

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11

От 21 июня 2021 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: психологии личности и специальной педагогики

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

технологический
организационно-управленческий
педагогический

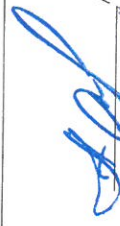
СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД

Начальник УМУ

Директор ИБиЭ

Зав. кафедрой БиЭ

 / А.А. Панфилов/

 / И.П. Шейн/

 / Н.Н. Смирнова/

 / Т.А. Трифонова/

01.06.2020 г. № 58531

17.07.2020 г. № 59004

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Семестр 2													Итого за курс													Каф.	Семестр
			Контроль						Академических часов						Контроль						Академических часов						Контроль						Академических часов										
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	з.е.	Неделя	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	з.е.	Неделя	Всего	Кон роль	Лек	Лаб	Пр	СР	з.е.	Неделя								
		Итого (с факультативами)	1080					30	19-4/6	1152					30	22-3/6		2232						60	42-1/6	2232						60											
		Итого по ОП (без факультативов)	1080					30		1152					30			2232						60		2232						60											
		УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	54							38.2								54.1								54.1																	
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	28.6							27.6								28.1								28.1																	
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)								4.1								2.1								2.1																	
		ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ	1080	504	162	72	270	468	108	30	ТО: 17 2/3 Э: 2	1044	558	198	144	216	378	108	27	ТО: 17 2/3 Э: 2-3/6	2124	1062	360	216	486	846	216	57	ТО: 35 1/3 Э: 4-5/6	57													
1	Б1.О.01	Иностранный язык		72	36		36	36	2		3а	72	36		36	36	2		3а(2)		144	72		72	72		72	72	4		71	1234											
2	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)									Эк	108	54	36	18	27	3		Эк		108	54	36	18	27	3		18	27	3		70	2										
3	Б1.О.03	Математика		180	90	36	54	63	27	5									Эк		180	90	36	54	63	27	5		54	63	27	5	8	1									
4	Б1.О.04	Информатика									3а РПР	108	54	18	36	54	3		3а РПР		108	54	18	36	54	3		54	3			27	2										
5	Б1.О.05	Физика									Эк	180	90	36	36	18	63	27	5	Эк		180	90	36	36	18	63	27	5		10	2											
6	Б1.О.06	Общая и неорганическая химия		108	72	36	36	9	27	3									Эк		108	72	36	36	9	27	3		9	27	3	15	1										
7	Б1.О.07	Органическая химия									3а	108	72	36	36	36	3		3а		108	72	36	36	36	3		36	3		16	2											
8	Б1.О.08	Биохимия									Эк	108	72	36	36	9	27	3		Эк		108	72	36	36	9	27	3		9	27	3	13	2									
9	Б1.О.09	Инженерия и компьютерная графика		72	36		36	36	2		3а	72	36		36	36	2		3а		72	36		36	36	2		36	3		19	12											
10	Б1.О.15	Физическая культура и спорт		72	72		72			2									3а		144	72		72	72	4		72	4		19	12											
11	Б1.О.19	Введение в технологию продуктов питания		144	90	36	36	18	27	4									Эк		72	72		72	72	2		72	2		95	1											
12	Б1.В.15	Стандартизация в отрасли									Эк	144	90	36	36	18	27	4		Эк		144	90	36	36	18	27	4		18	27	4	143	1									
13	Б1.В.19	Биология		144	72	36	36	45	27	4									Эк		144	72	36	36	45	27	4		36	45	27	4	143	2									
14	Б1.В.ДВ.01.01	Культурология		72	36	18	18	36	2		3а	72	36	18	18	36	2		3а		72	36	18	18	36	2		18	36	2	70	1											
15	Б1.В.ДВ.01.02	Музеология		72	36	18	18	36	2		3а	72	36	18	18	36	2		3а		72	36	18	18	36	2		18	36	2	70	1											
16	Б1.В.ДВ.11.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.									3а	72	72		72				3а		72	72		72				72			95	23456											
17	Б1.В.ДВ.11.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (для инвалидов и лиц с ОВЗ)									3а	72	72		72				3а		72	72		72			72			95	23456												
18	Б2.в.оз(У)	Учебная (ознакомительная) практика		216					216	6		108			108		3		3а		108			108			324				143	124											
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			3а	216					216	6		108			108		3		3а		108			108		324					143	124											
ПРАКТИКИ			Эк(4) За(5)													Эк(4) За(5); За(5) КР РПР													Эк(8) Эк(10) Эк(10) КР РПР														
Б2.В.02(У)		Учебная (ознакомительная) практика		108								108			108		3		3а		108			108		324					143	124											
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			Эк(4) За(5)													Эк(4) За(5); За(5) КР РПР													Эк(8) Эк(10) Эк(10) КР РПР														
КАНИКУЛЫ			Эк(4) За(5)													Эк(4) За(5); За(5) КР РПР													Эк(8) Эк(10) Эк(10) КР РПР														
			1													6-4/6													7-4/6														

№ Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Катедра	Семестр						
		Академических часов					Контроль	Академических часов					Контроль	Академических часов					Контроль	Академических часов					Контроль														
		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр		СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего		Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР		Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.		Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.			Неделя					
	ИТОГО (с факультативами)	1152	1152	252	198	216	378	108	30	19	5/6	30	22	3/6	1152	1152	576	216	216	360	108	27	30	22	3/6	2304	2304	1242	468	414	360	738	216	57	60	42	2/6		
	ИТОГО по ОП (без факультативов)	58.6							2			30	22	3/6	53						108	27	30	22	3/6	2304	2304	1242	468	414	360	738	216	57	60	42	2/6		
	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	54													38.2						108	27	30	22	3/6	55.8													
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	33.4													28.6						108	27	30	22	3/6	31													
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	4.1													4.1						144	36	18	27	4	4.1													
	ТО: 17 5/6 Эк. 2																																						
	ТО: 17 2/3 Эк. 3																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 4																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 5																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 6																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 7																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 8																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 9																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 10																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 11																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 12																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 13																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 14																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 15																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 16																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 17																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 18																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 19																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 20																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 21																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 22																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 23																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 24																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 25																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 26																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 27																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 28																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 29																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 30																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 31																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 32																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 33																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 34																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 35																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 36																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 37																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 38																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 39																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 40																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 41																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 42																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 43																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 44																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 45																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 46																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 47																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 48																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 49																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 50																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 51																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 52																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 53																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 54																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 55																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 56																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 57																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 58																																						
	ТО: 35 1/2 Эк. 59																																						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5
Б1.0.03	Математика	УК-1; ОПК-1
Б1.0.04	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.0.05	Физика	УК-1; ОПК-1
Б1.0.06	Общая и неорганическая химия	УК-8; ОПК-2
Б1.0.07	Органическая химия	ОПК-2; ПК-2
Б1.0.08	Биохимия	ОПК-2; ПК-2
Б1.0.09	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3
Б1.0.10	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.11	Прикладная механика	ОПК-3; ПК-1
Б1.0.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-3; ПК-5
Б1.0.13	Электротехника и электроника	ОПК-3; ПК-1
Б1.0.14	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-2
Б1.0.15	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.16	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.0.17	Экология	УК-8; ОПК-2
Б1.0.18	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОПК-3; ОПК-4
Б1.0.19	Введение в технологию продуктов питания	ОПК-3; ПК-2
Б1.0.20	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ОПК-1; ОПК-5; ПК-5
Б1.0.22	Экономика	УК-1; УК-10
Б1.0.23	Психология и педагогика	УК-6; УК-9
Б1.0.24	Организация проектной деятельности	УК-1; УК-2; УК-6
Б1.0.25	Пищевая микробиология	ПК-4
Б1.0.26	Органолептический анализ пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-3; УК-5; УК-7; УК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Физическая химия	ПК-5
Б1.В.02	Информационные технологии	УК-1; ПК-5
Б1.В.03	Тепло и хладотехника	ПК-1
Б1.В.04	Коллоидная химия	ПК-2
Б1.В.05	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Технология производства кондитерских изделий	ПК-1
Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	ПК-2
Б1.В.08	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-1
Б1.В.09	Водоочистка и водоотведение	ПК-1
Б1.В.10	Управление качеством на предприятии	ПК-4
Б1.В.11	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК-4
Б1.В.12	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.13	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-3
Б1.В.14	Документоведение	ПК-1
Б1.В.15	Стандартизация в отрасли	ПК-4
Б1.В.16	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-2
Б1.В.17	Введение в биотехнологию	ПК-2; ПК-3
Б1.В.18	Экологическая эпидемиология	ПК-2
Б1.В.19	Биология	УК-8; ПК-2
Б1.В.20	Математическая статистика	УК-1; ПК-3
Б1.В.21	Биохимия зерна и хлебопечения	ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	УК-3; УК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Культурология	УК-3; УК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Музеология	УК-3; УК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Основы кадровой политики на предприятии	ПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Химия жиров	ПК-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Физико-химические методы анализа пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-5
Б1.В.ДВ.05.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ПК-5
Б1.В.ДВ.05.02	Технологические добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-5
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	ПК-1
Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	ПК-1
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	ПК-5
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	ПК-5
Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	ПК-5
Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных кондитерских изделий	ПК-5
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.09.01	Менеджмент и маркетинг	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.09.02	Управление бизнес-процессами	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)	ПК-3
Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства макаронных изделий	ПК-3
Б1.В.ДВ.10.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ПК-3
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины (модули) по выбору 11 (ДВ.11)	УК-7
Б1.В.ДВ.11.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.11.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (для инвалидов и лиц с ОВЗ)	УК-7
Б2	Практика	
Б2.0	Обязательная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.02(У)	Учебная (ознакомительная) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.03(У)	Учебная (ознакомительная) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.04(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.05(П)	Производственная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.06(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.02	Защита выпускной квалификационной работы	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4
ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	УК-4