

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им.Г.И.Носова"

Институт элитных программ и открытого образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Терехтеев Д. В.

20 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 26.02.2025

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4 г. 11 м.

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
+	прикладный

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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Числ	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	23-1	2-8	9-15	16-22	23-30	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							К	К	К	К	К			
II						Э	Э													Э	Э	Э	К																			Э	Э						К	К	К	К	К	К
III						Э	Э													Э	Э	Э	К	К	У	У	У	У	У													Э	Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	
IV						Э	Э	Э												Э	Э	Э	К																			Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
V						Э	Э	Э												Э	Э	Э	К						П	П	П	П	Э					Э	Э	Пд	К	Г	Г	Г	Г	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 2025 г., 7	15 января 2026 г., 20	10 июня 2026 г., 41	14 октября 2026 г., 7	13 января 2027 г., 20	16 июня 2027 г., 42
Дата окончания/номер недели	25 октября 2025 г., 8	3 февраля 2026 г., 23	19 июня 2026 г., 42	23 октября 2026 г., 8	1 февраля 2027 г., 23	25 июня 2027 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 2027 г., 7	12 января 2028 г., 20	15 июня 2028 г., 42	12 октября 2028 г., 6	11 января 2029 г., 19	14 июня 2029 г., 41
Дата окончания/номер недели	24 октября 2027 г., 8	5 февраля 2028 г., 23	27 июня 2028 г., 43	23 октября 2028 г., 8	4 февраля 2029 г., 23	26 июня 2029 г., 43
	курс 5					
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия			
Продолжительность	12	25	13			
Дата начала/номер недели	11 октября 2029 г., 6	3 января 2030 г., 18	24 апреля 2030 г., 34			
Дата окончания/номер недели	22 октября 2029 г., 8	27 января 2030 г., 22	6 мая 2030 г., 36			

Сводные данные

	курс 1	курс 2	курс 3	курс 4	курс 5	Итого
Теоретическое обучение	31 5/6	32 4/6	29 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

Календарный учебный график

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 1/6 (70 дн)
Продолжительность обучения							
Итого		48	52	52	52	52	256

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-25_66.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и

-	-	-	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	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	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					207	207	7452	7452	641.8	553	6460.7	349.5	4	46	47	39	44	31		
Блок 1.Дисциплины (модули)							177	177	6372	6372	557.5	481	5514.5	300	2	43	43	36	37	18			
Обязательная часть																							
+	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	Инжиниринговый центр	
+	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			4	7	7	252	252	22.6	18	216.8	12.6				7		66	Химии	
+	Б1.О.23	Проектная деятельность	45	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	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				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	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			
+	Б1.О.37	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		2					3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9									66	Химии
+	Б1.О.38	Физиология питания			12				4	4	144	144	15.1	14	121.1	7.8									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									66	Химии
+	Б1.О.40	Биология	1						4	4	144	144	10.9	8	124.4	8.7									66	Химии
+	Б1.О.41	Введение в направление		1					3	3	108	108	6.4	6	97.7	3.9									66	Химии
+	Б1.О.42	Физика	1						4	4	144	144	10.9	8	124.4	8.7									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	КР	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		
+	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	ПИЛОТЫ		

			Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов												
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	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
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.01	История России		1	1			4	4		144	144	68.5	67	53		14	1.5	67.7	7.8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.01.01	Отечественная история			1			2	2	36	72	72	4.4	4	2		2	0.4	63.7	3.9	
<input checked="" type="checkbox"/>	+	Б1.0.01.02	История Великой Отечественной войны		1				2	2	36	72	72	64.1	63	51		12	1.1	4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.02	Личностно-профессиональное саморазвитие		1				3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.03	Культурология		1				2	2	36	72	72	4.1	4			4	0.1	64	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.04	Иностранный язык	2	11				7	7	36	252	252	18.5	16			16	2.5	217	16.5	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.05	Правоведение		2				3	3	36	108	108	6.7	6	4		2	0.7	97.4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.06	Социальное партнерство		2				3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.07	Деловая коммуникация на русском языке		2				3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.08	Философия	2					3	3	36	108	108	8.9	6	4		2	2.9	90.4	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.09	Безопасность жизнедеятельности	2					4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.10	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	4.4	4	2		2	0.4	63.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.11	Продвижение научной продукции		3				3	3	36	108	108	4.4	4	2		2	0.4	99.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.12	Технологическое предпринимательство		4				3	3	36	108	108	4.1	4			4	0.1	100	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.13	Экономика			2			3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.14	Химия		1				4	4	36	144	144	8.7	8	4		4	0.7	131.4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.15	Информатика		1				4	4	36	144	144	6.4	6	2	4		0.4	133.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.16	Основы химических процессов в пищевых технологиях			2			5	5	36	180	180	6.4	6	2	2	2	0.4	169.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.17	Процессы и аппараты пищевых производств			2			2	2	36	72	72	6.4	6	2	4		0.4	61.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.18	Аналитическая химия и ФХМА			23			6	6	36	216	216	17.1	16	6	4	6	1.1	191.1	7.8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.19	Биохимия	3					4	4	36	144	144	15.2	12	6	2	4	3.2	120.1	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.20	Химия пищи		3				3	3	36	108	108	8.7	8	4	2	2	0.7	95.4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.21	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	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	4	4			4	7	7	36	252	252	22.6	18	8	8	2	4.6	216.8	12.6	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.23	Проектная деятельность	45	45			45	14	14	36	504	504	52.4	42	24	10	8	10.4	426.4	25.2	2
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.24	Санитария и гигиена		3				4	4	36	144	144	8.7	8	4	2	2	0.7	131.4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.25	Основы биотехнологии	3					4	4	36	144	144	12.9	10	4		6	2.9	122.4	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.26	Математика			11			4	4	36	144	144	15.4	14	8		6	1.4	120.8	7.8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		5				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4					4	4	36	144	144	15.2	12	6	6		3.2	120.1	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.29	Технология специальных видов питания		4				4	4	36	144	144	8.7	8	4		4	0.7	131.4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.30	Кухни народов мира		4				4	4	36	144	144	8.4	8	2	6		0.4	131.7	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.31	Основы логистики в пищевой отрасли	2					3	3	36	108	108	8.6	6	2		4	2.6	90.7	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.32	Технология мучных кондитерских изделий	4				4	4	4	36	144	144	13.9	10	4	4	2	3.9	121.4	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.33	Технохимический контроль продуктов питания		4				3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.34	Пищевая микробиология		3				3	3	36	108	108	13	12	6	6		1	91.1	3.9	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.35	Логистика распределения	3					3	3	36	108	108	12.9	10	4	6		2.9	86.4	8.7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.0.36	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	2					4	4	36	144	144	8.6	6	2	4		2.6	126.7	8.7	

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.
-	252	26.1	24	14		10	2.1	225.9			972	57.9	48	18	10	20	9.9	876.3	37.8		468	25.5	18		8	10	7.5		393		49.5		
43	180	21.8	20	12		8	1.8	158.2			900	53.6	46	18	10	18	7.6	817.3	29.1		468	25.5	18		8	10	7.5		393		49.5		
3	36	4	4			4		32			72	4.3	2		2	2.3	59	8.7	э														
3	36	4.6	4	4			0.6	31.4			72	2.1	2		2	0.1	66	3.9	э														
3	36	4.3	4	2		2	0.3	31.7			72	2.1	2		2	0.1	66	3.9	э														
3											36	4.3	4	2		2	0.3	31.7			72	2.1	2			2	0.1		66		3.9		э
3	36	4.6	4	4			0.6	31.4			72	4.3	2		2	2.3	59	8.7	э														
4											72	4.3	4	2		2	0.3	67.7			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		о
5											108	4.3	4	2	2		0.3	103.7			72	2.1	2			2	0.1		66		3.9		о
2											36	4.3	4	2	2		0.3	31.7			36	2.1	2		2		0.1		30		3.9		о
2											36	4.3	4	2	2		0.3	31.7			36	2.1	2		2		0.1		30		3.9		о
3											72	4.3	4	2		2	0.3	67.7			36	4.3	2			2	2.3		23		8.7		э
4											72	4.3	4	2	2		0.3	67.7			72	4.3	2		2		2.3		59		8.7		э

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	Инжиниринговый центр	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; 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

			Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов													
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Пр. подгот	
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.38	Физиология питания			12			4	4	36	144	144	15.1	14	6	4	4	1.1	121.1	7.8		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.40	Биология	1					4	4	36	144	144	10.9	8	4		4	2.9	124.4	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.41	Введение в направление		1				3	3	36	108	108	6.4	6	2		4	0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.42	Физика	1					4	4	36	144	144	10.9	8	4		4	2.9	124.4	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	-	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	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	2					4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Метрология и стандартизация		3				3	3	36	108	108	8.7	8	4	4		0.7	95.4	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Управление качеством	4					4	4	36	144	144	8.6	6	2		4	2.6	126.7	8.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Сервисная деятельность		5				3	3	36	108	108	8.7	8	4		4	0.7	95.4	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	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	
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Инжиниринг меню		1				3	3	36	108	108	6.4	6	2	4		0.4	97.7	3.9		
<input type="checkbox"/>	-	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
<input type="checkbox"/>	+	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	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			3			3	3	36	108	108	0.2					0.2	103.9	3.9	108	
<input type="checkbox"/>	+	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	
<input type="checkbox"/>	+	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	

Курс 1																															
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	СР	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		з	
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	

Курс 3																																		
з.е. на курсе	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия													
	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	6.6	6	4	2		0.6	65.4			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															
3	36	6.6	6	4	2		0.6	29.4			72	2.1	2		2		0.1	66	3.9	з														
9																					324	0.4					0.4	0.4	315.8	315.8	7.8	7.8		
9																					324	0.4					0.4	0.4	315.8	315.8	7.8	7.8		
3																					108	0.2					0.2	0.2	103.9	103.9	3.9	3.9	о	
6																					216	0.2					0.2	0.2	211.9	211.9	3.9	3.9	о	

Курс 5																																						
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	Пр пр. подгот	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР 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	э																		
3	36	8.6	8	4		4	0.6	27.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	э																		
3	36	8.6	8	4		4	0.6	27.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	э																		
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		э			
3	36	6.6	6	4		2	0.6	29.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	э																		
3	36	6.6	6	4		2	0.6	29.4			72	2.1	2			2	0.1	66	3.9	э																		
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

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТПб-25_66.rlx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

			Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов													
-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Пр. подгот	
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	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		
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.В.01	Моделирование производственных ситуаций		2				2	2	36	72	72	6.7	6	4	2		0.7	61.4	3.9		
<input type="checkbox"/>	+	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-зТПб-25_66.rlx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и конди

Курс 2																																			
з.е. на курсе	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия														
	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	ВНKP пр. подгот	CP	CP 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

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТПб-25_66.rlx', код направления 19.03.02, профиль : Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и конди

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	ПИЛОТЫ	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	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.ДВ.01.01	Методы и средства научных исследований	
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	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.45	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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:	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	-
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	

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

Индекс	Содержание	Тип
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	

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
Б1.0	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
Б1.0.01	История России	УК-5
Б1.0.01.01	Отечественная история	УК-5
Б1.0.01.02	История Великой Отечественной войны	УК-5
Б1.0.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	УК-6
Б1.0.03	Культурология	УК-5
Б1.0.04	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.05	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.0.06	Социальное партнерство	УК-2; УК-3; УК-9
Б1.0.07	Деловая коммуникация на русском языке	УК-4
Б1.0.08	Философия	УК-1; УК-5
Б1.0.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.10	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.11	Продвижение научной продукции	УК-1
Б1.0.12	Технологическое предпринимательство	УК-2; УК-3; УК-10
Б1.0.13	Экономика	УК-10
Б1.0.14	Химия	ОПК-2
Б1.0.15	Информатика	ОПК-1
Б1.0.16	Основы химических процессов в пищевых технологиях	ОПК-2
Б1.0.17	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ОПК-3
Б1.0.18	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-2
Б1.0.19	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.0.20	Химия пищи	ОПК-2
Б1.0.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2
Б1.0.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	ОПК-4; ПК-1
Б1.0.23	Проектная деятельность	ОПК-3; ПК-3
Б1.0.24	Санитария и гигиена	ОПК-2; ПК-2
Б1.0.25	Основы биотехнологии	ОПК-2
Б1.0.26	Математика	ОПК-2
Б1.0.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ОПК-5
Б1.0.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-4
Б1.0.29	Технология специальных видов питания	ОПК-4; ПК-1
Б1.0.30	Кухни народов мира	ОПК-4; ПК-1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02-зТП6-25_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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.	Методы и средства научных исследований	ОПК-2
Б1.О.ДВ.01.	Планирование эксперимента	ОПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3
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.01.0	Инжиниринг меню	ПК-1
Б1.В.ДВ.01.0	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-25_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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:	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
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

№	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.	Неделя								
Всего	Кон такт.	Лек		Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР			Контр оль	Всего						
ИТОГО (с факультативами)			396							10	893							20	367							10	1656							46	38	4/6											
ИТОГО по ОП (без факультативов)			396								893								367								1656							46													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																											42.9																				
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											176																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			396	41.3	22		16	3.3	355		893	116	69	8	30	8.9	736	40.8		367	18.9	8	10	0.9	313	35.1		1656	176	91	16	56	13.1	1404	75.9	46	ТО: 31 5/6 Э: 6 5/6										
1	Б1.О.01	История России	36	2.3	2			0.3	33.7		ЗаО	101	64.1	51		12	1.1	33	3.9		За	7	2.1			2	0.1	1		3.9	За ЗаО	144	68.5	53		14	1.5	67.7	7.8	4							
2	Б1.О.01.01	Отечественная история	36	2.3	2			0.3	33.7		ЗаО	36	2.1			2	0.1	30	3.9																22	1											
3	Б1.О.01.02	История Великой Отечественной войны										65	62	51		10	1	3			За	7	2.1			2	0.1	1		3.9	За	72	64.1	51		12	1.1	4	3.9	2			22	1			
4	Б1.О.02	Личностно-профессиональное саморазвитие	36	4.3	2			2	0.3	31.7		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9																									35	1	
5	Б1.О.03	Культурология										36	2			2		34			За	36	2.1			2	0.1	30	3.9																	38	1
6	Б1.О.04	Иностранный язык	36	4				4		32		За	36	4.1			4	0.1	28	3.9		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9	За(2)	144	10.2			10	0.2	126	7.8	4				18	12		
7	Б1.О.10	Физическая культура и спорт	36	2.3	2				0.3	33.7		За	36	2.3	2			0.3	33.7			За	36	2.1			2	0.1	30	3.9	За	72	4.4	2		2	0.4	63.7	3.9	2					21	1	
8	Б1.О.14	Химия	72	6.6	4			2	0.6	65.4		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9																										66	1
9	Б1.О.15	Информатика										72	4.3	2	2		0.3	67.7			За	72	2.1		2		0.1	66	3.9	За	144	6.4	2	4		0.4	134	3.9	4					20	1		
10	Б1.О.26	Математика	36	6.6	4			2	0.6	29.4		ЗаО	72	6.7	4		2	0.7	61.4	3.9		ЗаО	36	2.1			2	0.1	30	3.9	ЗаО(2)	144	15.4	8		6	1.4	121	7.8	4					9	1	
11	Б1.О.38	Физиология питания										36	6.6	4	2		0.6	29.4			ЗаО	36	2.1			2	0.1	30	3.9	ЗаО	72	8.7	4	4		0.7	59.4	3.9	2					66	12		
12	Б1.О.39	Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции										72	6.6	4	2		0.6	65.4			За	36	2.1			2	0.1	30	3.9	За	108	8.7	4	4		0.7	95.4	3.9	3					66	1		
13	Б1.О.40	Биология	72	6.6	4			2	0.6	65.4		Эк	72	4.3			2	2.3	59	8.7																										66	1
14	Б1.О.41	Введение в направление	36	4.3	2			2	0.3	31.7		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9																										66	1
15	Б1.О.42	Физика	72	6.6	4			2	0.6	65.4		Эк	72	4.3			2	2.3	59	8.7																										63	1
16	Б1.В.ДВ.01.01	Инжиниринг меню										72	4.3	2	2		0.3	67.7			За	36	2.1			2		0.1	30	3.9	За	108	6.4	2	4		0.4	97.7	3.9	3					66	1	
17	Б1.В.ДВ.01.02	Концепт и дизайн меню										72	4.3	2	2		0.3	67.7			За	36	2.1			2		0.1	30	3.9	За	108	6.4	2	4		0.4	97.7	3.9	3					66	1	
ПРАКТИКИ			(План)																																												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																												
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За(4) ЗаО(2)										За(6) ЗаО(2)										Эк(2) За(10) ЗаО(4)																								
КАНИКУЛЫ																																7															

№	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.	Неделя																									
				Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНКР	СР	Контр. оль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНКР	СР	Контр. оль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНКР	СР	Контр. оль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНКР	СР	Контр. оль			Всего	Кон. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ВНКР	СР	Контр. оль																	
ИТОГО (с факультативами)			468									12		792									25		432									13		1692									47	42/4/6																						
ИТОГО по ОП (без факультативов)			468											792											432											1692									47																							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед.)																																				39																																
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																				122																																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			468	49.6	24	20	2	3.6	418				792	52.8	18	18	8	8.8	702	36.9				324	19.1		4	6	9.1	271	33.9				1584	122	42	42	16	21.5	1392	70.8	44	ТО: 31 1/6 Э: 9 1/2																								
1	Б1.О.12	Технологическое предпринимательство										72	2			2		70					36	2.1		2	0.1	30	3.9				108	4.1		4	0.1	100	3.9	3			6	4																								
2	Б1.О.22	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий		72	8.6	4	4		0.6	63.4		108	8.7	4	4		0.7	95.4	3.9				72	5.3		2	3.3	58	8.7				252	22.6	8	8	2	4.6	216.8	12.6	7			66	4																							
3	Б1.О.23	Проектная деятельность		108	8.6	4	4		0.6	99.4		108	8.7	4	4		0.7	95.4	3.9				72	5.3		2	3.3	58	8.7				288	22.6	8	10		4.6	252.8	12.6	8			66	45																							
4	Б1.О.28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания										72	10.9	6	4		0.9	61.1					72	4.3		2	2.3	59	8.7				144	15.2	6	6		3.2	120.1	8.7	4			66	4																							
5	Б1.О.29	Технология специальных видов питания										72	6.6	4	2	0.6	65.4						72	2.1		2	0.1	66	3.9				144	8.7	4	4	0.7	131.4	3.9	4			66	4																								
6	Б1.О.30	Кухни народов мира		72	6.3	2	4		0.3	65.7		72	2.1		2	0.1	66	3.9					72	2.1		2	0.1	66	3.9				144	8.4	2	6		0.4	131.7	3.9	4			66	4																							
7	Б1.О.32	Технология мучных кондитерских изделий		72	8.6	4	4		0.6	63.4		72	5.3		2	3.3	58	8.7					72	5.3		2	3.3	58	8.7				144	13.9	4	4	2	3.9	121.4	8.7	4			66	4																							
8	Б1.О.33	Технохимический контроль продуктов питания		36	6.6	4	2		0.6	29.4		72	2.1		2	0.1	66	3.9					72	2.1		2	0.1	66	3.9				108	8.7	4	4		0.7	95.4	3.9	3			66	4																							
9	Б1.В.04	Управление качеством		72	4.3	2		2	0.3	67.7		72	4.3		2	2.3	59	8.7					72	4.3		2	2.3	59	8.7				144	8.6	2	4	2.6	126.7	8.7	4			66	4																								
10	Б1.В.07	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки		36	6.6	4	2		0.6	29.4		72	2.1		2	0.1	66	3.9					72	2.1		2	0.1	66	3.9				108	8.7	4	4		0.7	95.4	3.9	3			66	4																							
ПРАКТИКИ																																																																				
			(План)																																																																	
Б2.О.03(П)		Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																																																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																																	
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) За(4) ЗаО КР																	Эк(3) За(2) КР(2)																	Эк(5) За(6) ЗаО КР(3)																														
КАНИКУЛЫ																																																								7												

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия							Итого за курс							Каф.	Курсы												
			Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	ВНКР	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр			ВНКР	СР	Контр оль	Всего								
ИТОГО (с факультативами)			252							12								900									1764						49	42										
ИТОГО по ОП (без факультативов)			252							12								900									1764					49												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																																												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			252	45.9	26		16	3.9	206			612	53.1	22	4	20	7.1	531	28.2			252	21.1	4	2	6	9.1	201	30		1116	120	52	6	42	20.1	938	58.2	31	ТО: 20 2/3 Э: 9 1/3				
1	Б1.О.23	Проектная деятельность	72	10.9	6		4	0.9	61.1		За КР	72	10	6		2	2	58.1	3.9		Эк	72	8.9	4		2	2.9	54.4	8.7		Эк За КР	216	29.8	16		8	5.8	173.6	12.6	6		66	45	
2	Б1.О.27	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	36	6.6	4		2	0.6	29.4		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9			За	108	8.7	4		4	0.7	95.4	3.9	3	За	108	8.7	4		4	0.7	95.4	3.9	3		66	5
3	Б1.О.44	Основы проектирования предприятий питания										72	10.9	6		4	0.9	61.1			Эк КП	72	5.8			2	3.8	57.5	8.7		Эк КП	144	16.7	6		6	4.7	118.6	8.7	4		66	5	
4	Б1.О.45	Основы кейринга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	36	6.6	4		2	0.6	29.4		Эк	36	4.3			2	2.3	23	8.7											Эк	72	10.9	4		4	2.9	52.4	8.7	2		66	5		
5	Б1.О.ДВ.01.01	Методы и средства научных исследований	36	8.6	4		4	0.6	27.4		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9											За	108	10.7	4		6	0.7	93.4	3.9	3		66	5		
6	Б1.О.ДВ.01.02	Планирование эксперимента	36	8.6	4		4	0.6	27.4		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9											За	108	10.7	4		6	0.7	93.4	3.9	3		66	5		
7	Б1.В.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья										72	8.6	4	4		0.6	63.4			За	36	2.1			2	0.1	30	3.9		За	108	10.7	4	6		0.7	93.4	3.9	3		66	5	
8	Б1.В.05	Сервировочная деятельность	36	6.6	4		2	0.6	29.4		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9											За	108	8.7	4		4	0.7	95.4	3.9	3		66	5		
9	Б1.В.06	Технология разработки нормативной и технической документации	36	6.6	4		2	0.6	29.4		За	72	2.1			2	0.1	66	3.9											За	108	8.7	4		4	0.7	95.4	3.9	3		66	5		
10	Б1.В.08	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции										72	10.9	6		4	0.9	61.1			Эк	72	4.3			2	2.3	59	8.7		Эк	144	15.2	6		6	3.2	120.1	8.7	4		66	5	
ПРАКТИКИ																						324	0.4				0.4	315.8	7.8		324	0.4			0.4	315.8	7.8	9	6					
	Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности																			ЗаО	216	0.2				0.2	211.9	3.9		ЗаО	216	0.2			0.2	211.9	3.9	6	4		66	345	
	Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа																			ЗаО	108	0.2				0.2	103.9	3.9		ЗаО	108	0.2			0.2	103.9	3.9	3	2		66	5	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																						324	22	6			16	293	9			324	22	6		16	293	9	9	6				
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																			Эк	108	6.5	6			0.5	92.5	9		Эк	108	6.5	6		0.5	92.5	9	3	2		66	5	
	Б3.О.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы																				216	15.5				15.5	200.5				216	15.5			15.5	200.5		6	4		66	5	
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ										Эк За(5) КР							Эк(4) За КП							Эк(5) За(6) КП КР																				
КАНИКУЛЫ																																7 4/6												

-	-	-	-	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
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							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНКР пр. подгот	СР пр. подгот
+	Б1.О.23	Проектная деятельность	4	8	288							
			5	6	216	2			2			
+	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 документоведения	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							

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов								
+	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								
+	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	2			2				
+	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	108					0.2	103.9	3.9
+	Б2.О.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	3	3	108	108					0.2	103.9	3.9
+	Б2.О.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	6	216	216					0.2	211.9	3.9
			4	3	108	104.3					0.4	103.9	
			5	6	216	216					0.2	211.9	3.9

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)						
				з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	ВНКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	3	108	108				0.2	103.9	3.9
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												
+	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	+	Продолжительность (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	66		
	5	66		
Технология мучных кондитерских изделий				
КР	4	66		
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий				
КР	4	66		
Основы проектирования предприятий питания				
КП	5	66		

		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	244	244	46	54	48	47	49
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	240	46	50	48	47	49
Б1	Дисциплины (модули)	86%	14%	10%	162	207	207	46	47	39	44	31
Б1.О	Обязательная часть				177	177	177	43	43	36	37	18
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				30	30	30	3	4	3	7	13
Б2	Практика	88%	12%	0%	18	24	24		3	9	3	9
Б2.О	Обязательная часть				21	21	21		3	9	3	6
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				3	3	3					3
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.О	Обязательная часть				9	9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4	4		4			
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				4	4	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%					

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Руководство	66		15.00	
Консультации по				
Комиссия №1				
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		0		
Председатель	79		0.50	
Член комиссии				
1	79		0.50	
2	79		0.50	
3	66		0.50	
4	66		0.50	
5	66		1.00	
Примечания к комиссиям ГЭК				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

Член комиссии				
1	66		0.50	
2	66		0.50	
3	79		0.50	
4	79		0.50	

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

В АС Нагрузка применять только для указанного контингента

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 обязат. контактной работы за учебный год (акад.час/год)	0
Максимальный объем обязат. контактной работы за учебный год (акад.час/год)	177

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		Резерв 25
14		Дизайна
15		Резерв 24
16		Дошкольного и специального образования
17		Инжиниринговый центр
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 и государственного управления
30		Резерв 23
31		Резерв 12
32		Резерв 7
33		ПИЛОТЫ
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		Промышленного и гражданского строительства
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		Резерв 55
56		Резерв 4
57		Резерв 19
58		Механики
59		Теплотехнических и энергетических систем
60		Резерв 20
61		Технологии, сертификации и сервиса автомобилей
62		Урбанистики 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
107		Инжиниринг газодинамических и аспирационных систем
108		Distributed Generation System Management (DGSM)
109		Цифровые двойники в обработке материалов
110		Коммуникации в цифровой среде
111		Объемные наноматериалы, наноструктуры и изделия из них
112		Инжиниринг уникальных материалов и инновационных технологий
113		Metal forming

з.е.	Распределение з.е. по курсам и периодам обучения													
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5					
	Сем. 1		Сем. 2		Сем. 3		Сем. 4		Сем. 5					
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.				
Итого	46		54		48		47		49					
Всего	46		54		48		47		49					
1														
2	Б1.О.01 История России [Зв, ЗаО] УК-5 4		Б1.О.04 Иностранный язык [Эк] УК-4 3		Б1.О.11 Продвижение научной продукции [Зв] УК-1 3		Б1.О.12 Технологические предпринимательст во [Зв] УК-2; УК-3; УК-10 3		Б1.О.23 Проектная деятельность [Эк, За, КР] ОП-3; ПК-3 6					
3														
4														
5														
6	Б1.О.02 Личности-професс иональное саморазвитие [Зв] УК-6 3		Б1.О.05 Правоведение [Зв] УК-2; УК-11 3		Б1.О.18 Дизайн-технология дизайна и ФХМ [ЗвО] ОП-2 4		Б1.О.22 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Эк, За, КР] ОП-4; ПК-1 7		Б1.О.27 Производственный учет и отчетность с основами документоведения [Зв] ОП-5 3					
7														
8														
9	Б1.О.03 Культурология [Зв] УК-5 2		Б1.О.06 Социальное партнерство [Зв] УК-2; УК-3; УК-9 3		Б1.О.19 Виноделие [Эк] ОП-2; ОП-3 4									
10														
11	Б1.О.04 Иностранный язык [Зв] УК-4 4		Б1.О.07 Деловая коммуникация на русском языке [Зв] УК-4 3				Б1.О.21 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Эк, КР] ОП-3; ПК-3 4		Б1.О.44 Основы проектирования предприятий питания [Эк, КР] ОП-3; ПК-3 4					
12														
13														
14	Б1.О.10 Дизайнерская культура и спорт [Зв] УК-7 2		Б1.О.08 Виноделие [Эк] УК-1; УК-5 3				Б1.О.23 Проектная деятельность [Эк, За, КР] ОП-3; ПК-3 8		Б1.О.45 Основы нивелинга, фуд-дизайн-блюд и кондитерских изделий [Эк] ОП-4 2					
15														
16	Б1.О.14 Виноделие [Зв] ОП-2 4				Б1.О.21 Вино-виноградное основы и общие принципы переработки растительного сырья [Зв] ОП-2 4				Б1.О.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3: Методы и средства научных исследований [Зв] () Планирование эксперимента ОП-2 3					
17														
18														
19														
20	Б1.О.15 Информатика [Зв] 4				Б1.О.24 Санитария и гигиена [Зв] ОП-2; ПК-2 4		Б1.О.28 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Зв] ОП-4 4		Б1.В.03 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [Зв] ПК-2 3					
21														

