8) За(9) ЗаО											
ПРАКТИКИ		(План)												216					216		6	4		216					216		6	4		
	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		6	4	За	216					216		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦІ		(План)																																
КАНИКУЛЫ											1										6 4/6										7 4/6			

КУРС 3 Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 2020 -3+.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				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)				1134							30	19 5/6		1174							31	22 3/6		2308							61	42 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1134							30			1138							30			2272							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		57.1										55.3										56.2										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		58.5										31.8										45.2										
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		23.3										17.3										20.3										
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		23.3										17.3										20.3										
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		3.1										3.1										3.1										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1134**	**468**	**162**	**198**	**108**	**549**	**117**	**30**	ТО: 17 5/6 Э: 2		**1066**	**364**	**112**	**160**	**92**	**612**	**90**	**28**	ТО: 17 2/3 Э: 2 5/6		**2200**	**832**	**274**	**358**	**200**	**1161**	**207**	**58**	ТО: 35 1/2 Э: 4 5/6		
1	Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	**180**	72	18	36	18	81	27	5												Эк КП	**180**	72	18	36	18	81	27	5		13	45
2	Б1.Б.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья											За	**108**	32	16	16		76		3		За	**108**	32	16	16		76		3		143	6
3	Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	**144**	54	18	36		90		4												За	**144**	54	18	36		90		4		143	5
4	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**54**	54			54					За	**58**	54			54	4				За(2)	**112**	108			108	4				95	23456
5	Б1.В.02	Физическая химия	Эк	**180**	90	36	54		63	27	5												Эк	**180**	90	36	54		63	27	5		15	45
6	Б1.В.06	Тепло и хладотехника	За	**108**	36	18		18	72		3												За	**108**	36	18		18	72		3		13	5
7	Б1.В.07	Коллоидная химия											Эк	**180**	64	32	32		80	36	5		Эк	**180**	64	32	32		80	36	5		15	6
8	Б1.В.08	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий											Эк	**144**	48	16	32		69	27	4		Эк	**144**	48	16	32		69	27	4		143	6
9	Б1.В.09	Технология производства кондитерских изделий											Эк	**180**	64	16	32	16	89	27	5		Эк	**180**	64	16	32	16	89	27	5		143	6
10	Б1.В.10	Органолептический анализ пищевых продуктов	За	**108**	54	18	36		54		3												За	**108**	54	18	36		54		3		143	5
11	Б1.В.11	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	**108**	36	18	18		72		3												За	**108**	36	18	18		72		3		13	5
12	Б1.В.12	Система менеджмента безопасности пищевой продукции											За	**108**	48	16	16	16	60		3		За	**108**	48	16	16	16	60		3		13	6
13	Б1.В.ДВ.05.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия											ЗаО КР	**144**	48	16	32		96		4		ЗаО КР	**144**	48	16	32		96		4		143	6
14	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Методы анализа пищевых продуктов*											ЗаО КР	**144**	48	16	32		96		4		ЗаО КР	**144**	48	16	32		96		4		143	6
15	Б1.В.ДВ.09.01	Менеджмент и маркетинг	Эк КР	**108**	36	18		18	45	27	3												Эк КР	**108**	36	18		18	45	27	3		143	5
16	*Б1.В.ДВ.09.02*	*Управление бизнес-процессами*	Эк КР	**108**	36	18		18	45	27	3												Эк КР	**108**	36	18		18	45	27	3		143	5
17	Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Эк	**144**	36	18	18		72	36	4												Эк	**144**	36	18	18		72	36	4		143	5
18	*Б1.В.ДВ.10.02*	*Технология производства мучных кондитерских изделий*	Эк	**144**	36	18	18		72	36	4												Эк	**144**	36	18	18		72	36	4		143	5
19	**Б2.В.03(П)**	**Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**											ЗаО	**108**					108		3		ЗаО	**108**					108		3		143	678
20	ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации											За	**36**	6			6	30		1		За	**36**	6			6	30		1		71	6
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(5) КП КР										Эк(3) За(4) ЗаО(2) КР										Эк(7) За(9) ЗаО(2) КП КР(2)											
ПРАКТИКИ		(План)												108					108		3	2		108					108		3	2		
	Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)											ЗаО	108					108		3	2	ЗаО	108					108		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦІ		(План)																																
КАНИКУЛЫ											1										6 4/6										7 4/6			

КУРС 4 Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 2020 -3+.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				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)				1080							30	19 4/6		1080							30	20 2/6		2160							60	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080							30			1080							30			2160							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		54.6										59.6										57.1										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		59										27										43										
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		21.2										24.9										23.1										
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		21.2										24.9										23.1										
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1080**	**378**	**162**	**72**	**144**	**594**	**108**	**30**	ТО: 17 5/6 Э: 1 5/6		**648**	**240**	**100**	**40**	**100**	**336**	**72**	**18**	ТО: 9 2/3 Э: 2 2/3		**1728**	**618**	**262**	**112**	**244**	**930**	**180**	**48**	ТО: 27 1/2 Э: 4 1/2		
1	Б1.Б.16	Правоведение											За	72	20	10		10	52		2		За	72	20	10		10	52		2		6	8
2	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Эк	144	72	36	36		36	36	4												Эк	144	72	36	36		36	36	4		13	7
3	Б1.Б.23	Экономика и управление производством											За КР	108	60	20		40	48		3		За КР	108	60	20		40	48		3		84	8
4	Б1.В.13	Водоочистка и водоотведение	Эк КП	180	90	36	36	18	54	36	5												Эк КП	180	90	36	36	18	54	36	5		13	7
5	Б1.В.14	Управление качеством на предприятии	За	180	90	36		54	90		5												За	180	90	36		54	90		5		143	7
6	Б1.В.15	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	Эк	144	54	18		36	54	36	4												Эк	144	54	18		36	54	36	4		143	7
7	Б1.В.17	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий											Эк	108	20	10		10	52	36	3		Эк	108	20	10		10	52	36	3		13	8
8	Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом											За	72	40	20		20	32		2		За	72	40	20		20	32		2		143	8
9	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Основы кадровой политики на предприятии*											За	72	40	20		20	32		2		За	72	40	20		20	32		2		143	8
10	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	За КП	216	72	36		36	144		6												За КП	216	72	36		36	144		6		13	7
11	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Основы проектирования и оборудование кондитерских производств*	За КП	216	72	36		36	144		6												За КП	216	72	36		36	144		6		13	7
12	Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения											Эк	108	60	20	20	20	12	36	3		Эк	108	60	20	20	20	12	36	3		143	8
13	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения*											Эк	108	60	20	20	20	12	36	3		Эк	108	60	20	20	20	12	36	3		143	8
14	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий											За	72	40	20	20		32		2		За	72	40	20	20		32		2		143	8
15	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Научные основы производства мучных и кондитерских изделий*											За	72	40	20	20		32		2		За	72	40	20	20		32		2		143	8
16	**Б2.В.03(П)**	**Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**	ЗаО	216					216		6		ЗаО	108					108		3		ЗаО(2)	324					324		9		143	678
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(2) ЗаО КП(2)										Эк(2) За(4) ЗаО КР										Эк(5) За(6) ЗаО(2) КП(2) КР											
ПРАКТИКИ		(План)												108					108		3	2		108					108		3	2		
	Б2.В.04(П)	Преддипломная практика											ЗаО	108					108		3	2	ЗаО	108					108		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦІ		(План)												324					324		9	6		324					324		9	6		
	Б3.Б.01	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы												216					216		6	4		216					216		6	4		
	Б3.Б.02	Процедура защиты выпускной квалификационной работы												108					108		3	2		108					108		3	2		
КАНИКУЛЫ												1										8 5/6										9 5/6		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 2020 -3+.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
Итого (с факультативами)				223	259	241	60	29	31	60	30	30	61	30	31	60	30	30
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	29	31	60	30	30	60	30	30	60	30	30
Дисциплины (модули)	45%	55%	30.5%	192	207	198	51	23	28	54	30	24	54	30	24	39	24	15
Базовая часть				84	102	90	41	17	24	28	12	16	12	9	3	9	4	5
Вариативная часть				105	108	108	10	6	4	26	18	8	42	21	21	30	20	10
Практики	0%	100%	0%	24	42	33	9	6	3	6		6	6		6	12	6	6
Вариативная часть				24	42	33	9	6	3	6		6	6		6	12	6	6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				1	1	1							1		1			

Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)	55.5	-	53	54	-	59.1	52.9	-	57.1	55.3	-	54.6	59.6
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)	44.5	-	59	44.5	-	54	38.2	-	58.5	31.8	-	59	27
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.	24.5	-	22.5	24.5	-	34.7	28.6	-	23.3	17.3	-	21.2	24.9
	элективные дисциплины по физ.к.	2.5	-		4.1	-	4.1	4.6	-	3.1	3.1	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1	3548	-	396	504	-	684	520	-	468	358	-	378	240
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.	324	-		72	-	72	72	-	54	54	-		
	Блок Б2		-			-			-			-		
	Блок Б3		-			-			-			-		
	Блок ФТД	6	-			-			-		6	-		
	Итого по всем блокам	3554	-	396	504	-	684	520	-	468	364	-	378	240
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		8	4	4	8	4	4	7	4	3	5	3	2
	ЗАЧЕТ (За)		10	5	5	10	6	4	8	5	3	6	2	4
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		2		2	1		1	3		3	3	1	2
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1		2	2	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)		1		1				2	1	1	1		1
	РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКАЯ РАБОТА (РГР)		1		1									
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных	38.22%												
	в интерактивной форме	21%												

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК - 5; ОПК - 1; ОК - 7; ОК - 8; ОПК - 2; ОК - 6; ОК - 3; ОК - 1; ОК - 4; ОК - 9; ОК - 2; ПК - 1; ПК - 6; ПК - 5; ПК - 9; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 12; ПК - 8; ПК - 4; ПК - 10; ПК - 7; ПК - 3; ПК - 22; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 18; ПК - 26; ПК - 25; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 27
Б1.Б	Базовая часть	ОК - 6; ОК - 7; ОПК - 2; ОК - 8; ОК - 9; ОК - 3; ОК - 2; ОК - 1; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 7; ПК - 12; ПК - 6; ПК - 5; ПК - 10; ПК - 3; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 23; ПК - 26; ПК - 25
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК - 3; ОК - 9
Б1.Б.02	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 - 12
Б1.Б.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК - 2; ПК - 7; ПК - 1; ПК - 10
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	ОПК - 2; ПК - 10; ПК - 1
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 - 26; ПК - 25
Б1.Б.23	Экономика и управление производством	ОК - 2; ПК - 19
Б1.В	Вариативная часть	ОПК - 1; ОК - 2; ОПК - 2; ОК - 5; ОК - 4; ОК - 7; ПК - 4; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 6; ПК - 5; ПК - 1; ПК - 10; ПК - 8; ПК - 3; ПК - 7; ПК - 12; ПК - 18; ПК - 22; ПК - 19; ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 27; ПК - 24
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 - 11; 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 кондитерских изделий	ПК - 3; ПК - 10; ПК - 7
Б1.В.10	Органолептический анализ пищевых продуктов	ПК - 3
Б1.В.11	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	ПК - 8; ПК - 12
Б1.В.12	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК - 8; ПК - 22
Б1.В.13	Водоочистка и водоотведение	ПК - 23
Б1.В.14	Управление качеством на предприятии	ОПК - 2; ПК - 7; ПК - 19; ПК - 25
Б1.В.15	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК - 1
Б1.В.16	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	ОПК - 2; ПК - 8
Б1.В.17	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК - 12
Б1.В.18	Документоведение	ОПК - 1; ОК - 5; ПК - 8; ПК - 24
Б1.В.19	Стандартизация в отрасли	ОПК - 1; ПК - 8; ПК - 24
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (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 (модули) по выбору 2 (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 (модули) по выбору 3 (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.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (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 (модули) по выбору 5 (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 (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ПК - 18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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 (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.09.01	Менеджмент и маркетинг	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.09.02	Управление бизнес-процессами	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.10.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б2	Практики	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В	Вариативная часть	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; 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 - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; 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 - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24
Б3.Б	Базовая часть	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24
Б3.Б.01	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б3.Б.02	Процедура защиты выпускной квалификационной работы	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД	Факультативы	ПК - 2; ПК - 6
ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ПК - 2; ПК - 6