

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 26.12.2023 09:11:16  
Уникальный программный ключ:  
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf27819550e750a12974018b50ee35610ce9

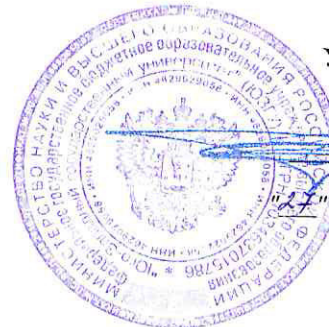
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 9 от 27.02.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Емельянов С.Г.

"27" 02 2023 г.

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) "Организация и управление в производстве продуктов питания"

Кафедра: Товароведения, технологии и экспертизы товаров  
Факультет: Государственного управления и международных отношений

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

| Код    | Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты |
|--------|---|
| 22     | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА  |
| 22.003 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ   |

Типы задач профессиональной деятельности

организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Локтионова О.Г./

Начальник УМУ

/ Протасов В.В./

Декан

/ Минакова И.В./

Зав. кафедрой

/ Пьяникова Э.А./



| 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  | -   |
| Б1.О.13       | Дисперсные пищевые системы   |     |
| Б1.О.19       | Основы технического регулирования в пищевой индустрии  |     |
| Б1.В.03       | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-1.2        | Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи   | -   |
| Б1.О.18       | Патентование и защита интеллектуальной собственности   |     |
| Б1.В.03       | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-1.3        | Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов  | -   |
| Б1.О.18       | Патентование и защита интеллектуальной собственности   |     |
| Б1.В.10       | Производственные системы обеспечения качества продуктов питания  |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-1.4        | При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата            | -   |
| Б1.О.01       | Философия  |     |
| Б1.О.26       | Русский язык и деловое общение   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-1.5        | Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте | -   |
| Б1.О.01       | Философия  |     |
| Б1.В.ДВ.02.01 | История развития пищевой промышленности  |     |
| Б1.В.ДВ.02.02 | История науки и техники  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| 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        | Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта  | -   |
| Б1.О.18       | Патентование и защита интеллектуальной собственности   |     |
| Б1.О.24       | Управление проектами в области производства продуктов питания  |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-2.2        | Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения  | -   |
| Б1.В.07       | Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания  |     |

| Индекс   | Содержание  | Тип |
|----------|---|-----|
| Б1.В.08  | Технологические расчеты при производстве продуктов питания  |     |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-2.3   | Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач   | -   |
| Б1.О.24  | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.17  | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли  |     |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-2.4   | В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы  | -   |
| Б1.О.17  | Правоведение  |     |
| Б1.О.19  | Основы технического регулирования в пищевой индустрии   |     |
| Б1.В.10  | Производственные системы обеспечения качества продуктов питания   |     |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-2.5   | Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач | -   |
| Б1.О.18  | Патентоведение и защита интеллектуальной собственности  |     |
| Б1.В.09  | Продовольственная безопасность  |     |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-3     | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде   | УК  |
| УК-3.1   | Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели   | -   |
| Б1.О.10  | Основы российской государственности   |     |
| Б1.О.24  | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.01  | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры   |     |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-3.2   | При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды   | -   |
| Б1.О.10  | Основы российской государственности   |     |
| Б1.О.24  | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.01  | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры   |     |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-3.3   | Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата   | -   |
| Б1.О.10  | Основы российской государственности   |     |
| Б1.О.24  | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.01  | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры   |     |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-3.4   | Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели                                      | -   |
| Б1.О.08  | Информатика   |     |
| Б1.О.10  | Основы российской государственности   |     |
| Б1.О.24  | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-3.5        | Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат   | -   |
| Б1.О.07       | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности  |     |
| Б1.О.10       | Основы российской государственности   |     |
| Б1.О.24       | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| 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 делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия          | -   |
| Б1.О.03       | Иностранный язык  |     |
| Б1.О.26       | Русский язык и деловое общение  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-4.2        | Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный   | -   |
| Б1.О.03       | Иностранный язык  |     |
| Б1.О.26       | Русский язык и деловое общение  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-4.3        | Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции               | -   |
| Б1.О.03       | Иностранный язык  |     |
| Б1.О.26       | Русский язык и деловое общение  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-4.4        | Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях   | -   |
| Б1.О.03       | Иностранный язык  |     |
| Б1.О.26       | Русский язык и деловое общение  |     |
| Б1.В.02       | Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-5          | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах  | УК  |
| УК-5.1        | Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития   | -   |
| Б1.О.02       | История России  |     |
| Б1.В.ДВ.02.01 | История развития пищевой промышленности   |     |
| Б1.В.ДВ.02.02 | История науки и техники   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| УК-5.2        | Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения | -   |
| Б1.О.01       | Философия   |     |

| Индекс        | Содержание   | Тип |
|---------------|--|-----|
| Б1.О.02       | История России   |     |
| Б1.В.02       | Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-5.3        | Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции  | -   |
| Б1.О.01       | Философия  |     |
| Б1.О.17       | Правоведение   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| 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   | -   |
| Б1.О.24       | Управление проектами в области производства продуктов питания  |     |
| Б1.В.01       | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-6.2        | Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения   | -   |
| Б1.О.24       | Управление проектами в области производства продуктов питания  |     |
| Б1.В.01       | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-6.3        | Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | -   |
| Б1.В.01       | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры  |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| 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   | -   |
| Б1.О.05       | Физическая культура и спорт  |     |
| Б1.В.15       | Технология производства функциональных пищевых продуктов   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ФКиС.ДВ.01.01 | Базовые физкультурно-спортивные виды   |     |
| ФКиС.ДВ.01.02 | Новые физкультурно-спортивные виды   |     |
| ФКиС.ДВ.01.03 | Практическая физическая культура для специальной группы  |     |
| ФКиС.ДВ.01.04 | Адаптивная физическая культура   |     |
| УК-7.2        | Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности   | -   |
| Б1.О.05       | Физическая культура и спорт  |     |

| Индекс        | Содержание   | Тип |
|---------------|--|-----|
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ФКиС.ДВ.01.01 | Базовые физкультурно-спортивные виды   |     |
| ФКиС.ДВ.01.02 | Новые физкультурно-спортивные виды   |     |
| ФКиС.ДВ.01.03 | Практическая физическая культура для специальной группы  |     |
| ФКиС.ДВ.01.04 | Адаптивная физическая культура   |     |
| УК-7.3        | Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности  | -   |
| Б1.О.05       | Физическая культура и спорт  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ФКиС.ДВ.01.01 | Базовые физкультурно-спортивные виды   |     |
| ФКиС.ДВ.01.02 | Новые физкультурно-спортивные виды   |     |
| ФКиС.ДВ.01.03 | Практическая физическая культура для специальной группы  |     |
| ФКиС.ДВ.01.04 | Адаптивная физическая культура   |     |
| 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 факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)   | -   |
| Б1.О.04       | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б2.О.02(П)    | Производственная организационно-управленческая практика  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-8.2        | Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности  | -   |
| Б1.О.04       | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б2.О.02(П)    | Производственная организационно-управленческая практика  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-8.3        | Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций   | -   |
| Б1.О.04       | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б1.В.17       | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли   |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б2.О.02(П)    | Производственная организационно-управленческая практика  |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-8.4        | Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях  | -   |
| Б1.О.04       | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б2.О.01(У)    | Учебная технологическая практика   |     |
| Б2.О.02(П)    | Производственная организационно-управленческая практика  |     |

| Индекс     | Содержание   | Тип |
|------------|--|-----|
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-8.5     | Анализирует современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества  | -   |
| Б1.О.04    | Безопасность жизнедеятельности   |     |
| Б2.О.02(П) | Производственная организационно-управленческая практика  |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-8.6     | Способен выполнять воинский долг и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации  | -   |
| Б1.О.27    | Основы военной подготовки  |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-9       | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах  | УК  |
| УК-9.1     | Демонстрирует толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах   | -   |
| Б1.О.06    | Основы инклюзивного образования  |     |
| Б1.В.01    | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры  |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-9.2     | Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов  | -   |
| Б1.О.06    | Основы инклюзивного образования  |     |
| Б1.В.01    | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры  |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-10      | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности   | УК  |
| УК-10.1    | Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике   | -   |
| Б1.О.07    | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности   |     |
| Б1.О.25    | Экономическая культура и финансовая грамотность  |     |
| Б1.В.09    | Продовольственная безопасность   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-10.2    | Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки | -   |
| Б1.О.07    | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности   |     |
| Б1.О.25    | Экономическая культура и финансовая грамотность  |     |
| Б1.В.09    | Продовольственная безопасность   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-11      | Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности  | УК  |
| УК-11.1    | Анализирует гуманитарные и правовые последствия экстремизма, терроризма и коррупционной деятельности, в том числе собственных действий или бездействий   | -   |
| Б1.О.17    | Правоведение   |     |



| Индекс     | Содержание   | Тип |
|------------|--|-----|
| Б1.В.02    | Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии  |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| УК-11.2    | Выбирает правомерные формы взаимодействия с гражданами, структурами гражданского общества и органами государственной власти в типовых ситуациях            | -   |
| Б1.О.17    | Правоведение   |     |
| Б1.В.02    | Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии  |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ОПК-1      | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности                  | ОПК |
| ОПК-1.1    | Ориентируется в современных информационных технологиях   | -   |
| Б1.О.08    | Информатика  |     |
| Б1.О.09    | Информационные системы производства продуктов питания  |     |
| Б1.О.18    | Патентоведение и защита интеллектуальной собственности   |     |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ОПК-1.2    | Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства  | -   |
| Б1.О.09    | Информационные системы производства продуктов питания  |     |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ОПК-1.3    | Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности                                     | -   |
| Б1.О.08    | Информатика  |     |
| Б1.О.09    | Информационные системы производства продуктов питания  |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ОПК-2      | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                 | ОПК |
| ОПК-2.1    | Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов                           | -   |
| Б1.О.11    | Пищевая химия и биохимия   |     |
| Б1.О.12    | Пищевая микробиология  |     |
| Б1.О.14    | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  |     |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы   |     |
| ОПК-2.2    | Применяет методы в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания | -   |
| Б1.О.11    | Пищевая химия и биохимия   |     |
| Б1.О.12    | Пищевая микробиология  |     |
| Б1.О.13    | Дисперсные пищевые системы   |     |

| Индекс     | Содержание  | Тип |
|------------|---|-----|
| Б1.О.15    | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-2.3    | Выполняет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания  | -   |
| Б1.О.14    | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья   |     |
| Б1.О.15    | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов   |     |
| Б2.О.02(П) | Производственная организационно-управленческая практика   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита 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    | Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания   | -   |
| Б1.О.16    | Процессы и аппараты пищевых производств   |     |
| Б1.О.21    | Технологическое оборудование хлебобулочного производства  |     |
| Б1.О.22    | Технологическое оборудование кондитерского производства   |     |
| Б1.О.23    | Технологическое оборудование макаронного производства   |     |
| Б2.О.02(П) | Производственная организационно-управленческая практика   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-3.2    | Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания                                  | -   |
| Б1.О.16    | Процессы и аппараты пищевых производств   |     |
| Б1.О.21    | Технологическое оборудование хлебобулочного производства  |     |
| Б1.О.22    | Технологическое оборудование кондитерского производства   |     |
| Б1.О.23    | Технологическое оборудование макаронного производства   |     |
| Б2.О.02(П) | Производственная организационно-управленческая практика   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-3.3    | Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья  | -   |
| Б1.О.16    | Процессы и аппараты пищевых производств   |     |
| Б1.О.21    | Технологическое оборудование хлебобулочного производства  |     |
| Б1.О.22    | Технологическое оборудование кондитерского производства   |     |
| Б1.О.23    | Технологическое оборудование макаронного производства   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-4      | Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции                          | ОПК |
| ОПК-4.1    | Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации   | -   |
| Б1.О.15    | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов   |     |
| Б1.О.19    | Основы технического регулирования в пищевой индустрии   |     |
| Б2.О.02(П) | Производственная организационно-управленческая практика   |     |
| Б3.01(Д)   | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |

| Индекс                        | Содержание  | Тип |
|-------------------------------|---|-----|
| ОПК-4.2                       | Организует технологический процесс производства продуктов питания   | -   |
| Б1.О.20                       | Технология приготовления пищи   |     |
| Б1.О.21                       | Технологическое оборудование хлебобулочного производства  |     |
| Б1.О.22                       | Технологическое оборудование кондитерского производства   |     |
| Б1.О.23                       | Технологическое оборудование макаронного производства   |     |
| Б2.О.02(П)                    | Производственная организационно-управленческая практика   |     |
| Б3.01(Д)                      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-4.3                       | Осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания   | -   |
| Б1.О.16                       | Процессы и аппараты пищевых производств   |     |
| Б1.О.21                       | Технологическое оборудование хлебобулочного производства  |     |
| Б1.О.22                       | Технологическое оборудование кондитерского производства   |     |
| Б1.О.23                       | Технологическое оборудование макаронного производства   |     |
| Б2.О.02(П)                    | Производственная организационно-управленческая практика   |     |
| Б3.01(Д)                      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-5                         | Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики   | ОПК |
| ОПК-5.1                       | Использует основы экономических знаний при выборе оптимальных технических и организационных решений   | -   |
| Б1.О.07                       | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности  |     |
| Б1.О.24                       | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б3.01(Д)                      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-5.2                       | Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания   | -   |
| Б1.О.07                       | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности  |     |
| Б1.О.24                       | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б2.О.02(П)                    | Производственная организационно-управленческая практика   |     |
| Б3.01(Д)                      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ОПК-5.3                       | Оценивает экономическую эффективность результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях   | -   |
| Б1.О.07                       | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности  |     |
| Б1.О.24                       | Управление проектами в области производства продуктов питания   |     |
| Б3.01(Д)                      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| Тип задач проф. деятельности: | организационно-управленческий   |     |
| ПК-1                          | Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья  | ПК  |
| ПК-1.1                        | Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | -   |
| Б1.В.07                       | Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.08                       | Технологические расчеты при производстве продуктов питания  |     |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б1.В.17       | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли  |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-1.2        | Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья                    | -   |
| Б1.В.07       | Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.08       | Технологические расчеты при производстве продуктов питания  |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-1.3        | Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья                       | -   |
| Б1.В.08       | Технологические расчеты при производстве продуктов питания  |     |
| Б1.В.17       | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли  |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-2          | Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья   | ПК  |
| ПК-2.1        | Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья | -   |
| Б1.В.03       | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции   |     |
| Б1.В.05       | Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий   |     |
| Б1.В.11       | Идентификация и фальсификация товаров   |     |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Технико-химический контроль продуктов питания   |     |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания   |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-2.2        | Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями  | -   |
| Б1.В.03       | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции   |     |
| Б1.В.04       | Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства   |     |
| Б1.В.05       | Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий   |     |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Технико-химический контроль продуктов питания   |     |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания   |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-2.3        | Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  | -   |
| Б1.В.03       | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции   |     |
| Б1.В.04       | Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства   |     |

| Индекс        | Содержание  | Тип |
|---------------|---|-----|
| Б1.В.06       | Экструзионные технологии в пищевом производстве   |     |
| Б1.В.11       | Идентификация и фальсификация товаров   |     |
| Б1.В.12       | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий   |     |
| Б1.В.13       | Технология производства кондитерских изделий  |     |
| Б1.В.14       | Технология производства макаронных изделий  |     |
| Б1.В.15       | Технология производства функциональных пищевых продуктов  |     |
| Б1.В.16       | Технология производства пищевых концентратов  |     |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Технико-химический контроль продуктов питания   |     |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания   |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-3          | Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья       | ПК  |
| ПК-3.1        | Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции  | -   |
| Б1.В.17       | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли  |     |
| Б1.В.ДВ.02.01 | История развития пищевой промышленности   |     |
| Б1.В.ДВ.02.02 | История науки и техники   |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-3.2        | Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья | -   |
| Б1.В.06       | Экструзионные технологии в пищевом производстве   |     |
| Б1.В.07       | Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания   |     |
| Б1.В.08       | Технологические расчеты при производстве продуктов питания  |     |
| Б1.В.12       | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий   |     |
| Б1.В.13       | Технология производства кондитерских изделий  |     |
| Б1.В.14       | Технология производства макаронных изделий  |     |
| Б1.В.15       | Технология производства функциональных пищевых продуктов  |     |
| Б1.В.16       | Технология производства пищевых концентратов  |     |
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика   |     |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  |     |
| ПК-3.3        | Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья                  | -   |
| Б1.В.06       | Экструзионные технологии в пищевом производстве   |     |
| Б1.В.12       | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий   |     |
| Б1.В.13       | Технология производства кондитерских изделий  |     |
| Б1.В.14       | Технология производства макаронных изделий  |     |
| Б1.В.15       | Технология производства функциональных пищевых продуктов  |     |

| Индекс      | Содержание   | Тип |
|-------------|--|-----|
| Б1.В.16     | Технология производства пищевых концентратов                             |     |
| Б1.В.17     | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли             |     |
| Б2.В.01(Пд) | Производственная преддипломная практика                                  |     |
| Б3.01(Д)    | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |     |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_прием 2023.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

| 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                   |
| Б1.0.01 | Философия   | УК-1.4; УК-1.5; УК-5.2; УК-5.3  |
| Б1.0.02 | История России  | УК-5.1; УК-5.2  |
| Б1.0.03 | Иностранный язык  | УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4  |
| Б1.0.04 | Безопасность жизнедеятельности  | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5  |
| Б1.0.05 | Физическая культура и спорт   | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3  |
| Б1.0.06 | Основы инклюзивного образования   | УК-9.1; УК-9.2  |
| Б1.0.07 | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности                    | УК-3.5; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3   |
| Б1.0.08 | Информатика   | УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.3  |
| Б1.0.09 | Информационные системы производства продуктов питания                         | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3   |
| Б1.0.10 | Основы российской государственности   | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5  |
| Б1.0.11 | Пищевая химия и биохимия  | ОПК-2.1; ОПК-2.2  |
| Б1.0.12 | Пищевая микробиология   | ОПК-2.1; ОПК-2.2  |
| Б1.0.13 | Дисперсные пищевые системы  | УК-1.1; ОПК-2.2   |
| Б1.0.14 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья     | ОПК-2.1; ОПК-2.3  |
| Б1.0.15 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1   |
| Б1.0.16 | Процессы и аппараты пищевых производств                                       | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.3  |
| Б1.0.17 | Правоведение  | УК-2.4; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2  |
| Б1.0.18 | Патентование и защита интеллектуальной собственности                          | УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.5; ОПК-1.1   |
| Б1.0.19 | Основы технического регулирования в пищевой промышленности                    | УК-1.1; УК-2.4; ОПК-4.1   |
| Б1.0.20 | Технология приготовления пищи   | ОПК-4.2   |
| Б1.0.21 | Технологическое оборудование хлебоуточного производства                       | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3   |
| Б1.0.22 | Технологическое оборудование кондитерского производства                       | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3   |
| Б1.0.23 | Технологическое оборудование макаронного производства                         | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3   |
| Б1.0.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания                 | УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3                       |
| Б1.0.25 | Экономическая культура и финансовая грамотность                               | УК-10.1; УК-10.2  |
| Б1.0.26 | Русский язык и деловое общение  | УК-1.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4  |
| Б1.0.27 | Основы военной подготовки   | УК-8.6  |
| Б1.В    | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                      | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3                                    |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_прием 2023.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

| Индекс        | Наименование  | Формируемые компетенции   |
|---------------|---|---|
| Б1.В.01       | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры                                   | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2  |
| Б1.В.02       | Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии   | УК-4.4; УК-5.2; УК-11.1; УК-11.2  |
| Б1.В.03       | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                       | УК-1.1; УК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3  |
| Б1.В.04       | Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства | ПК-2.2; ПК-2.3  |
| Б1.В.05       | Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий             | ПК-2.1; ПК-2.2  |
| Б1.В.06       | Экструзионные технологии в пищевом производстве   | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3  |
| Б1.В.07       | Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания   | УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.2  |
| Б1.В.08       | Технологические расчеты при производстве продуктов питания  | УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.2  |
| Б1.В.09       | Продовольственная безопасность  | УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2  |
| Б1.В.10       | Производственные системы обеспечения качества продуктов питания   | УК-1.3; УК-2.4  |
| Б1.В.11       | Идентификация и фальсификация товаров   | ПК-2.1; ПК-2.3  |
| Б1.В.12       | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий   | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3  |
| Б1.В.13       | Технология производства кондитерских изделий  | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3  |
| Б1.В.14       | Технология производства макаронных изделий  | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3  |
| Б1.В.15       | Технология производства функциональных пищевых продуктов  | УК-7.1; ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3  |
| Б1.В.16       | Технология производства пищевых концентратов  | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3  |
| Б1.В.17       | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли  | УК-2.3; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.3  |
| Б1.В.ДВ.01    | Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.1   | ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3  |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Технико-химический контроль продуктов питания   | ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3  |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания   | ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3  |
| Б1.В.ДВ.02    | Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.2   | УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1  |
| Б1.В.ДВ.02.01 | История развития пищевой промышленности   | УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1  |
| Б1.В.ДВ.02.02 | История науки и техники   | УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1  |
| Б2            | Практика  | УК-1; УК-2; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3                           |
| Б2.0          | Обязательная часть  | УК-1; УК-6; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5   |
| Б2.0.01(У)    | Учебная технологическая практика  | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1             |
| Б2.0.02(П)    | Производственная организационно-управленческая практика   | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2 |
| Б2.В          | Часть, формируемая участниками образовательных отношений  | УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3  |



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_прием 2023.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

| Индекс        | Наименование   | Формируемые компетенции   |
|---------------|--|---|
| Б2.В.01(Пд)   | Производственная преддипломная практика                                  | УК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3  |
| 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 |
| Б3.01(Д)      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | 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 |
| ФТД           | Факультативные дисциплины  |   |
| ФКиС          | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту                    | УК-7  |
| ФКиС          |  | УК-7  |
| ФКиС.ДВ.01    | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту                    | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3  |
| ФКиС.ДВ.01.01 | Базовые физкультурно-спортивные виды                                     | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3  |
| ФКиС.ДВ.01.02 | Новые физкультурно-спортивные виды                                       | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3  |
| ФКиС.ДВ.01.03 | Практическая физическая культура для специальной группы                  | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3  |
| ФКиС.ДВ.01.04 | Адаптивная физическая культура   | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3  |

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.02 прием 2023.рлх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

|      |   | Итого                               |        |              |      |       |        | Курс 1 | Курс 2 | Курс 3 | Курс 4 | Курс 5 |
|------|---|-------------------------------------|--------|--------------|------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|      |   | Баз. %                              | Вар. % | ДВ(от Вар.)% | з.е. |       |        |        |        |        |        |        |
|      |   |                                     |        |              | Мин. | Макс. | Факт   |        |        |        |        |        |
|      | Итого (с факультативами)  |                                     |        |              | 186  |       | 240    | 51     | 54     | 54     | 50     | 31     |
|      | Итого по ОП (без факультативов)   |                                     |        |              | 186  |       | 240    | 51     | 54     | 54     | 50     | 31     |
| Б1   | Дисциплины (модули)   | 56%                                 | 44%    | 6.4%         | 162  |       | 213    | 51     | 54     | 54     | 47     | 7      |
| Б1.О | Обязательная часть  |                                     |        |              |      |       | 120    | 43     | 39     | 20     | 18     |        |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |                                     |        |              |      |       | 93     | 8      | 15     | 34     | 29     | 7      |
| Б2   | Практика  | 50%                                 | 50%    | 0%           | 18   |       | 18     |        |        |        | 3      | 15     |
| Б2.О | Обязательная часть  |                                     |        |              |      |       | 9      |        |        |        | 3      | 6      |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |                                     |        |              |      |       | 9      |        |        |        |        | 9      |
| Б3   | Государственная итоговая аттестация   |                                     |        |              | 6    | 9     | 9      |        |        |        |        | 9      |
| ФТД  | Факультативные дисциплины   |                                     |        |              |      |       |        |        |        |        |        |        |
| ФКиС | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту                             | 0%                                  | 0%     | 0%           |      |       |        |        |        |        |        |        |
| ФКиС |   |                                     |        |              |      |       |        |        |        |        |        |        |
|      | Учебная нагрузка (акад.час/нед)   | ОП, факультативы                    |        |              |      |       | 48.9   | 58.8   | 50.5   | 48.9   | 44.8   | 24.8   |
|      |   | в период гос. экзаменов             |        |              |      |       |        |        |        |        |        |        |
|      | Контактная работа (акад.час/год)  | обязательная                        |        |              |      |       | 136    | 197.56 | 154.23 | 161.42 | 144.46 | 22.22  |
|      |   | необязательная                      |        |              |      |       | 0.1    | 0.1    | 0.1    |        |        |        |
|      | Суммарная контактная работа (акад. час)   | Блок Б1                             |        |              |      |       | 679.89 | 197.56 | 154.23 | 161.42 | 144.46 | 22.22  |
|      |   | в том числе по элект. дисц. по ф.к. |        |              |      |       | 0.2    | 0.1    | 0.1    |        |        |        |
|      |   | Блок Б2                             |        |              |      |       | 54     |        |        |        | 24     | 30     |
|      |   | Блок Б3                             |        |              |      |       | 13     |        |        |        |        | 13     |
|      |   | Блок ФКиС                           |        |              |      |       | 0.2    | 0.1    | 0.1    |        |        |        |
|      |   | Итого по всем блокам                |        |              |      |       | 747.09 | 197.66 | 154.33 | 161.42 | 168.46 | 65.22  |
|      | Обязательные формы контроля   | ЭКЗАМЕН (Эк)                        |        |              |      |       |        | 3      | 5      | 6      | 5      | 1      |
|      |   | ЗАЧЕТ (За)                          |        |              |      |       |        | 10     | 11     | 7      | 8      | 1      |
|      |   | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)               |        |              |      |       |        | 2      |        |        | 1      | 2      |
|      |   | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)                |        |              |      |       |        |        | 1      |        | 2      |        |
|      |   | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)                |        |              |      |       |        |        | 1      | 2      |        |        |
|      | Процент ... занятий от аудиторных (%)   | лекционных                          |        |              |      |       | 42.36% |        |        |        |        |        |
|      |   | в интерактивной форме               |        |              |      |       | 45.8%  |        |        |        |        |        |
|      | Объём обязательной части от общего объёма программы (%)                           |                                     |        |              |      | 53.8% |        |        |        |        |        |        |
|      | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) |                                     |        |              |      | 8.51% |        |        |        |        |        |        |