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*
"27" января 2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 27 января 2022 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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

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	01.06.2020 г. № 58531

Типы задач профессиональной деятельности
технологический
организационно-управленческий
проектный

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 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

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

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**32**	**30**	**30**	**30**	**20**	142
Э	Экзаменационные сессии	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	30
У	Учебная практика	**4**	**4**				8
П	Производственная практика			**4**	**4**	**8**	16
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					**6**	6
К	Каникулы	**8**	**9 5/6**	**9 5/6**	**9 5/6**	**9 5/6**	47 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 (12 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	10 4/6 (64 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							

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия								Итого за курс									Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						Дней	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	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				306								1066								684								2056										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				306						5		1066						15		684						20		2056						48	42		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												2056						48			
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												48.5									
																												172									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**306**	**34**	**34**			**272**			**1066**	**76**	**6**	**44**	**26**	**882**	**108**		**468**	**62**	**22**	**22**	**18**	**325**	**81**		**1840**	**172**	**62**	**66**	**44**	**1479**	**189**	**42**	ТО: 32 Э: 6		
1	Б1.О.01	Иностранный язык									За	72	6			6	66		За	72	6			6	66		За(2)	144	12			12	132		4		71	12
2	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)		36	4	4			32		Эк	72	4			4	41	27									Эк	108	8	4		4	73	27	3		70	1
3	Б1.О.03	Математика		36	6	6			30		ЗаО	36	8			8	28		Эк	72	14	6		8	31	27	Эк ЗаО	144	28	12		16	89	27	4		8	1
4	Б1.О.04	Информатика		36	4	4			32		За	72	6		6		66										За	108	10	4	6		98		3		27	1
5	Б1.О.05	Физика		36	4	4			32		Эк	72	6		6		39	27									Эк	108	10	4	6		71	27	3		10	1
6	Б1.О.06	Общая и неорганическая химия		18	4	4			14		За	18	6		6		12		Эк	72	14	6	8		31	27	Эк За	108	24	10	14		57	27	3		15	1
7	Б1.О.07	Органическая химия									За	72	14	6	8		58										За	72	14	6	8		58		2		16	1
8	Б1.О.08	Биохимия																	Эк	108	14	6	8		67	27	Эк	108	14	6	8		67	27	3		13	1
9	Б1.О.09	Инженерная и компьютерная графика		36					36		За	36	4		4		32		ЗаО	72	6		6		66		За ЗаО	144	10		10		134		4		19	1
10	Б1.О.15	Физическая культура и спорт									За	72	4			4	68										За	72	4			4	68		2		95	1
11	Б1.О.19	Введение в технологию продуктов питания		36	4	4			32		Эк	108	10		6	4	71	27									Эк	144	14	4	6	4	103	27	4		143	1
12	Б1.О.24	Культурология		36	4	4			32		За	36	4		4		32										За	72	8	4	4		64		2		68	1
13	Б1.В.17	Документоведение		36	4	4			32		Эк	72	4		4		41	27									Эк	108	8	4	4		73	27	3		143	1
14	Б1.В.18	Стандартизация в отрасли																	За КР	72	8	4		4	64		За КР	72	8	4		4	64		2		143	1
15	Б1.В.ДВ.08.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту										328					328											328					328				95	1
16	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (для инвалидов и лиц с ОВЗ)*										328					328											328					328				95	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ											Эк(4) За(7) ЗаО								Эк(3) За(2) ЗаО КР								Эк(7) За(9) ЗаО(2) КР										
ПРАКТИКИ		(План)																		216					216			216					216		6	4		
	Б2.В.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика																	За	216					216		За	216					216		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ																																			8		

КУРС 2 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	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)				828									900									1728							48			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				828							20		900							20		1728							48	40		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						42										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						140										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**828**	**80**	**28**	**30**	**22**	**667**	**81**			**684**	**60**	**16**	**26**	**18**	**570**	**54**			**1512**	**140**	**44**	**56**	**40**	**1237**	**135**	**42**	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.О.01	Иностранный язык	За	72	8			8	64			Эк	72	8			8	37	27		Эк За	144	16			16	101	27	4		71	12
2	Б1.О.10	Философия										ЗаО	108	10	4		6	98			ЗаО	108	10	4		6	98		3		72	2
3	Б1.О.11	Прикладная механика										За	144	10	4	6		134			За	144	10	4	6		134		4		36	2
4	Б1.О.14	Пищевая химия	Эк	108	16	6	10		65	27											Эк	108	16	6	10		65	27	3		13	2
5	Б1.О.17	Экология	За	108	12	6		6	96												За	108	12	6		6	96		3		13	2
6	Б1.О.25	Пищевая микробиология										Эк	144	12	4	8		105	27		Эк	144	12	4	8		105	27	4		13	2
7	Б1.В.02	Информационные технологии	ЗаО	144	8	4		4	136												ЗаО	144	8	4		4	136		4		27	2
8	Б1.В.03	Биохимия зерна и хлебопечения	Эк	144	14	4	6	4	103	27											Эк	144	14	4	6	4	103	27	4		143	2
9	Б1.В.15	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	Эк	144	10	4	6		107	27											Эк	144	10	4	6		107	27	4		13	2
10	Б1.В.ДВ.01.01	Управление персоналом										За	108	8	4		4	100			За	108	8	4		4	100		3		80	2
11	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Основы кадровой политики на предприятии*										За	108	8	4		4	100			За	108	8	4		4	100		3		80	2
12	Б1.В.ДВ.02.01	Химия природных органических соединений	За	108	12	4	8		96												За	108	12	4	8		96		3		15	2
13	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Химия жиров*	За	108	12	4	8		96												За	108	12	4	8		96		3		15	2
14	Б1.В.ДВ.03.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										За	108	12		12		96			За	108	12		12		96		3		15	2
15	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Физико-химические методы анализа пищевых продуктов*										За	108	12		12		96			За	108	12		12		96		3		15	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(3) ЗаО									Эк(2) За(3) ЗаО									Эк(5) За(6) ЗаО(2)											
ПРАКТИКИ		(План)											216					216				216					216		6	4		
	Б2.В.02(У)	Учебная (технологическая) практика										За	216					216			За	216					216		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦІ		(План)																														
КАНИКУЛЫ																													9 5/6			

КУРС 3 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	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)				**828**							25		**900**							25		**1728**							**48**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**828**									**900**									**1728**							**48**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						**42**										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						**180**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**828**	**98**	**38**	**50**	**10**	**622**	**108**			**684**	**82**	**28**	**32**	**22**	**521**	**81**			**1512**	**180**	**66**	**82**	**32**	**1143**	**189**	**42**	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.О.12	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк	**144**	22	6	10	6	95	27		Эк КП	**180**	24	6	10	8	129	27		Эк(2) КП	**324**	46	12	20	14	224	54	9		13	3
2	Б1.О.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	**144**	12	6	6		132												За	**144**	12	6	6		132		4		143	3
3	Б1.О.26	Менеджмент и маркетинг	Эк КР	**108**	14	6	8		67	27											Эк КР	**108**	14	6	8		67	27	3		143	3
4	Б1.В.01	Физическая химия	Эк	**144**	14	6	8		103	27											Эк	**144**	14	6	8		103	27	4		15	3
5	Б1.В.04	Тепло и хладотехника										За	**108**	12	6		6	96			За	**108**	12	6		6	96		3		13	3
6	Б1.В.05	Коллоидная химия	Эк	**144**	14	6	8		103	27											Эк	**144**	14	6	8		103	27	4		15	3
7	Б1.В.07	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий										Эк	**144**	18	6	8	4	99	27		Эк	**144**	18	6	8	4	99	27	4		143	3
8	Б1.В.08	Технология производства кондитерских изделий										Эк	**144**	18	6	8	4	99	27		Эк	**144**	18	6	8	4	99	27	4		143	3
9	Б1.В.09	Органолептический анализ пищевых продуктов										За	**108**	10	4	6		98			За	**108**	10	4	6		98		3		143	3
10	Б1.В.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	**72**	10	4	6		62												За	**72**	10	4	6		62		2		13	3
11	Б1.В.11	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	За	**72**	12	4	4	4	60												За	**72**	12	4	4	4	60		2		13	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(3) КР									Эк(3) За(2) КП									Эк(7) За(5) КП КР											
ПРАКТИКИ		(План)											216					216				216					216		6	4		
	Б2.В.03(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика										ЗаО	216					216			ЗаО	216					216		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																														
КАНИКУЛЫ																														9 5/6		

КУРС 4 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	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)				**936**							25		**864**							25		**1800**							**50**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**864**									**864**									**1728**							**48**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						**44**										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						**164**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**936**	**106**	**40**	**56**	**10**	**776**	**54**			**648**	**70**	**26**	**22**	**22**	**551**	**27**			**1584**	**176**	**66**	**78**	**32**	**1327**	**81**	**44**	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.О.13	Электротехника и электроника	ЗаО	**108**	18	6	12		90												ЗаО	**108**	18	6	12		90		3		31	4
2	Б1.О.16	Правоведение										За	**72**	10	4		6	62			За	**72**	10	4		6	62		2		6	4
3	Б1.О.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	**216**	16	8	8		200												За	**216**	16	8	8		200		6		143	4
4	Б1.О.21	Безопасность жизнедеятельности										За	**72**	10	4	6		62			За	**72**	10	4	6		62		2		18	4
5	Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии										Эк	**216**	26	10	16		163	27		Эк	**216**	26	10	16		163	27	6		13	4
6	Б1.В.06	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий	Эк	**180**	20	8	12		133	27											Эк	**180**	20	8	12		133	27	5		143	4
7	Б1.В.13	Управление качеством на предприятии										За	**288**	24	8		16	264			За	**288**	24	8		16	264		8		143	4
8	Б1.В.14	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	Эк	**144**	16	6		10	101	27											Эк	**144**	16	6		10	101	27	4		143	4
9	Б1.В.ДВ.04.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ЗаО КР	**216**	24	8	16		192												ЗаО КР	**216**	24	8	16		192		6		143	4
10	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Методы анализа пищевых продуктов*	ЗаО КР	**216**	24	8	16		192												ЗаО КР	**216**	24	8	16		192		6		143	4
11	ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	За	**72**	12	4	8		60												За	**72**	12	4	8		60		2		71	4
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(2) ЗаО(2) КР									Эк За(3)									Эк(3) За(5) ЗаО(2) КР												
ПРАКТИКИ		(План)											216					216				216					216		6	4		
	Б2.В.03(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика										ЗаО	216					216			ЗаО	216					216		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																														
КАНИКУЛЫ																													9 5/6		

КУРС 5 Учебный план бакалавриата 'z19.03.02 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Каф.	Курсы
				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)				**756**							25		**972**							25		**1728**							**48**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**756**									**972**									**1728**							**48**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						**37.4**										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						**150**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**540**	**80**	**34**	**8**	**38**	**406**	**54**			**432**	**70**	**22**	**24**	**24**	**335**	**27**			**972**	**150**	**56**	**32**	**62**	**741**	**81**	**27**	ТО: 20 Э: 6		
1	Б1.О.23	Экономика и управление производством	За КР	**108**	26	10		16	82												За КР	**108**	26	10		16	82		3		84	5
2	Б1.В.12	Водоочистка и водоотведение	Эк КП	**144**	22	10		12	95	27											Эк КП	**144**	22	10		12	95	27	4		13	5
3	Б1.В.16	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	Эк	**144**	20	10		10	97	27											Эк	**144**	20	10		10	97	27	4		13	5
4	Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов										За КП	**216**	22	10		12	194			За КП	**216**	22	10		12	194		6		13	5
5	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Основы проектирования и оборудование кондитерских производств*										За КП	**216**	22	10		12	194			За КП	**216**	22	10		12	194		6		13	5
6	Б1.В.ДВ.06.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения										Эк	**216**	48	12	24	12	141	27		Эк	**216**	48	12	24	12	141	27	6		143	5
7	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения*										Эк	**216**	48	12	24	12	141	27		Эк	**216**	48	12	24	12	141	27	6		143	5
8	Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	За	**144**	12	4	8		132												За	**144**	12	4	8		132		4		143	5
9	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Научные основы производства мучных и кондитерских изделий*	За	**144**	12	4	8		132												За	**144**	12	4	8		132		4		143	5
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(2) КП КР									Эк За КП									Эк(3) За(3) КП(2) КР											
ПРАКТИКИ		(План)		216					216				216					216				432					432		12	8		
	Б2.В.03(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика	ЗаО	216					216												ЗаО	216					216		6	4		
	Б2.В.04(П)	Производственная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика										ЗаО	216					216			ЗаО	216					216		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)											324					324				324					324		9	6		
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											324					324				324					324		9	6		
КАНИКУЛЫ																														9 5/6		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				188	242	242	48	48	48	50	48
Итого по ОП (без факультативов)				186	240	240	48	48	48	48	48
Дисциплины (модули)	49%	51%	31.3%	162	195	195	42	42	42	42	27
Обязательная часть				84	96	96	37	21	16	19	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				95	99	99	5	21	26	23	24
Практика	0%	100%	0%	18	36	36	6	6	6	6	12
Обязательная часть											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				18	36	36	6	6	6	6	12
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Факультативные дисциплины				2	2	2				2	

Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы	43.2	48.5	42	42	44	37.4
	в период гос. экзаменов						
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная	161.2	172	140	180	164	150
	необязательная	12				12	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1	806	172	140	180	164	150
	Блок Б2						
	Блок Б3						
	Блок ФТД	12				12	
	Итого по всем блокам	818	172	140	180	176	150
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		7	5	7	3	3
	ЗАЧЕТ (За)		10	7	5	4	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		2	2	1	3	2
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)				1		2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)		1		1	1	1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных	35.99%					
	в интерактивной форме	22.3%					
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)		40%					
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)		10.97%					

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02 -5л -2022-3++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; 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.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; 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.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5
Б1.О.03	Математика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.04	Информатика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.05	Физика	УК-1; ОПК-1
Б1.О.06	Общая и неорганическая химия	УК-8; ОПК-2
Б1.О.07	Органическая химия	ОПК-2; ПК-2
Б1.О.08	Биохимия	ОПК-2; ПК-2
Б1.О.09	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3
Б1.О.10	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.11	Прикладная механика	ОПК-3; ПК-1
Б1.О.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-3; ПК-5
Б1.О.13	Электротехника и электроника	ОПК-3; ПК-1
Б1.О.14	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-2
Б1.О.15	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.16	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.17	Экология	УК-8; ОПК-2
Б1.О.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2; ПК-3
Б1.О.19	Введение в технологию продуктов питания	ОПК-3; ПК-2
Б1.О.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-2
Б1.О.21	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ОПК-1; ОПК-5; ПК-5
Б1.О.23	Экономика и управление производством	УК-10; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.24	Культурология	УК-3; УК-5
Б1.О.25	Пищевая микробиология	ПК-2
Б1.О.26	Менеджмент и маркетинг	ПК-1; ПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Физическая химия	ПК-2
Б1.В.02	Информационные технологии	УК-1; ПК-5
Б1.В.03	Биохимия зерна и хлебопечения	ПК-2
Б1.В.04	Тепло и хладотехника	ПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Коллоидная химия	ПК-2
Б1.В.06	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий	ПК-4
Б1.В.07	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1
Б1.В.08	Технология производства кондитерских изделий	ПК-1
Б1.В.09	Органолептический анализ пищевых продуктов	ПК-2; ПК-3
Б1.В.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	ПК-2
Б1.В.11	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-1; ПК-4
Б1.В.12	Водоочистка и водоотведение	ПК-1
Б1.В.13	Управление качеством на предприятии	ПК-4
Б1.В.14	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК-4
Б1.В.15	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.16	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-3
Б1.В.17	Документоведение	ПК-1
Б1.В.18	Стандартизация в отрасли	ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Управление персоналом	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.02	Основы кадровой политики на предприятии	ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Химия природных органических соединений	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Химия жиров	ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические методы анализа пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Методы анализа пищевых продуктов	ПК-5
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-1; ПК-5
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	ПК-1; ПК-5
Б1.В.ДВ.05.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	ПК-1; ПК-5
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	ПК-5
Б1.В.ДВ.06.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	ПК-5
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий	ПК-5
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	УК-7
Б1.В.ДВ.08.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.08.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (для инвалидов и лиц с ОВЗ)	УК-7
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.В.02(У)	Учебная (технологическая) практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.В.03(П)	Производственная (организационно-управленческая) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.04(П)	Производственная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4
ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	УК-4