

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 бузы
 Протокол № 4 от 09 февраля 2023 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

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5л

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

| | | |
|--------|---|-----------------------|
| Код | Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты | 01.06.2020 г. № 58531 |
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА | |
| 22.003 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ | |

| | |
|--|--|
| Типы задач профессиональной деятельности | |
| технологический | |
| организационно-управленческий | |
| проектный | |

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД / А.А. Панфилов/

Начальник УМУ / И.П. Шейн/

Директор ИБиЭ / Н.Н. Смирнова/

Зав. кафедрой БиЭ / Т.А. Трифонова/

| № | Индекс | Наименование | Зимняя сессия | | | | | | | | | | | | Летняя сессия | | | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | | | Курс | Каф. |
|---|---------------|--|---------------------|-----------|-----|-----|----|-----|----------|------|---------------------|-------|-----------|-----|---------------|----|----------|------|---------------------|-----------|-------|-----------|-----|-----|-----------|-------|---------------|-----|----|-----------|-------|-----|----|----|----|----|-----|----|------|------|
| | | | Академических часов | | | | | | Контроль | Дней | Академических часов | | | | | | Контроль | Дней | Академических часов | | | | | | Конт роль | Всего | Неделя | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 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 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 828 | 100 | | | | | | | 36 | 42 | | | | | | | 22 | 620 | 108 | | | | | 684 | 70 | 22 | 30 | 18 | 533 | 81 | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | 40 | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1728 | | 48 | | | | | | | | | | | |
| Учебная нагрузка, ОП, факультативы (акад.час/нед) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 42 | | | | | | | | | | | | | |
| Контактная работа, ОП (час/год) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 170 | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Б1.О.01 | Иностранный язык | 3а | 72 | 8 | | 8 | 64 | | | | | 8 | 37 | 27 | Эк | 3а | 144 | 16 | | 16 | 101 | 27 | 4 | | | | 71 | 12 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Б1.О.06 | Общая и неорганическая химия | 3а | 36 | 10 | 4 | 6 | 26 | | | | | 6 | 33 | 27 | Эк | 3а | 108 | 22 | 10 | 12 | 59 | 27 | 3 | | | | 15 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Б1.О.07 | Органическая химия | Эк | 72 | 14 | 6 | 8 | 31 | 27 | | | | | | | | Эк | 72 | 14 | 6 | 8 | 31 | 27 | 2 | | | | 16 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Б1.О.10 | Философия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | 2 | | | | | | | | | | |
| 5 | Б1.О.11 | Прикладная механика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 38 | 2 | | | | | | | | | | |
| 6 | Б1.О.14 | Пищевая химия | Эк | 108 | 14 | 6 | 8 | 67 | 27 | | | | | | | | Эк | 108 | 14 | 6 | 8 | 67 | 27 | 3 | | | | 13 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Б1.О.17 | Экология | 3а | 108 | 10 | 4 | 6 | 98 | | | | | | | | | 3а | 108 | 10 | 4 | 6 | 98 | 3 | | | | | 13 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Б1.О.25 | Пищевая микробиология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | 2 | | | | | | | | | | |
| 9 | Б1.В.02 | Информационные технологии | 3аО | 72 | 8 | 4 | 4 | 64 | | | | | 4 | 100 | 27 | | Эк | 144 | 12 | 4 | 8 | 105 | 27 | 4 | | | | 13 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 10 | Б1.В.03 | Биохимия зерна и хлебопечения | Эк | 108 | 14 | 4 | 6 | 67 | 27 | | | | | | | | Эк | 72 | 8 | 4 | 4 | 64 | 2 | | | | | 27 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 11 | Б1.В.15 | Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов | Эк | 144 | 10 | 4 | 6 | 107 | 27 | | | | | | | | Эк | 108 | 14 | 4 | 6 | 67 | 27 | 3 | | | | 143 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 12 | Б1.В.ДВ.01.01 | Управление персоналом | | | | | | | | | | | | | | | | 3а | 108 | 8 | 4 | 4 | 100 | 3 | | | | 80 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 13 | Б1.В.ДВ.01.02 | Основы кадровой политики на предприятии | | | | | | | | | | | | | | | | 3а | 108 | 8 | 4 | 4 | 100 | 3 | | | | 80 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 14 | Б1.В.ДВ.02.01 | Химия природных органических соединений | 3а | 108 | 12 | 4 | 8 | 96 | | | | | | | | | | 3а | 108 | 12 | 4 | 8 | 96 | 3 | | | | 15 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 15 | Б1.В.ДВ.02.02 | Химия жиров | 3а | 108 | 12 | 4 | 8 | 96 | | | | | | | | | | 3а | 108 | 12 | 4 | 8 | 96 | 3 | | | | 15 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 16 | Б1.В.ДВ.03.01 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | | | | | | | | | | | | 3а | 108 | 10 | 10 | 98 | 3 | | | | | 15 | 2 | | | | | | | | | | | |
| 17 | Б1.В.ДВ.03.02 | Физико-химические методы анализа пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | 3а | 108 | 10 | 10 | 98 | 3 | | | | | 15 | 2 | | | | | | | | | | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 216 | | 6 | | 4 | | | | | | | | | |
| Б2.В.02(У) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 216 | | 6 | | 4 | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 5/6 | | | | | | | | | | | | | |

| | Итого | | | | | | | | | |
|---|--|-------|--------------|------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 |
| | | | | Мин. | Макс. | | | | | |
| Итого (с факультативами) | | | | 188 | 242 | 242 | 48 | 48 | 50 | 48 |
| Итого по ОП (без факультативов) | | | | 186 | 240 | 240 | 48 | 48 | 48 | 48 |
| Дисциплины (модули) | 49% | 51% | 31.3% | 162 | 195 | 195 | 42 | 42 | 42 | 27 |
| Обязательная часть | | | | 84 | 96 | 96 | 32 | 24 | 16 | 21 |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | 95 | 99 | 99 | 10 | 18 | 26 | 21 |
| Практика | 0% | 100% | 0% | 18 | 36 | 36 | 6 | 6 | 6 | 12 |
| Обязательная часть | | | | | | | | | | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | 18 | 36 | 36 | 6 | 6 | 6 | 12 |
| Государственная итоговая аттестация | | | | 6 | 9 | 9 | | | | 9 |
| Факультативные дисциплины | | | | 2 | 2 | 2 | | | 2 | |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы в период гос. экзаменов | | | | | 43.1 | 48.5 | 42 | 42 | 44 |
| Контактная работа (акад.час/год) | обязательная необязательная | | | | | 182 | 224 | 170 | 190 | 176 |
| Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | | 12 | | | 12 | |
| | Блок Б2 | | | | | 910 | 224 | 170 | 190 | 176 |
| | Блок Б3 | | | | | | | | | |
| | Блок ФТД | | | | | 12 | | | 12 | |
| Итого по всем блокам | | | | | 922 | 224 | 170 | 190 | 188 | 150 |
| Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | | 5 | 7 | 7 | 4 |
| | ЗАЧЕТ (За) | | | | | | 7 | 8 | 6 | 4 |
| | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | | 3 | 2 | 1 | 3 |
| | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | 1 | 2 |
| | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | 1 | | 1 | 1 |
| Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | | | | | | 36.49% |
| | в интерактивной форме | | | | | | | | | 20.8% |
| Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | | | | | | | 40% |
| Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | | | | | | 12.38% |

| 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-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 |
| Б1.0.01 | Иностранный язык | УК-4; УК-9 |
| Б1.0.02 | История России | 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 | ОПК-3; 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 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-2; ПК-3 |
| Б1.0.19 | Введение в технологию продуктов питания | ОПК-3; ПК-2 |
| Б1.0.20 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | ПК-2 |
| Б1.0.21 | Безопасность жизнедеятельности | УК-8 |
| Б1.0.22 | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии | ОПК-1; ОПК-5; ПК-5 |
| Б1.0.23 | Экономика и управление производством | УК-10; ОПК-4; ОПК-5 |
| Б1.0.24 | Культурология | УК-3; УК-5 |
| Б1.0.25 | Пищевая микробиология | ПК-2 |
| Б1.0.26 | Менеджмент и маркетинг | ПК-1; ПК-4 |
| Б1.0.27 | Основы российской государственности | УК-5 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-1; УК-6; УК-7; УК-8; 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 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|-------------------------|
| Б1.В.04 | Тепло и хладотехника | ПК-1 |
| 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 | Стандартизация в отрасли | ПК-4 |
| Б1.В.18 | Основы военной подготовки | УК-8 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | УК-6; ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Управление персоналом | УК-6; ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Основы кадровой политики на предприятии | УК-6; ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | 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.3 | 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.4 | 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.5 | 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.6 | ПК-5 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции | |
|----------|---|---|------------------------------|
| Б2 | 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.7 | 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.О | Практика | ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 |
| | Б2.В | Обязательная часть | |
| | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 | |
| | Учебная (ознакомительная) практика | ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 | |
| | Учебная (технологическая) практика | ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 | |
| | Производственная (организационно-управленческая) практика | ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 | |
| | 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 | Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации | УК-4 | |