

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Юго-Западный государственный университет"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 25.02.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриат



УТВЕРЖДАЮ

Емельянов С.Г.

25" 02 2020 г.

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Кафедра: Товароведения, технологии и экспертизы товаров

Факультет: Государственного управления и международных отношений

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

+	Виды профессиональной деятельности
+	экспериментально-исследовательская
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе *[Signature]* / Локтионова О.Г./

Начальник УМУ *[Signature]* / Протасов В.В./

Декан *[Signature]* / Минакова И.В./

Зав. кафедрой *[Signature]* / Пьяникова Э.А./

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2; ПК-25
Б1.Б.05	Математика	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.06	Информатика	ОПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-16; ПК-26
Б1.Б.07	Физика	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.08	Органическая химия	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.09	Основы общей и неорганической химии	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-16; ПК-23
Б1.Б.11	Прикладная механика	ОК-5; ПК-5; ПК-19; ПК-27
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами	ОПК-2; ПК-17; ПК-19
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ОК-5; ПК-3; ПК-5
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-24
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	ОК-5; ПК-3; ПК-5
Б1.Б.17	Пищевая химия	ОК-5; ПК-3; ПК-5
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОК-5; ПК-3; ПК-5
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ПК-7; ПК-18
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания	ОПК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-20
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи	ОК-5; ПК-4; ПК-8; ПК-11
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности	ОК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.23	Психология управления коллективом	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.01	Правоведение	ОК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-1; ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России	ОК-1; ПК-9; ПК-13

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01.02	История науки и техники	ОК-1; ПК-9; ПК-13
Б1.В.02	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-18
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-18
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий	ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-18
Б1.В.03	Введение в технологию хлебопекарного производств	ПК-4; ПК-11
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-2; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование хлебулочного и макаронного производства	ПК-2; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование кондитерского производства	ПК-2; ПК-7
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-3; ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.04.01	Технологические расчеты при производстве хлебулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.04.02	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20
Б1.В.05	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ПК-8; ПК-22
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-2; ПК-1; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Порошковая технология в пищевом производстве	ОПК-2; ПК-1; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-18
Б1.В.06	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства	ПК-15; ПК-18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
Б1.В.ДВ.06.01	Технико-химический контроль хлебулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
Б1.В.ДВ.06.02	Санитарно-гигиенический контроль хлебулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
Б1.В.07	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-3; ПК-13
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОК-3; ОК-4; ПК-9
Б1.В.ДВ.07.01	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-4; ПК-9
Б1.В.ДВ.07.02	Культура речи и деловое общение	ОК-3; ОК-4; ПК-9
Б1.В.08	Основы экструзионных технологий в хлебулочном и кондитерском производстве	ПК-2; ПК-7
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-5; ПК-14

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.08.01	Дисперсные пищевые системы	ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.08.02	Коллоидная химия	ПК-5; ПК-14
Б1.В.09	Научные основы рационального потребления продуктов питания	ОК-5; ПК-13; ПК-15
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.09.01	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.В.ДВ.09.02	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондите	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.В.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	ПК-4; ПК-11
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевая биохимия	ПК-5; ПК-14
Б1.В.ДВ.10.02	Физиология питания	ПК-5; ПК-14
Б1.В.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-3; ПК-8; ПК-22; ПК-24
Б1.В.12	Идентификация и фальсификация товаров	ОК-6; ПК-8
Б1.В.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2
Б1.В.14	Продовольственная безопасность	ПК-7; ПК-8; ПК-22
Б1.В.15	Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе	ПК-7; ПК-8; ПК-22
Б1.В.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	ПК-10; ПК-20; ПК-23; ПК-24
Б2	Практики	ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-21; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19; ПК-21; ПК-22
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-21; ПК-22
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
БЗ.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	
ФТД		
ФКиС	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7
ФКиС		ОК-7
ФКиС.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	ОК-7
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	ОК-7
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	ОК-7
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	ОК-7

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				228	252	240	54	50	58	49	29
Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	54	50	58	49	29
Дисциплины (модули)	50%	50%	30.1%	207	216	210	51	47	58	49	5
Базовая часть				99	111	104	49	30	9	16	
Вариативная часть				105	108	106	2	17	49	33	5
Практики	0%	100%	0%	15	27	21	3	3			15
Вариативная часть				15	27	21	3	3			15
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы											
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	0%	0%	0%								
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					45,9	51,7	44,3	49,8	42	24,6
	в период гос. экзаменов										
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					652.14	161.62	162.68	163.5	144.14	20.2
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					0.2	0.1	0.1			
	Блок Б2					98	24	24			50
	Блок Б3					13					13
	Блок ФТД										
	Блок ФКиС					0.2	0.1	0.1			
	Итого по всем блокам					763.34	185.72	186.78	163.5	144.14	83.2
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	4	5	7	
	ЗАЧЕТ (За)						9	12	9	8	2
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	1			3
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1	2	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					35,89%					
	в интерактивной форме					37,1%					

Утверждено
Ученым советом факультета
Протокол № 15 от 23.06 2020 г.

Приложение к учебному плану

подготовки бакалавров

специалистов среднего звена, бакалавров, специалистов, магистров

направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность (профиль/магистерская программа) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультативные дисциплины

№ п/п	Наименование дисциплины	Распределение зачетов по семестрам	Индексы компетенций	Всего, ЗЕ	Часов				Распределение по курсам и семестрам, часов в неделю															
					Всего по учебному плану	из них				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс						
						лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					
1	Упаковка и тара потребительских товаров	4	ПК-1 ПК-8	3	108	2	8		98				10											
2	Основы управления персоналом	6	ПК-10 ПК-19	3	108	4	4	2	98						10									
3	Технология хранения и транспортирования потребительских товаров	7	ПК-1 ПК-8	2	72	4	4		64							8								
Итого				8	288	10	16	2	260															

Зав кафедрой


подпись

Пьяникова Э.А.
Фамилия И.О.

Декан факультета


подпись

Минакова И.В.
Фамилия И.О.