## 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

2020 c

**УТВЕРЖДАЮ** 

Емельянов С.Г.

по программе бакалавриат

19.03.02

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

Кафедра:

Товароведения, технологии и экспертизы товаров

Факультет:

Государственного управления и международных отношений

Квалификаци	ия: бакалавр	
Программа г	подготовки: академический бакалавриат	
Форма обуче	ения: Заочная	
Срок получен	ния образования: 4г 6м	
+	Виды профессиональной деятельности	
+	экспериментально-исследовательская	
+	производственно-технологическая	
+	организационно-управленческая	
+	расчетно-проектная	

 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 211 от 12.03.2015

 СОГЛАСОВАНО
 / Локтионова О.Г./

 Начальник УМУ
 / Протасов В.В./

 Декан
 / Минакова И.В./

 Зав. кафедрой
 / Пьяникова Э.А./

2020

toer Purbous over Searcements 219.53.52 recent 2020ats	Opposite State of Sta	To the second se	T-I -	D'S AND MICH	F.,					Kga I					-1	1.,						Keyn 2												Kgn 1							1		-				Kgar 4								Kgm I		
- Name Namember  Institution (mapper)				or Keer R		Ann And Annie	Dy Dy Joseph	o <u>_</u>	; i i	And And And promp	Dy Dy Breid	o in in		Add To	Lender Co. States	-	trans for the	ne ne	Dy Dy Breil	0 =	dependence of the	in to	And to the	dental CP	==-	ere des dat	the street of	2 See Sept	ner, m rgan	See See See	Add to 1	, be o ;	==	ten den	And to	Fly Breid CP	==-	in his	Sp Amile I									The death is	- ==	item če	Sel Sp Ares	o   i= i=		Des Des Date	And to the	p lent or	
18.00   Income   18.00   Incompany   18.00   Incompany   Incompa	1 2 2 102 4	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	36 336 336 36 70 70 36 648 648 36 70 70 36 256 256	1.12 NO.88 S S S S S S S S S S S S S S S S S S	1 72 2 1 2 8 201 1 4 6 72 8		12 4	×	36		12 2 61	200 0 200 0	. 34		0.1 31.8 4	, t	N 1 .		4 1 8 1	30	31	i	: 4	8.1 31.0 8.1 61.0	4 . 3		012 36														2 %	1															9 9 9
18.00 Independent 18.07 Innex 18.08 Internation come 18.09 Innex chief a respectational area	1 1	4 4 5 5 4 4	3 34 34 3 30 30 3 34 34 3 34 34	3.13 133.88 + 8.33 198.78 11 3.13 133.88 + 0.13 133.88 +	1	1 1 1		N N	36 4 32 4 36 4		, 613 2 , 61	30.00 0 52.0 0 50.00 0	. M		9.32 24.86 9 9.32 24.86 9	÷	H	-				i								i												i				H											1 E
1.6.11   Security Principles   Security	- 4	3 3	3 2 3 3 3 3 3 7 7	E1 959 4 E1 959 4												3	36 4 4	i		30	36 4			21 310	4 .		61 3														3 79	1 1		1 4				. 01 1									4
U.S.16 Sequence or securing the securing and	3	3 3	x 20 20 x 20 20	1.12 (MEAN 0 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	4																								3 70	1 1		- 6	24			. 81 310	4 .		83 3		S 366	4 2						. 0.12 3									2 4
11.6.10   Incident source   1.6.10   Incident	2	3 3	x 20 20	E1 518 4												1 10	33 4 2 334 8 2		4 1	100	34 34			613 36.88		H			1 0										Н		H	-			H	H			H								4
13.5.20   **eminimization projection of annimization of annihilation of anni	3 103	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	8 7 7 8 8 82 82 8 7 7	E1 989 4 7-0 93138 21 41 639 4			и 1	130	201		34 & 61	30.9	. 11		0.1 368 4		20 .		H <u>1</u>	u	208		. 24 4	2.1 98.0			110 36					H					H	H		H	2 36	1 1	. 4	2 2	H			. 01 1	13 4 .								4
18.25 Innovate spacement accessed in 18.25 Innovates spacega a coope in 18.25 Innovates spacega a coope in 18.25 Innovates spacega a coope in 18.25 Innovates spacega in 18.25 Innovates spacega in 18.25 Innovates spacega		2 2 20 2 20 20	38 70 70 38 70 70 270 230	61 838 4 84 809 4 84 809 4	1 2 3 10 2 40 70 40	i .	и й	30	ж #2 и	1 1 3	. 61 20 20 200	31.0 4 501.00 ES	279	Щ	2M 184 JI	2	az ze a	2 2	0 H		30 4	ij		50 MA	2 .		236 81	22	g 200		3 z	234	200		2			H		28 4	2 L			i a	Щ	N 2 .	. 2	1 2 40 0	10 21	×	81	11.9 e		H			1 0
13.00   December 2 and 2 december 2 and	3 3	3 3	36 256 256 36 256 256	1.1 10.5 4 1.2 10.5 1 1.3 10.5 1 1.3 10.5 1 1.1 10.6 4									H		$\blacksquare$	3 6	23 4	2	4 1	0	33 4 301 4	2 4	1 .	E1 860	4 . 3	4	012 N	E8 4 .				Ħ							10.7						H	H			H		$\blacksquare$	H					6
13.8.06 Напримента и потакой проценую     13.8.06 Напримента проценую потаконна проценую     13.8.06 Напримента проценую потаконна и започнями проценую проценую проценую потаконна и започнями проценую проценую проценую проценующими п	1 1	2 2	n n n	E1 989 4 233 2029 11	1							Ш	Ħ		$\pm$	2				Ħ	36 4	1	1 .	28			91 10	E8 4 x		4 2 4			244				4 .		0.13 24						Н	H			Ħ		$\pm$	Н				Ħ	
11.8.00   мощето перемент петополей и мощето подражения и инфигиция и и подотрудниция и и и и и и и и и и и и и и и и и и	1 4	2 2	n m m	7.13 Datas 9	4							Ш	f				II.		-										1 30	4 2		296	м			. 1.10 35.88					2 %	4 4						, 01 1					П				4
U.E.10 Myrain mining papersonal regulations propriets in companions regulations in any series II.E.10 Series an integration of regulations in the series and particular and propriets in the series of the series	1 1	3 3 3 3	36 70 70 36 70 70 36 000 000	E1 559 4 E1 559 4 E12 5268 9	1 2				36 4	2 .	1 2	28	36		0.1 21.9 4		H		-										4 28	 		100	м			. 813 3688					2									ж	61	11.0 4					4
18.12 Іденняўнаця я факцаўнацая пацая     пенаная принцарна кабаўунская,     пенаная принцарна кабаўунская,     пенаная пацанам падачам     18.14 Іценняція падачам з Рассабамі     18.15 Іценняція падачам з Рассабамі     пенанами падачамі, барандамі	4 34	4 13 13	3 44 44	0.1 N.N 4 0.10 NUMB 17 0.10 100.88 0										H			H	-		H		H		H	H				1	H		H	30		1 ·	208			01 3	13 4 .	5 70 4 as	1 1 1		4 9	Н	0 4 . 2 4 .		4 12 5 , 022 3	11 1 w	x	613	3.8 + .					4
1.8.16 PROMOTOR OF PROPORTIONS     1.8.05.01 Services as a subsequence of processor of proc	3	2 2 2	73 79	LIJ (MLM) 0 LI (MA) 4	1											2					34 4 36 4	2		28		4.	01 X	10 4 .																		4 2	4	2 P	34	ж	613	3.8 1					4
1.1.(2.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.6.	4	2 2 5 4 6 6	36 26 26 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	E.1 018 4 B.12 09E.88 9 B.13 19E.88 9											Ħ	2		i			34 4						61 X	E8 4 a		÷											4	÷			Ш	m 2 ,	2 4	i :	29	x	613	31.80 t :	:	÷			4
1.8,06.66   proper resources napraid greene approx   1.8,06.01   properson as authory ELEQUAL     1.8,06.664   properson as authory ELEQUAL     1.8,06.664   properson approximate activity over antique approximate activity over antique approximate activity over antique antique activity over antique activity over a property and activity activity activity activity and activity activity activity.		3 3	30 20 20 30 20 20	0.13 (96.8) 0 0.1 (96.9) 4 0.1 (1.8) 4	1												H					H						H				Ш										-	-		Н					×	613	2.8	3 308	* 2 * 2		0.1 95.9	4 . 4
П.В.Д.С.С.С. Реполителний обрудования вироприя развидения 1.В.Д.С.О. Венципанны из выбору Б.В.Д.В.О. Б.В.Д.С.О.С. Венципанны различи пре приявидения основеннями дентим пре приявидения наменай.	4	4 5 5	38 38 38 38 38 38 38 38 30	2.1 NLN 4 2.42 NLN 9 2.42 NLN 9	1													- 1				Ė										Ħ									5 344 5 344			2 10		* . * .		. 140 B	138 9 se				3 108	4 2		61 668	4 . 4
I E. J. E. O. C. C. SERVICE STREET, ST	3 3		30 30 30 30 30 30 3 30 30				- :										H							H					3 3			Ħ	22	4 3 4 4 2 4	2 4 2 1	2 44 1 40		4	03 3 01 1	D 4 .	S 244	1 2		. 13				, 140 2	1 -								4
11.5,(\$0.042) Improved as subject to a superior to a subject to a superior to a subject to a sub	3 E	2 2	30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	0.1 91.0 4 E1 98.0 4	1							Ш										i							3			Ш	п	4 2 4	1				0.1 1						Ħ	Ė							2 79	4 2 4	i .	61 888 61 888	4 . 4
3.8.(8.66.6) назвіднятник, напритроми в пакаритим в 8.8.(8.67.6) фициализми из выбору \$1.8.(8.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.	2 2	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2	E1 959 4 E1 959 4 E1 955 4	1											2 2					31 4 34 4	1		34 31	1		63 31 63 3 63 3	L8 4 .				H										-			Н	Ė							2 79	4 2 4		01 989	
1.8.(0.05) Serigenesse in a safety E. B. (6.4)  1.8.(0.05) Serigenesse respective communications of the communication of the communicat	1 1	1 1	3 3 34 3 3 34 3 3 34 3 3 3	L1 0L0 4 L1 0L0 4 L1 0L0 4 L1 0L0 4			i				H		H				H	Ħ		Ħ		ä		Ħ	H			Ħ	3 3 2	i		Ħ	33 33 34				Ħ		81 1 81 1 81 1			÷	÷	:	Ħ	Ħ	Ħ	i	ŧ					÷			- 4
1.8.(8.00.62) подпосторные зарачные учественные	1 1	3 3	36 70 70 166 166 30 166 166 30 166 166 30 166 166	E1 188 4	1																								2 20 4 20 4 20 4			M.	N N	4 2		2 26 2 26 2 26 26 26 26 2 2 2 2 2 2 2 2			0.1 3																		4
18.06.1000 Innovance nations  Day 2.0pm rang  Specification values	1	30 30 30 20	36 5H 5H 368 368 788 788	0.13 (33.86 % (0.74 (388.86 388 )	2 2 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	2 2 2	ми	42	20 1	; ;	2 2 2 2 24	20 10	30 202		THE TAXA 34	D e	200 A 2 200 A 4	2 20 2	# # # #	E DI	2N 3	. u u	2 22 E	82 202 80 872	# # # 2	e e	2.0 13 2.66 23	10 JF 11 JF	# 28 # 29	4 2 4 26 6 2 26 20 2	2 4 4 30 4 31	76 230 434	2007	31 33 34 32 34 48	В В И В	22 148 ESEM 23 148 ESEM	n .	e l	2.76 25 2.86 26	236 SF	11 30 e 111	N 2 4	7 27 7 60	2 H		10 27 £	1 2	27 234 SI 24 244 SI	726 26 226 E2	236	2.00	231.0 E	S 260	2 1 1	; ; ;	62 202 6 62 202	# E
13.00(9)   на не попучения периопала принцика по попучения принцика до поста по попучения принцика по по попучения принцика по попучения попучения по пучения по попучения по попучения по попучения по попучения по пучения пу	12		36 256 256 36 256 256	24 240	. 1				+				106	24	ax	3			-							a.	24 4	94				Н					H		H	+	$\blacksquare$				H				+		+	Н	4 294			. 20	4
18.0(1) чуст поправитили работа 18.0(1) управитили править	1	8 8 3 3 3 3 3 3	3 24 34 3 38 38 38 38 38 38	24 1/0 2 1/k 46 4/6 46 4/6	: ,		H						200		pe pe	1		Ħ								y y	24 I	ar ar		i													Ħ			Ħ							8 258 3 258 28 242 28 242		. × .	201 204 460	4
DESCRIPTION SHOWS AND ADDRESS OF THE PROPERTY	Ш	1	36 304 30 90 300 90 90	13 14 23 20 23 20			H	Ш	П		HĪ	Щ	Ī	Щ	Ī	П	Ī	Ш	Ī		П	Ī	Ŧ	Ī				Ī	Щ	Ī		П	Щ	I	Ш	П		Ī	П	Ī	Щ	Ī	П	П	Щ	Ī	Ī	Ш	Ī	Щ	Ī	Щ	9 334 8 334 8 34	H			4
НаС-Знастивные дисцеплены на фазачиской культу  Кос. (10.11)  Тота также дисцеплены на фазачиской  Кос. (10.11)  Тота также дисцеплены на фазачиской  Кос. (10.11)  Тота также дисцеплены на фазачиской  Тота также дисцеплены на предоставательного надачиской  Тота также дисцеплены на предоставательного надачиской  Тота также дисцеплены на фазачиской надачиской  Тота также дисцеплены на фазачиской надачиской  Тота также дисцеплены на фазачиской и учествення на предоставательного на	13	Ħ	208 208 208 208	12 2588 A				Ħ	Di Di		Hil	136	36	Ħ	0.1 NL# 4 0.1 NL# 4		130 .	H		130	34	H	H	8.1 38.0 8.1 31.0	4 .	Ħ		Ħ	Н	H		Ħ					Ī	Ħ		Ħ	H		H		H	Ħ:	Ħ	H	Ħ	Ħ	Ī					Ŧ	
Моб. (Д. П. 10) часо факе унидент учирования вады моб. (Д. П. 10) часования факе изменя культура для подательной группа Моб. (Д. П. 10) адентивная факе изменя культура	12	ш	20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2	13 204 8 13 204 8 13 204 8 13 204 8					DE D			106 106 106 106	M M M		01 E8 4 01 E8 4 01 E8 4 01 E8 4		110 . 110 .			130 130 130 230	34 34 34			8.1 31.0 8.1 31.0 8.1 31.0	4 .							Ш																									3 3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Дисциплины (модули)	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; OПК-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	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-1; OПK-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	OK-1; OK-6
Б1.Б.02	Философия	OK-1; OK-6
Б1.Б.03	Иностранный язык	OK-3; OK-9
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2; ПК-25
Б1.Б.05	Математика	OK-5; ПK-5; ПK-14
Б1.Б.06	Информатика	ОПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-16; ПК-26
Б1.Б.07	Физика	OK-5; ПK-5; ПK-14
Б1.Б.08	Органическая химия	OK-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.09	Основы общей и неорганической химии	OK-5; ПK-5; ПK-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	OK-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	OK-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	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	ОК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.23	Психология управления коллективом	OK-4; OK-5
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	OK-7
Б1.В	Вариативная часть	OK-1; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OПK-1; OПK-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	OK-1; ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в Росси	OK-1; ПК-9; ПК-13

l	⁄Індекс	Наименование	Формируемые компетенции
E	51.В.ДВ.01.02	История науки и техники	OK-1; ΠK-9; ΠK-13
Б1.В	3.02	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-5; ПК-14
Б1.В	3.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-18
E	51.В.ДВ.02.01	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-18
E	51.В.ДВ.02.02	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий	ОПК-2; ПК-2; ПК-6; ПК-18
Б1.В	3.03	Введение в технологию хлебопекарного производств	ΠK-4; ΠK-11
Б1.В	3.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-2; ПК-7
E	51.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства	ПК-2; ПК-7
E	51.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование кондитерского производства	ПК-2; ПК-7
Б1.В	3.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-3; ПК-8; ПК-18
Б1.В	3.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20
E	51.В.ДВ.04.01	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20
E	51.В.ДВ.04.02	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20
Б1.В	3.05	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ПК-8; ПК-22
Б1.В	3.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-2; ПК-1; ПК-18
E	51.В.ДВ.05.01	Порошковая технология в пищевом производстве	ОПК-2; ПК-1; ПК-18
E	51.В.ДВ.05.02	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-18
Б1.В	3.06	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства	ПК-15; ПК-18
Б1.В	3.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
E	51.В.ДВ.06.01	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
E	51.В.ДВ.06.02	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
Б1.В	3.07	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-3; ПК-13
Б1.В	3.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	OK-3; OK-4; ПК-9
E	51.В.ДВ.07.01	Русский язык и культура речи	OK-3; OK-4; ΠK-9
	51.В.ДВ.07.02	Культура речи и деловое общение	OK-3; OK-4; ΠK-9
Б1.В	3.08	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве	ПК-2; ПК-7
Б1.В	3.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-5; ПК-14

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.08.01	Дисперсные пищевые системы	ΠK-5; ΠK-14
Б1.В.ДВ.08.02	Коллоидная химия	ΠK-5; ΠK-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. <sub>В.</sub> ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ΠK-5; ΠK-14
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевая биохимия	ΠK-5; ΠK-14
Б1.В.ДВ.10.02	Физиология питания	ΠK-5; ΠK-14
Б1.В.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-3; ПК-8; ПК-22; ПК-24
Б1.В.12	Идентификация и фальсификация товаров	OK-6; ΠK-8
Б1.В.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2
Б1.В.14	Продовольственная безопасность	ΠK-7; ΠK-8; ΠK-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
<b>6</b> 2	Практики	OK-4; OK-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.B	Вариативная часть	OK-4; OK-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
52.B.01(Y)	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
63	Государственная итоговая аттестация	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-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

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б	3.Б	Базовая часть	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-1; OПK-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
•	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПK-1; OПK-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
тд		Факультативы	
Φ	тд		
ЖиС		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	OK-7
Φ	КиС		OK-7
•	ФКиС.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	OK-7
	ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	OK-7
	ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	OK-7
	ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	OK-7
	ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	OK-7

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_прием 2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учесный план сакала	opmana z							,			
			, l	1того				Vices 2			
	Баз.%	Bap.%	ДВ(от		з.е.		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Da3.70	Бар. 76	Bap.)%	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	0%	0%	0%								
культуре и спорту	10.00						ļ	-	ļ	-	₽
	_							<u> </u>		<u> </u>	<del></del>
Учебная нагрузка (акад.час/нед)		культат				45.9	51.7	44.3	49.8	42	24.6
	в перис	д гос. э	кзаменов	1							
	Блок Б					652.14	161.62	162.68	163.5	144.14	20.2
			элект. д	исц. по	ф.к.	0.2	0.1	0.1			
	Блок Б	2				98	24	24			50
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б					13					13
	Блок Ф	тд									
	Блок Ф	КиС				0.2	0.1	0.1			1
	Итого г	10 всем б	локам			763.34	185.72	186.78	163.5	144.14	83.2
	ЭКЗАМ	ИЕН (Эк)	)				6	4	5	7	
	ЗАЧЕТ	(3a)					9	12	9	8	2
Обязательные формы контроля	ЗАЧЕТ	СОЦЕН	КОЙ (За	0)			1	1			3
	КУРСС	овой пр	OEKT (K	П)						1	
			1	2	1						
Процент занятий от аудиторных (%)	лекци	онных				35.89%					
	в инте	рактивн	ой форм	e		37.1%					

Утверждено Ученым советом факультета Протокол № <u>15</u> от<u>а3.06</u> 20<u>а0</u> 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) <u>Технология хлеба, кондитерских и макаронных</u> изделий

Факультативные дисциплины

№ п/п	Наименование дисциплины	H	нций				Часо	В		Распределение по курсам и семестрам, часов в неделю											
		зачетов	<u>H</u>				и	з них		110	урс	2 **									
		34 M	1 0	5~7	>				T	1		1000	урс		ypc	4 K	ypc	5 K	ypc		
	V	Распределение зау семестрам	Индексы компете	Bcero, 3E	Всего по учебному плану	лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа		2	3	4	5	6	7	8	9	10		
	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						
	Технология хранения и транспортирования потребительских товаров	7	ПК-1 ПК-8	2	72	4	4		64							8			- F		
			Итого	8	288	10	16	2	260												

Зав кафедрой

подужев

<u>Пьяникова Э.А.</u> Фамилия И.О.

Декан факультета

подпись

<u>Минакова И.В.</u> Фамилия И.О.