

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 25.12.2019 12:37:48  
Уникальный программный ключ:  
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

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 29.03.2019

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Емельянов С.Г.

03 / 2019 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) 2019

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./



Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России	
Б1.В.ДВ.01.02	История науки и техники	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.04	Экономика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.03	Иностранный язык	
Б1.В.ДВ.07.01	Русский язык и культура речи	
Б1.В.ДВ.07.02	Культура речи и деловое общение	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.23	Психология управления коллективом	
Б1.В.ДВ.07.01	Русский язык и культура речи	
Б1.В.ДВ.07.02	Культура речи и деловое общение	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.05	Математика	
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.08	Органическая химия	
Б1.Б.09	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.11	Прикладная механика	
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	
Б1.Б.17	Пищевая химия	
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи	
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.Б.23	Психология управления коллективом	
Б1.В.09	Научные основы рационального потребления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.06.02	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.02	Философия	
Б1.В.01	Правоведение	
Б1.В.12	Идентификация и фальсификация товаров	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.03	Прикладная физическая культура	
ФКиС.ДВ.01.04	Практическая физическая культура для специальной группы	
ФКиС.ДВ.01.05	Адаптивная физическая культура	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.03	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.06	Информатика	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания	
Б1.В.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами	
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.04.02	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Порошковая технология в пищевом производстве	
Б1.В.ДВ.05.02	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.09.01	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Порошковая технология в пищевом производстве	
Б1.В.ДВ.05.02	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.09.01	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.08	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве	
Б1.В.13	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование кондитерского производства	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	
Б1.Б.17	Пищевая химия	
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.07	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи	
Б1.В.03	Введение в технологию хлебопекарного производства	
Б1.В.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.ДВ.09.01	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.05	Математика	
Б1.Б.06	Информатика	
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.08	Органическая химия	
Б1.Б.09	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.11	Прикладная механика	
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	
Б1.Б.17	Пищевая химия	
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.02	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.В.ДВ.08.01	Дисперсные пищевые системы	
Б1.В.ДВ.08.02	Коллоидная химия	
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевая биохимия	
Б1.В.ДВ.10.02	Физиология питания	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.06	Информатика	
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.08	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве	
Б1.В.14	Продовольственная безопасность	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.15	Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование кондитерского производства	
Б1.В.ДВ.06.01	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.06.02	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.09.01	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи	
Б1.В.01	Правоведение	
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.05	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	
Б1.В.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.12	Идентификация и фальсификация товаров	
Б1.В.14	Продовольственная безопасность	
Б1.В.15	Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе	
Б1.В.ДВ.09.01	Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.09.02	Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России	
Б1.В.ДВ.01.02	История науки и техники	
Б1.В.ДВ.07.01	Русский язык и культура речи	
Б1.В.ДВ.07.02	Культура речи и деловое общение	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	



Индекс	Содержание	Тип
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.Б.21	Технология приготовления пищи	
Б1.В.03	Введение в технологию хлебопекарного производства	
Б1.В.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская		
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПК
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.07	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.09	Научные основы рационального потребления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России	
Б1.В.ДВ.01.02	История науки и техники	
Б1.В.ДВ.06.01	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.06.02	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК
Б1.Б.05	Математика	
Б1.Б.07	Физика	
Б1.Б.08	Органическая химия	
Б1.Б.09	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.02	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.В.ДВ.06.01	Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.06.02	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.08.01	Дисперсные пищевые системы	
Б1.В.ДВ.08.02	Коллоидная химия	
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевая биохимия	
Б1.В.ДВ.10.02	Физиология питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК
Б1.Б.22	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.06	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства	
Б1.В.09	Научные основы рационального потребления продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК
Б1.Б.06	Информатика	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.04.02	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	ПК
Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.06	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности изделий	
Б1.В.ДВ.05.01	Порошковая технология в пищевом производстве	
Б1.В.ДВ.05.02	Масло-жировое сырье в производстве пищевых продуктов	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.Б.11	Прикладная механика	
Б1.Б.12	Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.04.02	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	ПК
Б1.Б.20	Математическое моделирование и оптимизация технологических процессов продуктов питания	
Б1.В.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.04.01	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.04.02	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	ПК
Б1.В.05	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	
Б1.В.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.14	Продовольственная безопасность	
Б1.В.15	Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.11	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.16	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.Б.04	Экономика	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.Б.06	Информатика	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.11	Прикладная механика	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_прием 2019.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

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; 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.02	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-5; ПК-14

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_прием 2019.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.03	Введение в технологию хлебопекарного производств	ПК-4; ПК-11
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-3; ПК-8; ПК-18
Б1.В.05	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ПК-8; ПК-22
Б1.В.06	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства	ПК-15; ПК-18
Б1.В.07	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-3; ПК-13
Б1.В.08	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве	ПК-2; ПК-7
Б1.В.09	Научные основы рационального потребления продуктов питания	ОК-5; ПК-13; ПК-15
Б1.В.10	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	ПК-4; ПК-11
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
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
Б1.В.ДВ.01.02	История науки и техники	ОК-1; ПК-9; ПК-13
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.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-2; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства	ПК-2; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование кондитерского производства	ПК-2; ПК-7
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 хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_прием 2019.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.02	Технологические расчеты при производстве функциональных продуктов питания	ОПК-2; ПК-17; ПК-19; ПК-20
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.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 хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
Б1.В.ДВ.06.02	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14
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.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-5; ПК-14
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.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.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
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 2019.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

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	Прикладная физическая культура	ОК-7
ФКиС.ДВ.01.04	Практическая физическая культура для специальной группы	ОК-7
ФКиС.ДВ.01.05	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					46.2	53.1	44.3	49.8	42	24.6
	в период гос. экзаменов										
Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					130.4	161.62	162.68	163.5	144.14	20.2
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	4	5	7	
	ЗАЧЕТЫ (За)						9	12	9	8	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	1			3
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1	2	1	
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					35.89%					
	в интерактивной форме					37.1%					

Утверждено

Ученым советом факультета

Протокол № 19 от 26.03 20 19 г.

Приложение к учебному плану

подготовки бакалавров

специалистов среднего звена, бакалавров, специалистов, магистров

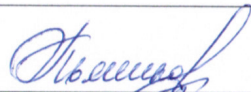
направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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.