

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО "ЮРГУЭС"
Институт элитных программ и открытого образования

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 28.02.2024

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Кафедра: Химии

Квалификация: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4 г. 11 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2024
Учебный год	2024-2025
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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности	_____ / Абдулвелеев И. Р./
Начальник УМУ	_____ / Малахов О.С./
Директор института	_____ / Ярославцев А.В./
Заведующий кафедрой	_____ / Медяник Н.Л./
Внешний рецензент	_____

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Терентьев Д. В.

"__" _____ 20__ г.

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				27 - 2		Ноябрь				Декабрь				29 - 4		Январь				26 - 1		Февраль				23 - 1		Март					Апрель				27 - 3		Май					Июнь				29 - 5		Июль			Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31													
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	Э	Э	К			*												Э	Э					К	К	К	К	К	К												
II							Э	Э		*								*	*	Э	Э	Э	К			*												*	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К											
III							Э	Э		*								*	*	Э	Э	Э	Э	К	К	*	У	У	У	У	У	У						*	Э	Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К										
IV						Э	Э	Э		*								*	*	Э	Э	Э	Э			*												*	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К											
V						Э	Э	Э		*								Э	*	Э	Э	Э			*				П	П	П	П	Э	Э	Э	Пд	К	Г	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К											

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	10		20		10		10		20		10	
Дата начала/Номер недели	16 октября 2024 г.	7	15 января 2025 г.	20	10 июня 2025 г.	41	14 октября 2025 г.	7	13 января 2026 г.	20	16 июня 2026 г.	42
Дата окончания/Номер недели	25 октября 2024 г.	8	3 февраля 2025 г.	23	19 июня 2025 г.	42	23 октября 2025 г.	8	1 февраля 2026 г.	22	25 июня 2026 г.	43
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	12		25		13		12		25		13	
Дата начала/Номер недели	13 октября 2026 г.	7	12 января 2027 г.	20	15 июня 2027 г.	42	12 октября 2027 г.	6	11 января 2028 г.	19	14 июня 2028 г.	42
Дата окончания/Номер недели	24 октября 2026 г.	8	5 февраля 2027 г.	23	27 июня 2027 г.	43	23 октября 2027 г.	8	4 февраля 2028 г.	23	26 июня 2028 г.	43
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность	12		25		13							
Дата начала/Номер недели	11 октября 2028 г.	6	3 января 2029 г.	18	24 апреля 2029 г.	34						
Дата окончания/Номер недели	22 октября 2028 г.	8	27 января 2029 г.	22	6 мая 2029 г.	36						

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	31 5/6	32 4/6	28 4/6	31 1/6	20 4/6	145
Э	Экзаменационные сессии	6 5/6	7	8	9 3/6	9 2/6	40 4/6
У	Учебная практика		2	2			4
П	Производственная практика			4	2	4	10
Пд	Преддипломная практика					2	2
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2
К	Каникулы	7	8	7	7	7 4/6	36 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	11 4/6 (70 дн)
Продолжительность обучения		не менее 12 нед. и не более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого		48	52	52	52	52	256

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование																				
Блок 1.Дисциплины (модули)							207	207	7452	7452	641.8	553	6460.7	349.5	4	46	47	39	44	31		
Обязательная часть							177	177	6372	6372	557.5	481	5514.5	300	2	43	43	36	37	18		
+	Б1.О.01	История России		1	1		4	4	144	144	68.5	67	67.7	7.8		4						
+	Б1.О.01.01	Отечественная история			1		2	2	72	72	4.4	4	63.7	3.9		2					22	Всеобщей истории
+	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны		1			2	2	72	72	64.1	63	4	3.9		2					22	Всеобщей истории
+	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие		1			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9		3					35	Педагогического образования и
+	Б1.О.03	Культурология		1			2	2	72	72	4.1	4	64	3.9		2					38	Права и культурологии
+	Б1.О.04	Иностранный язык	2	11			7	7	252	252	18.5	16	217	16.5		4	3				18	Языкознания и литературоведения
+	Б1.О.05	Правоведение		2			3	3	108	108	6.7	6	97.4	3.9			3				38	Права и культурологии
+	Б1.О.06	Социальное партнерство		2			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3				51	Социальной работы и психолого-
+	Б1.О.07	Деловая коммуникация на русском языке		2			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3				49	Русского языка, общего языкознания
+	Б1.О.08	Философия	2				3	3	108	108	8.9	6	90.4	8.7			3				65	Философии
+	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	2				4	4	144	144	8.6	6	126.7	8.7			4				45	Промышленной экологии и
+	Б1.О.10	Физическая культура и спорт		1			2	2	72	72	4.4	4	63.7	3.9		2					21	Физической культуры
+	Б1.О.11	Продвижение научной продукции		3			3	3	108	108	4.4	4	99.7	3.9				3			17	Научные сотрудники
+	Б1.О.12	Технологическое предпринимательство		4			3	3	108	108	4.1	4	100	3.9				3			6	Бизнес-информатики и
+	Б1.О.13	Экономика			2		3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3				69	Экономики
+	Б1.О.14	Химия		1			4	4	144	144	8.7	8	131.4	3.9		4					66	Химии
+	Б1.О.15	Информатика		1			4	4	144	144	6.4	6	133.7	3.9		4					20	Информатики и информационной
+	Б1.О.16	Основы химических процессов в пищевых технологиях			2		5	5	180	180	6.4	6	169.7	3.9			5				66	Химии
+	Б1.О.17	Процессы и аппараты пищевых производств			2		2	2	72	72	6.4	6	61.7	3.9			2				66	Химии
+	Б1.О.18	Аналитическая химия и ФХМА			23		6	6	216	216	17.1	16	191.1	7.8			2	4			66	Химии
+	Б1.О.19	Биохимия	3				4	4	144	144	15.2	12	120.1	8.7				4			66	Химии
+	Б1.О.20	Химия пищи		3			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9				3			66	Химии
+	Б1.О.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3			4	4	144	144	10.7	10	129.4	3.9				4			66	Химии
+	Б1.О.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	4	4			7	7	252	252	22.6	18	216.8	12.6					7		66	Химии
+	Б1.О.23	Проектная деятельность	45	45			14	14	504	504	52.4	42	426.4	25.2	2				8	6	66	Химии
+	Б1.О.24	Санитария и гигиена		3			4	4	144	144	8.7	8	131.4	3.9				4			66	Химии
+	Б1.О.25	Основы биотехнологии	3				4	4	144	144	12.9	10	122.4	8.7				4			66	Химии
+	Б1.О.26	Математика			11		4	4	144	144	15.4	14	120.8	7.8		4					9	Прикладной математики и
+	Б1.О.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		5			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9						3	66	Химии
+	Б1.О.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4				4	4	144	144	15.2	12	120.1	8.7				4			66	Химии
+	Б1.О.29	Технология специальных видов питания		4			4	4	144	144	8.7	8	131.4	3.9					4		66	Химии
+	Б1.О.30	Кухни народов мира		4			4	4	144	144	8.4	8	131.7	3.9					4		66	Химии
+	Б1.О.31	Основы логистики в пищевой отрасли	2				3	3	108	108	8.6	6	90.7	8.7			3				66	Химии
+	Б1.О.32	Технология мучных кондитерских изделий	4				4	4	144	144	13.9	10	121.4	8.7					4		66	Химии
+	Б1.О.33	Технохимический контроль продуктов питания		4			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9					3		66	Химии
+	Б1.О.34	Пищевая микробиология		3			3	3	108	108	13	12	91.1	3.9				3			66	Химии
+	Б1.О.35	Логистика распределения	3				3	3	108	108	12.9	10	86.4	8.7				3			66	Химии
+	Б1.О.36	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	2				4	4	144	144	8.6	6	126.7	8.7			4				66	Химии

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
																-	-	-	-	-		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
+	Б1.О.37	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		2			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9			3				66	Химии
+	Б1.О.38	Физиология питания			12		4	4	144	144	15.1	14	121.1	7.8		2	2				66	Химии
+	Б1.О.39	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции		1			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9		3					66	Химии
+	Б1.О.40	Биология	1				4	4	144	144	10.9	8	124.4	8.7		4					66	Химии
+	Б1.О.41	Введение в направление		1			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9		3					66	Химии
+	Б1.О.42	Физика	1				4	4	144	144	10.9	8	124.4	8.7		4					63	Физики
+	Б1.О.43	Основы предпринимательства в пищевой отрасли		3			4	4	144	144	8.7	8	131.4	3.9				4			66	Химии
+	Б1.О.44	Основы проектирования предприятий питания	5			5	4	4	144	144	16.7	12	118.6	8.7						4	66	Химии
+	Б1.О.45	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	5				2	2	72	72	10.9	8	52.4	8.7						2	66	Химии
+	Б1.О.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		5			3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9						3		
+	Б1.О.ДВ.01.01	Методы и средства научных исследований		5			3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9						3	66	Химии
-	Б1.О.ДВ.01.02	Планирование эксперимента		5			3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9						3	66	Химии
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							30	30	1080	1080	84.3	72	946.2	49.5	2	3	4	3	7	13		
+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	2				4	4	144	144	8.6	6	126.7	8.7			4				66	Химии
+	Б1.В.02	Метрология и стандартизация		3			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9				3			66	Химии
+	Б1.В.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5			3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9						3	66	Химии
+	Б1.В.04	Управление качеством	4				4	4	144	144	8.6	6	126.7	8.7					4		66	Химии
+	Б1.В.05	Сервисная деятельность		5			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9						3	66	Химии
+	Б1.В.06	Технология разработки нормативной и технической документации		5			3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9						3	66	Химии
+	Б1.В.07	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки			4		3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9					3		66	Химии
+	Б1.В.08	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5				4	4	144	144	15.2	12	120.1	8.7	2					4	66	Химии
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		1			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9		3						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Инжиниринг меню		1			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9		3					66	Химии
-	Б1.В.ДВ.01.02	Концепт и дизайн меню		1			3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9		3					66	Химии
Блок 2.Практика							24	24	864	864	1.4		839.4	23.2	860.3		3	9	3	9		
Обязательная часть							21	21	756	756	1.2		735.5	19.3	752.3		3	9	3	6		
+	Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2		3	3	108	108	0.2		103.9	3.9	108		3				66	Химии
+	Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			3		3	3	108	108	0.2		103.9	3.9	108			3			66	Химии
+	Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			345		15	15	540	540	0.8		527.7	11.5	536.3			6	3	6	66	Химии
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							3	3	108	108	0.2		103.9	3.9	108					3		
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5		3	3	108	108	0.2		103.9	3.9	108					3	66	Химии
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	22	6	293	9						9		
Обязательная часть							9	9	324	324	22	6	293	9						9		

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование																				
+	БЗ.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5				3	3	108	108	6.5	6	92.5	9					3	66	Химии	
+	БЗ.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы					6	6	216	216	15.5		200.5						6	66	Химии	
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4	144	144	10.8	10	125.4	7.8			4					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							4	4	144	144	10.8	10	125.4	7.8			4					
+	ФТД.В.01	Моделирование производственных ситуаций		2			2	2	72	72	6.7	6	61.4	3.9			2			66	Химии	
+	ФТД.В.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		2			2	2	72	72	4.1	4	64	3.9			2			33	Резерв 8	

-	-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов										
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)								207	207		7452	7452	641.8	553	263	114	176	88.8	6460.7	349.5	4
Обязательная часть								177	177		6372	6372	557.5	481	231	96	154	76.5	5514.5	300	2
☐	+	Б1.О.01	История России		1	1		4	4		144	144	68.5	67	53		14	1.5	67.7	7.8	
☐	+	Б1.О.01.01	Отечественная история			1		2	2	36	72	72	4.4	4	2		2	0.4	63.7	3.9	
☒	+	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны		1			2	2	36	72	72	64.1	63	51		12	1.1	4	3.9	
☐	+	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие		1			3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
☐	+	Б1.О.03	Культурология		1			2	2	36	72	72	4.1	4			4	0.1	64	3.9	
☐	+	Б1.О.04	Иностранный язык	2	11			7	7	36	252	252	18.5	16			16	2.5	217	16.5	
☐	+	Б1.О.05	Правоведение		2			3	3	36	108	108	6.7	6	4		2	0.7	97.4	3.9	
☐	+	Б1.О.06	Социальное партнерство		2			3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
☐	+	Б1.О.07	Деловая коммуникация на русском языке		2			3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
☐	+	Б1.О.08	Философия	2				3	3	36	108	108	8.9	6	4		2	2.9	90.4	8.7	
☐	+	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	2				4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7	
☐	+	Б1.О.10	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	4.4	4	2		2	0.4	63.7	3.9	
☐	+	Б1.О.11	Продвижение научной продукции		3			3	3	36	108	108	4.4	4	2		2	0.4	99.7	3.9	
☐	+	Б1.О.12	Технологическое предпринимательство		4			3	3	36	108	108	4.1	4			4	0.1	100	3.9	
☐	+	Б1.О.13	Экономика			2		3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
☐	+	Б1.О.14	Химия		1			4	4	36	144	144	8.7	8	4		4	0.7	131.4	3.9	
☐	+	Б1.О.15	Информатика		1			4	4	36	144	144	6.4	6	2	4		0.4	133.7	3.9	
☐	+	Б1.О.16	Основы химических процессов в пищевых технологиях			2		5	5	36	180	180	6.4	6	2	2	2	0.4	169.7	3.9	
☐	+	Б1.О.17	Процессы и аппараты пищевых производств			2		2	2	36	72	72	6.4	6	2	4		0.4	61.7	3.9	
☐	+	Б1.О.18	Аналитическая химия и ФХМА			23		6	6	36	216	216	17.1	16	6	4	6	1.1	191.1	7.8	
☐	+	Б1.О.19	Биохимия	3				4	4	36	144	144	15.2	12	6	2	4	3.2	120.1	8.7	
☐	+	Б1.О.20	Химия пищи		3			3	3	36	108	108	8.7	8	4	2	2	0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.О.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3			4	4	36	144	144	10.7	10	4	6		0.7	129.4	3.9	
☐	+	Б1.О.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	4	4			7	7	36	252	252	22.6	18	8	8	2	4.6	216.8	12.6	
☐	+	Б1.О.23	Проектная деятельность	45	45			14	14	36	504	504	52.4	42	24	10	8	10.4	426.4	25.2	<u>2</u>
☐	+	Б1.О.24	Санитария и гигиена		3			4	4	36	144	144	8.7	8	4	2	2	0.7	131.4	3.9	
☐	+	Б1.О.25	Основы биотехнологии	3				4	4	36	144	144	12.9	10	4		6	2.9	122.4	8.7	
☐	+	Б1.О.26	Математика			11		4	4	36	144	144	15.4	14	8		6	1.4	120.8	7.8	
☐	+	Б1.О.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		5			3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.О.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4				4	4	36	144	144	15.2	12	6	6		3.2	120.1	8.7	
☐	+	Б1.О.29	Технология специальных видов питания		4			4	4	36	144	144	8.7	8	4		4	0.7	131.4	3.9	
☐	+	Б1.О.30	Кухни народов мира		4			4	4	36	144	144	8.4	8	2	6		0.4	131.7	3.9	
☐	+	Б1.О.31	Основы логистики в пищевой отрасли	2				3	3	36	108	108	8.6	6	2		4	2.6	90.7	8.7	
☐	+	Б1.О.32	Технология мучных кондитерских изделий	4				4	4	36	144	144	13.9	10	4	4	2	3.9	121.4	8.7	
☐	+	Б1.О.33	Технохимический контроль продуктов питания		4			3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.О.34	Пищевая микробиология		3			3	3	36	108	108	13	12	6	6		1	91.1	3.9	
☐	+	Б1.О.35	Логистика распределения	3				3	3	36	108	108	12.9	10	4	6		2.9	86.4	8.7	
☐	+	Б1.О.36	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	2				4	4	36	144	144	8.6	6	2	4		2.6	126.7	8.7	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24 66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24 66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и конди

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24 66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

[illegible]

Курс 4																																
-	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия											
з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKR	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKR	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKR	ВНKR пр. подгот	CP	CP пр. подгот	Конт роль	Формы контр.
44	468	49.6	46	24	20	2	3.6	418.4			792	52.8	44	18	18	8	8.8	702.3	36.9		324	19.1	10		4	6	9.1		271		33.9	
37	360	38.7	36	18	18		2.7	321.3			648	46.4	40	18	16	6	6.4	577.3	24.3		324	19.1	10		4	6	9.1		271		33.9	
3											72	2	2			2		70			36	2.1	2			2	0.1		30		3.9	з
7	72	8.6	8	4	4		0.6	63.4			108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	з	72	5.3	2			2	3.3		58		8.7	эр
8	108	8.6	8	4	4		0.6																									

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24 66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

[illegible]

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
		УК-5
22	Всеобщей истории	УК-5
22	Всеобщей истории	УК-5
35	Педагогического образования и	УК-6
38	Права и культурологии	УК-5
18	Языкознания и литературоведения	УК-4
38	Права и культурологии	УК-2; УК-11
51	Социальной работы и психолого-	УК-2; УК-3; УК-9
49	Русского языка, общего языкознания	УК-4
65	Философии	УК-1; УК-5
45	Промышленной экологии и	УК-8
21	Физической культуры	УК-7
17	Научные сотрудники	УК-1
6	Бизнес-информатики и	УК-2; УК-3; УК-10
69	Экономики	УК-10
66	Химии	ОПК-2
20	Информатики и информационной	ОПК-1
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-2; ОПК-3
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-2; ОПК-3
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-4; ПК-1
66	Химии	ОПК-3; ПК-3
66	Химии	ОПК-2; ПК-2
66	Химии	ОПК-2
9	Прикладной математики и	ОПК-2
66	Химии	ОПК-5
66	Химии	ОПК-4
66	Химии	ОПК-4; ПК-1
66	Химии	ОПК-4; ПК-1
66	Химии	ОПК-5
66	Химии	ОПК-4; ПК-1
66	Химии	ОПК-4; ПК-2
66	Химии	ОПК-2; ПК-1
66	Химии	ОПК-5
66	Химии	ОПК-4

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24_66.rlx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и конди

-	-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов										
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Пр. подгот
☐	+	Б1.О.37	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		2			3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9	
☐	+	Б1.О.38	Физиология питания			12		4	4	36	144	144	15.1	14	6	4	4	1.1	121.1	7.8	
☐	+	Б1.О.39	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции		1			3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.О.40	Биология	1				4	4	36	144	144	10.9	8	4		4	2.9	124.4	8.7	
☐	+	Б1.О.41	Введение в направление		1			3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
☐	+	Б1.О.42	Физика	1				4	4	36	144	144	10.9	8	4		4	2.9	124.4	8.7	
☐	+	Б1.О.43	Основы предпринимательства в пищевой отрасли		3			4	4	36	144	144	8.7	8	4	4		0.7	131.4	3.9	
☐	+	Б1.О.44	Основы проектирования предприятий питания	5			5	4	4	36	144	144	16.7	12	6		6	4.7	118.6	8.7	
☐	+	Б1.О.45	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	5				2	2	36	72	72	10.9	8	4		4	2.9	52.4	8.7	
☐	+	Б1.О.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		5			3	3		108	108	10.7	10	4		6	0.7	93.4	3.9	
☐	+	Б1.О.ДВ.01.01	Методы и средства научных исследований		5			3	3	36	108	108	10.7	10	4		6	0.7	93.4	3.9	
☐	-	Б1.О.ДВ.01.02	Планирование эксперимента		5			3	3	36	108	108	10.7	10	4		6	0.7	93.4	3.9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								30	30		1080	1080	84.3	72	32	18	22	12.3	946.2	49.5	2
☐	+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	2				4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7	
☐	+	Б1.В.02	Метрология и стандартизация		3			3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.В.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5			3	3	36	108	108	10.7	10	4	6		0.7	93.4	3.9	
☐	+	Б1.В.04	Управление качеством	4				4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7	
☐	+	Б1.В.05	Сервисная деятельность		5			3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.В.06	Технология разработки нормативной и технической документации		5			3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.В.07	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки			4		3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	
☐	+	Б1.В.08	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5				4	4	36	144	144	15.2	12	6		6	3.2	120.1	8.7	2
☐	+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		1			3	3		108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9	
☐	+	Б1.В.ДВ.01.01	Инжиниринг меню		1			3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9	
☐	-	Б1.В.ДВ.01.02	Концепт и дизайн меню		1			3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9	
Блок 2.Практика								24	24		864	864	1.4					1.4	839.4	23.2	860.3
Обязательная часть								21	21		756	756	1.2					1.2	735.5	19.3	752.3
☐	+	Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2		3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9	108
☐	+	Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			3		3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9	108
☐	+	Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			345		15	15	36	540	540	0.8					0.8	527.7	11.5	536.3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								3	3		108	108	0.2					0.2	103.9	3.9	108
☐	+	Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5		3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9	108
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	22	6	6			16	293	9	
Обязательная часть								9	9		324	324	22	6	6			16	293	9	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24 66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Курс 1																														
-	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия									
з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	CP	Конт роль	Формы контр.
2											36	6.6	6	4	2		0.6	29.4			36	2.1	2		2		0.1	30	3.9	о
3											72	6.6	6	4	2		0.6	65.4			36	2.1	2		2		0.1	30	3.9	з
4	72	6.6	6	4		2	0.6	65.4			72	4.3	2			2	2.3	59	8.7	э										
3	36	4.3	4	2		2	0.3	31.7			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	з										
4	72	6.6	6	4		2	0.6	65.4			72	4.3	2			2	2.3	59	8.7	э										
3											72	4.3	4	2	2		0.3	67.7			36	2.1	2		2		0.1	30	3.9	
3											72	4.3	4	2	2		0.3	67.7			36	2.1	2		2		0.1	30	3.9	з
3											72	4.3	4	2	2		0.3	67.7			36	2.1	2		2		0.1	30	3.9	з
3											72	4.3	4	2	2		0.3	67.7			36	2.1	2		2		0.1	30	3.9	з

Курс 2																																	
-	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.
3											72	4.3	4	2	2		0.3	67.7			36	2.1	2		2		0.1		30		3.9		э
2	36	4.3	4	2		2	0.3	31.7			36	2.1	2			2	0.1	30	3.9	о													
4	72	4.3	4	2		2	0.3	67.7			72	4.3	2			2	2.3	59	8.7														
4	72	4.3	4	2		2	0.3	67.7			72	4.3	2			2	2.3	59	8.7	э													
3																					108	0.2						0.2	0.2	103.9	103.9	3.9	3.9
3																					108	0.2						0.2	0.2	103.9	103.9	3.9	3.9
3																					108	0.2					0.2	<u>0.2</u>	103.9	<u>103.9</u>	3.9	<u>3.9</u>	о

[illegible]

Курс 4																																	
-	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Формы контр.	
7	108	10.9	10	6	2	2	0.9	97.1			144	6.4	4		2	2	2.4	125	12.6														
4	72	4.3	4	2		2	0.3	67.7			72	4.3	2			2	2.3	59	8.7	э													
3	36	6.6	6	4	2		0.6	29.4			72	2.1	2		2		0.1	66	3.9	о													
3																					108	0.4						0.4	0.4	103.9	103.9	3.7	
3																					108	0.4						0.4	0.4	103.9	103.9	3.7	
3																					108	0.4						0.4	0.4	103.9	103.9	3.7	о

Курс 5																																		
-	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНKP	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ВНKP	ВНKP пр. подгот	CP	CP пр. подгот	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.
4											72	10.9	10	6		4	0.9	61.1			72	5.8	2			2		3.8		57.5		8.7		эп
2	36	6.6	6	4		2	0.6	29.4			36	4.3	2			2	2.3	23	8.7	э														
3	36	8.6	8	4		4	0.6	27.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	з														
3	36	8.6	8	4		4	0.6	27.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	з														
3	36	8.6	8	4		4	0.6	27.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	з														
13	72	13.2	12	8		4	1.2	58.8			288	23.7	22	10	4	8	1.7	256.5	7.8		108	6.4	4		2	2	2	2.4		89		12.6		
3											72	8.6	8	4	4		0.6	63.4			36	2.1	2		2			0.1		30		3.9		з
3	36	6.6	6	4		2	0.6	29.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	з														
3	36	6.6	6	4		2	0.6	29.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	з														
4											72	10.9	10	6		4	0.9	61.1			72	4.3	2			2	2	2.3		59		8.7		э
9																					324	0.4						0.4	0.4	315.8	315.8	7.8	7.8	
6																					216	0.2						0.2	0.2	211.9	211.9	3.9	3.9	
6																					216	0.2						0.2	0.2	211.9	211.9	3.9	3.9	о
3																					108	0.2						0.2	0.2	103.9	103.9	3.9	3.9	
3																					108	0.2						0.2	0.2	103.9	103.9	3.9	3.9	о
9																					324	22	6	6				16		293		9		
9																					324	22	6	6				16		293		9		

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-4; ПК-1
66	Химии	ОПК-2; ОПК-3
66	Химии	ОПК-4; ПК-1
63	Физики	ОПК-2
66	Химии	ОПК-5
66	Химии	ОПК-3; ПК-3
66	Химии	ОПК-4
		ОПК-2
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ОПК-2
66	Химии	ПК-3
66	Химии	ПК-2
66	Химии	ПК-2
66	Химии	ПК-2
66	Химии	ПК-2
66	Химии	ПК-2
66	Химии	ПК-1
66	Химии	ПК-2
		ПК-1
66	Химии	ПК-1
66	Химии	ПК-1
66	Химии	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2
66	Химии	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3
66	Химии	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3
66	Химии	УК-1; УК-2; ПК-3

-	-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов										
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Пр. подгот
☐	+	БЗ.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5				3	3	36	108	108	6.5	6	6			0.5	92.5	9	
☐	+	БЗ.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	15.5					15.5	200.5		
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4		144	144	10.8	10	4	2	4	0.8	125.4	7.8	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								4	4		144	144	10.8	10	4	2	4	0.8	125.4	7.8	
☐	+	ФТД.В.01	Моделирование производственных ситуаций		2			2	2	36	72	72	6.7	6	4	2		0.7	61.4	3.9	
☐	+	ФТД.В.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		2			2	2	36	72	72	4.1	4			4	0.1	64	3.9	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24_66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и конди

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТПб-24_66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и конди

Курс 2																																	
-	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия												
з.е. на курсе	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Контр. пр. подгот.	Формы контр.
4											72	6.7	6	4	2		0.7	61.4	3.9		72	4.1	4			4	0.1		64		3.9		
4											72	6.7	6	4	2		0.7	61.4	3.9		72	4.1	4			4	0.1		64		3.9		
2											72	6.7	6	4	2		0.7	61.4	3.9	з													
2																					72	4.1	4			4	0.1		64		3.9		з

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
66	Химии	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
66	Химии	УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
66	Химии	ОПК-4
33	Резерв 8	ПК-2

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки	-
УК-1.2	Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов	-
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения	-
Б1.О.08	Философия	
Б1.О.11	Продвижение научной продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	-
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	-
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	-
Б1.О.05	Правоведение	
Б1.О.06	Социальное партнерство	
Б1.О.12	Технологическое предпринимательство	
Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; строит продуктивное взаимодействие с учетом норм и установленных правил командной работы	-
УК-3.2	При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников, анализирует возможные последствия личных действий	-
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.06	Социальное партнерство	
Б1.О.12	Технологическое предпринимательство	
Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1	Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь и стиль общения к ситуациям взаимодействия	-
УК-4.2	Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий	-
УК-4.3	Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный	-
УК-4.4	Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения	-
УК-4.5	Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения	-
Б1.О.04	Иностранный язык	
Б1.О.07	Деловая коммуникация на русском языке	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Анализирует современное состояние общества на основе знания исторической ретроспективы и основ социального анализа	-
УК-5.2	Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний	-
УК-5.3	Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных культур	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.01.01	Отечественная история	
Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны	
Б1.О.03	Культурология	
Б1.О.08	Философия	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	-
УК-6.2	Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста	-
УК-6.3	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста	-

Индекс		Содержание	Тип
	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
	УК-7.1	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	-
	УК-7.2	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	-
	УК-7.3	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	-
	Б1.О.10	Физическая культура и спорт	
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-8		Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
	УК-8.1	Анализирует и идентифицирует факторы опасного и вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	-
	УК-8.2	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	-
	УК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	-
	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-9		Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
	УК-9.1	Обладает знаниями о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья	-
	УК-9.2	Учитывает специфику нозологий при взаимодействии с лицами с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах	-
	Б1.О.06	Социальное партнерство	
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-10		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
	УК-10.1	Понимает экономические законы, категории и принципы, возможности их использования в различных областях жизнедеятельности	-
	УК-10.2	Использует экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	-
	Б1.О.12	Технологическое предпринимательство	
	Б1.О.13	Экономика	
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
	УК-11.1	Определяет круг коррупционных рисков в рамках поставленной цели и предлагает способы их устранения, оценивает с позиции антикоррупционного законодательства	-

Индекс	Содержание	Тип
УК-11.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм антикоррупционного законодательства	-
Б1.О.05	Правоведение	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Осуществляет поиск, анализ и синтез информации с использованием информационных технологий	-
ОПК-1.2	Применяет технологии обработки данных, выбора данных по критериям; строит типичные модели решения предметных задач по изученным образцам	-
ОПК-1.3	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.15	Информатика	
Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	-
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований	-
ОПК-2.3	Использует естественнонаучные знания для решения вопросов в профессиональной деятельности	-
Б1.О.14	Химия	
Б1.О.16	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
Б1.О.17	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.18	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.О.19	Биохимия	
Б1.О.20	Химия пищи	
Б1.О.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.О.24	Санитария и гигиена	
Б1.О.25	Основы биотехнологии	
Б1.О.26	Математика	
Б1.О.34	Пищевая микробиология	
Б1.О.37	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	
Б1.О.38	Физиология питания	
Б1.О.40	Биология	
Б1.О.42	Физика	
Б1.О.ДВ.01.01	Методы и средства научных исследований	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.ДВ.01.02	Планирование эксперимента	
Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	-
ОПК-3.2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	-
Б1.О.17	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.19	Биохимия	
Б1.О.23	Проектная деятельность	
Б1.О.40	Биология	
Б1.О.44	Основы проектирования предприятий питания	
Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	-
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	-
ОПК-4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами	-
Б1.О.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.О.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.О.29	Технология специальных видов питания	
Б1.О.30	Кухни народов мира	
Б1.О.32	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.О.33	Технохимический контроль продуктов питания	
Б1.О.36	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б1.О.39	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	
Б1.О.41	Введение в направление	
Б1.О.45	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Моделирование производственных ситуаций	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
ОПК-5.1	Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики	-
ОПК-5.2	Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-5.3	Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции	-
ОПК-5.4	Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства	-
Б1.О.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	
Б1.О.31	Основы логистики в пищевой отрасли	
Б1.О.35	Логистика распределения	
Б1.О.43	Основы предпринимательства в пищевой отрасли	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-3.1	Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-3.2	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	-
ПК-3.3	Проводит расчеты для проектирования цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	-
Б1.О.23	Проектная деятельность	
Б1.О.44	Основы проектирования предприятий питания	
Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	
Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	проектный	
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	-

Индекс		Содержание	Тип
ПК-1.2		Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-1.3		Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.22		Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.О.29		Технология специальных видов питания	
Б1.О.30		Кухни народов мира	
Б1.О.32		Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.О.34		Пищевая микробиология	
Б1.О.39		Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	
Б1.О.41		Введение в направление	
Б1.В.07		Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	
Б1.В.ДВ.01.01		Инжиниринг меню	
Б1.В.ДВ.01.02		Концепт и дизайн меню	
Б2.О.03(П)		Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.О.01		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02		Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-2		Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПК-2.1		Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	-
ПК-2.2		Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	-
ПК-2.3		Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.24		Санитария и гигиена	
Б1.О.33		Технохимический контроль продуктов питания	
Б1.В.02		Метрология и стандартизация	
Б1.В.03		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04		Управление качеством	
Б1.В.05		Сервисная деятельность	
Б1.В.06		Технология разработки нормативной и технической документации	
Б1.В.08		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б2.О.03(П)		Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.О.01		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02		Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.В.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	

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
Б1.О	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
Б1.О.01	История России	УК-5
Б1.О.01.01	Отечественная история	УК-5
Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны	УК-5
Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	УК-6
Б1.О.03	Культурология	УК-5
Б1.О.04	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.05	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.06	Социальное партнерство	УК-2; УК-3; УК-9
Б1.О.07	Деловая коммуникация на русском языке	УК-4
Б1.О.08	Философия	УК-1; УК-5
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.10	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.11	Продвижение научной продукции	УК-1
Б1.О.12	Технологическое предпринимательство	УК-2; УК-3; УК-10
Б1.О.13	Экономика	УК-10
Б1.О.14	Химия	ОПК-2
Б1.О.15	Информатика	ОПК-1
Б1.О.16	Основы химических процессов в пищевых технологиях	ОПК-2
Б1.О.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.18	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2
Б1.О.19	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.20	Химия пищи	ОПК-2
Б1.О.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2
Б1.О.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	ОПК-4; ПК-1
Б1.О.23	Проектная деятельность	ОПК-3; ПК-3
Б1.О.24	Санитария и гигиена	ОПК-2; ПК-2
Б1.О.25	Основы биотехнологии	ОПК-2
Б1.О.26	Математика	ОПК-2
Б1.О.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ОПК-5
Б1.О.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-4
Б1.О.29	Технология специальных видов питания	ОПК-4; ПК-1
Б1.О.30	Кухни народов мира	ОПК-4; ПК-1

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О	Б1.О.31	Основы логистики в пищевой отрасли	ОПК-5
	Б1.О.32	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-4; ПК-1
	Б1.О.33	Технохимический контроль продуктов питания	ОПК-4; ПК-2
	Б1.О.34	Пищевая микробиология	ОПК-2; ПК-1
	Б1.О.35	Логистика распределения	ОПК-5
	Б1.О.36	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ОПК-4
	Б1.О.37	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	ОПК-2
	Б1.О.38	Физиология питания	ОПК-2
	Б1.О.39	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	ОПК-4; ПК-1
	Б1.О.40	Биология	ОПК-2; ОПК-3
	Б1.О.41	Введение в направление	ОПК-4; ПК-1
	Б1.О.42	Физика	ОПК-2
	Б1.О.43	Основы предпринимательства в пищевой отрасли	ОПК-5
	Б1.О.44	Основы проектирования предприятий питания	ОПК-3; ПК-3
	Б1.О.45	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	ОПК-4
	Б1.О.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-2
Б1.О.ДВ.01	Б1.О.ДВ.01.01	Методы и средства научных исследований	ОПК-2
	Б1.О.ДВ.01.02	Планирование эксперимента	ОПК-2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	ПК-3
	Б1.В.02	Метрология и стандартизация	ПК-2
	Б1.В.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2
	Б1.В.04	Управление качеством	ПК-2
	Б1.В.05	Сервисная деятельность	ПК-2
	Б1.В.06	Технология разработки нормативной и технической документации	ПК-2
	Б1.В.07	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	ПК-1
	Б1.В.08	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-2
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1
	Б1.В.ДВ.01.01	Инжиниринг меню	ПК-1
Б1.В.ДВ.01	Б1.В.ДВ.01.02	Концепт и дизайн меню	ПК-1
Б2		Практика	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О		Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТПб-24_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б2.О	Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2
	Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3
	Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	УК-1; УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-3
	Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ПК-3
Б3		Государственная итоговая аттестация	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
	Б3.О	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
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	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
	Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	УК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
ФТД		Факультативные дисциплины	ОПК-4; ПК-2
	ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-4; ПК-2
	ФТД.В.01	Моделирование производственных ситуаций	ОПК-4
	ФТД.В.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ПК-2

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ПК-1; ПК-2; ПК-3	
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2; ПК-3	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-3	

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
Тип задач проф. деятельности:	проектный
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНКТ пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)												
+	Б1.О.01.01	Отечественная история	1	2	72							
+	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны	1	2	72							
+	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	1	3	108							
+	Б1.О.03	Культурология	1	2	72							
+	Б1.О.04	Иностранный язык	1	4	144							
			2	3	108							
+	Б1.О.05	Правоведение	2	3	108							
+	Б1.О.06	Социальное партнерство	2	3	108							
+	Б1.О.07	Деловая коммуникация на русском языке	2	3	108							
+	Б1.О.08	Философия	2	3	108							
+	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	2	4	144							
+	Б1.О.10	Физическая культура и спорт	1	2	72							
+	Б1.О.11	Продвижение научной продукции	3	3	108							
+	Б1.О.12	Технологическое предпринимательство	4	3	108							
+	Б1.О.13	Экономика	2	3	108							
+	Б1.О.14	Химия	1	4	144							
+	Б1.О.15	Информатика	1	4	144							
+	Б1.О.16	Основы химических процессов в пищевых технологиях	2	5	180							
+	Б1.О.17	Процессы и аппараты пищевых производств	2	2	72							
+	Б1.О.18	Аналитическая химия и ФХМА	2	2	72							
			3	4	144							
+	Б1.О.19	Биохимия	3	4	144							
+	Б1.О.20	Химия пищи	3	3	108							
+	Б1.О.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	4	144							
+	Б1.О.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	4	7	252							
+	Б1.О.23	Проектная деятельность	4	8	288							
			5	6	216	<u>2</u>			<u>2</u>			

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНKR пр. подгот	CP пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б1.О.24	Санитария и гигиена	3	4	144							
+	Б1.О.25	Основы биотехнологии	3	4	144							
+	Б1.О.26	Математика	1	4	144							
+	Б1.О.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	5	3	108							
+	Б1.О.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	4	144							
+	Б1.О.29	Технология специальных видов питания	4	4	144							
+	Б1.О.30	Кухни народов мира	4	4	144							
+	Б1.О.31	Основы логистики в пищевой отрасли	2	3	108							
+	Б1.О.32	Технология мучных кондитерских изделий	4	4	144							
+	Б1.О.33	Технохимический контроль продуктов питания	4	3	108							
+	Б1.О.34	Пищевая микробиология	3	3	108							
+	Б1.О.35	Логистика распределения	3	3	108							
+	Б1.О.36	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	2	4	144							
+	Б1.О.37	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	2	3	108							
+	Б1.О.38	Физиология питания	1	2	72							
			2	2	72							
+	Б1.О.39	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции	1	3	108							
+	Б1.О.40	Биология	1	4	144							
+	Б1.О.41	Введение в направление	1	3	108							
+	Б1.О.42	Физика	1	4	144							
+	Б1.О.43	Основы предпринимательства в пищевой отрасли	3	4	144							
+	Б1.О.44	Основы проектирования предприятий питания	5	4	144							
+	Б1.О.45	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	5	2	72							
+	Б1.О.ДВ.01.01	Методы и средства научных исследований	5	3	108							
-	Б1.О.ДВ.01.02	Планирование эксперимента	5	3	108							
+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	2	4	144							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНKR пр. подгот	CP пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б1.В.02	Метрология и стандартизация	3	3	108							
+	Б1.В.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	5	3	108							
+	Б1.В.04	Управление качеством	4	4	144							
+	Б1.В.05	Сервисная деятельность	5	3	108							
+	Б1.В.06	Технология разработки нормативной и технической документации	5	3	108							
+	Б1.В.07	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	4	3	108							
+	Б1.В.08	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5	4	144	<u>2</u>			<u>2</u>			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Инжиниринг меню	1	3	108							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Концепт и дизайн меню	1	3	108							

Блок 2.Практика

+	Б2.О.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	3	108	<u>108</u>				<u>0.2</u>	<u>103.9</u>	<u>3.9</u>
+	Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	3	3	108	<u>108</u>				<u>0.2</u>	<u>103.9</u>	<u>3.9</u>
+	Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	6	216	<u>216</u>				<u>0.2</u>	<u>211.9</u>	<u>3.9</u>
			4	3	108	<u>104.3</u>				<u>0.4</u>	<u>103.9</u>	
			5	6	216	<u>216</u>				<u>0.2</u>	<u>211.9</u>	<u>3.9</u>
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	3	108	<u>108</u>				<u>0.2</u>	<u>103.9</u>	<u>3.9</u>

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

+	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5	3	108							
+	Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	5	6	216							

ФТД.Факультативные дисциплины

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНKR пр. подгот	CP пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	ФТД.В.01	Моделирование производственных ситуаций	2	2	72							
+	ФТД.В.02	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	2	2	72							
		Итого				864.3			4	1.4	839.4	19.5

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительнос ть (недель)	Студ.	Часов					
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика											
Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2							
		66	+	2							
Учебная - ознакомительная практика	3			2							
		66	+	2							
Вид практики: Производственная практика											
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3			4							
		66	+	4							
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4			2							
		66	+	2							
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	5			4							
		66	+	4							
Вид практики: Преддипломная практика											
Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5			2							
		66	+	2							
Итого по факту					16						
Итого по плану					16						

Вид	Курс	Каф.	Студ.	Замечания
Проектная деятельность				
КР	4			
	5			
Технология мучных кондитерских изделий				
КР	4			
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий				
КР	4			
Основы проектирования предприятий питания				
КП	5			

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				188	244	46	54	48	47	49
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	46	50	48	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	86%	14%	10%	162	207	46	47	39	44	31
Б1.О	Обязательная часть					177	43	43	36	37	18
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	3	4	3	7	13
Б2	Практика	88%	12%	0%	18	24		3	9	3	9
Б2.О	Обязательная часть					21		3	9	3	6
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3					3
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9					9
Б3.О	Обязательная часть					9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4		4			
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					4		4			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				41	42.9	46.3	38.3	39	37.2
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				130.5	176.1	120.3	114.6	121.5	120.1
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				641.8	176.1	109.5	114.6	121.5	120.1
		Блок Б2				1.4		0.2	0.4	0.4	0.4
		Блок Б3				22					22
		Блок ФТД				10.8		10.8			
		Итого по всем блокам				676	176.1	120.5	115	121.9	142.5
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					2	6	3	5	5
		ЗАЧЕТ (За)					10	4	7	6	6
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	5	1	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								3	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				47.56%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				82.5%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				8.61%						

		Комиссия №1			
		Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		0			
Председатель		79		0.50	
Член комиссии					
1		66		1.00	
2		66		0.50	
3		66		0.50	
4		79		0.50	
5		79		0.50	
Дежурство					
Примечания к комиссиям ГЭК					

Нормы часов (акад.)	
Академических часов в одной зачетной единице трудоемкости (з.е.)	36
Максимальная учебная нагрузка в неделю в период ТО (акад.час/нед)	70
Минимальный объем контактной работы за учебный год (акад.час/год)	0
Максимальный объем контактной работы за учебный год (акад.час/год)	100
Нормы часов (акад.) форм контроля	
Часов на экзамен	9
Часов на зачет	4
Часов на зачет с оценкой	4

Контроль часов								
Курс	Отведено дней	Из них			Остаток на аудиторные занятия (включая выходные)		Аудиторных занятий по плану (часов)	Контроль
		Дорога	Выходные	Экз + Зач	Дней	Часов		
1	40	0	5	8.433333	31.56667	284	163	ОК
2	40	0	5	10.56667	29.43333	265	100	ОК
3	50	0	7	6.366667	43.63333	393	100	ОК
4	50	0	7	7.866667	42.13333	379	100	ОК
5	50	0	7	6.466667	43.53333	392	100	ОК
6	50	0	7		50	450		ОК
7	50	0	7		50	450		ОК
Итого	330		45	39	291	2613	563	2050

* Часы на экзамены и зачеты НЕ включены в сумму аудиторных занятий по плану (ч/год)

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Автоматизированного электропривода и мехатроники
2		Автоматизированных систем управления
3		Резерв3
4		Резерв4
5		Архитектуры и изобразительного искусства
6		Бизнес-информатики и информационных технологий
7		Резерв7
8		Резерв 13
9		Прикладной математики и информатики
10		Резерв10
11		Вычислительной техники и программирования
12		Горных машин и транспортно-технологических комплексов
13		Государственного муниципального управления и управления персоналом
14		Дизайна
15		Резерв 24
16		Дошкольного и специального образования
17		Научные сотрудники
18		Языкознания и литературоведения
19		Иностранных языков по техническим направлениям
20		Информатики и информационной безопасности
21		Физической культуры
22		Всеобщей истории
23		Резерв 6
24		Литейных процессов и материаловедения
25		Резерв 14
26		Геологии, маркшейдерского дела и обогащения полезных ископаемых
27		Машины и технологии обработки давлением и машиностроения
28		Технологий обработки материалов
29		Менеджмента
30		Резерв 23
31		Резерв 12
32		Резерв 7
33		Резерв 8
34		Разработки месторождений полезных ископаемых
35		Педагогического образования и документоведения
36		Резерв 9
37		Резерв 15
38		Права и культурологии
39		Резерв39
40		Резерв 16
41		Резерв 17
42		Проектирования зданий и строительных конструкций
43		Проектирования и эксплуатации металлургических машин и оборудования
44		Логистика и управление транспортными системами

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
45		Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности
46		Психологии
47		Резерв 18
48		Лингвистики и перевода
49		Русского языка, общего языкознания и массовой коммуникации
50		Резерв 10
51		Социальной работы и психолого-педагогического образования
52		Резерв 52
53		Спортивного совершенствования
54		Резерв54
55		Строительного производства
56		Резерв 4
57		Резерв 19
58		Механики
59		Теплотехнических и энергетических систем
60		Резерв 20
61		Технологии, сертификации и сервиса автомобилей
62		Управления недвижимостью и инженерных систем
63		Физики
64		Металлургии и химических технологий
65		Философии
66		Химии
67		Художественной обработки материалов
68		Резерв 21
69		Экономики
70		Электроники и микроэлектроники
71		Электроснабжения промышленных предприятий
72		Резерв 72
73		Металлургии и стандартизации
74		Резерв 11
75		Резерв 3
76		Резерв
77		Резерв1
78		Резерв2
79		Почасовики
80		Аспирантура
81		Системной интеграции
82		Металлургии и энергетики
83		Технологии строительства
84		Многопрофильный колледж
85		Метизного производства и электроэнергетики
86		Управления
87		Технологий образовательной деятельности с детьми дошкольного возраста
88		Социальных технологий

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
89		Практической психологии
90		Горное дело
91		Резерв91
92		Резерв92
93		Кафедра 93
94		Кафедра 94
95		Кафедра 95
96		Кафедра 96
97		Кафедра 97
98		Кафедра 98
99		Кафедра 99
100		Кафедра 100
101		Digital экономика бизнеса и управление
102		Учетные системы и бизнес аналитика
103		Иностранные языки и межкультурная коммуникация в сфере бизнеса и менеджмента
104		Electric Grid Management
105		Advanced Metallurgical Engeneering
106		Инжиниринг технологий материалов

Примечание Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-24_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024