

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 26.04.2024 13:20:31
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730dr2574d16f5c0ce536f0fc6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Емельянов С.Г.

" " 20__ г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 27.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

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./

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_прием 2024.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Сем. курс	Имя	Квалификация	Формы пред. акт.				к.к.	Итого часов	Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого	Семестр 1												Семестр 2												Семестр 3												Семестр 4												Семестр 5												Семестр 6												Итого																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
			Экз	Зач	СР	СР								Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого	Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого	Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого	Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого	Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого	Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого	Лекции	Семинары	Литературные работы	СР	Итого																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
																																																	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37		38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354

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.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.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.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.24	Управление проектами в области производства продуктов питания	
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	

Индекс	Содержание	Тип
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.О.10	Основы российской государственности	
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	
Б1.О.02	История России	
Б1.О.10	Основы российской государственности	
Б1.В.02	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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.10	Основы российской государственности	
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	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.02	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	

Индекс	Содержание	Тип
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	Патентование 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	
Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ОПК-4.2	Организует технологический процесс производства продуктов питания	-

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.17	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.06	Экструзионные технологии в пищевом производстве	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.16	Технология производства пищевых концентратов	

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	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02_прием 2024.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; 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
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
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-5.1; УК-5.2; УК-5.3
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 хлебобулочного 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02_прием 2024.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.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.О.25	Экономическая культура и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.26	Русский язык и деловое общение	УК-1.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
Б1.О.27	Основы военной подготовки	УК-8.6
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.5; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; 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
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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02_прием 2024.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2; 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
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2
Б2.О.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.О.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-2.1; 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
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
ФКиС	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС		УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
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
ФТД	Факультативные дисциплины	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.02_прием 2024.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024																		
		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				186	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				186	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30
B1	Дисциплины (модули)	56%	44%	6.4%	162	213	60	30	30	57	30	27	54	30	24	42	30	12
B1.O	Обязательная часть					120	54	30	24	34	13	21	22	11	11	10	10	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					93	6		6	23	17	6	32	19	13	32	20	12
B2	Практика	50%	50%	0%	18	18				3		3	6		6	9		9
B2.O	Обязательная часть					9				3		3	6		6			
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9										9		9
B3	Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
ФКиС	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	0%	0%	0%														
ФКиС																		
ФТД	Факультативные дисциплины																	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				56.6	-	54	58	-	58	58	-	58	57.2	-	54	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				37.3	-	36.3	38.3	-	40.4	38.9	-	36.3	35.4	-	40.4	24
		элективные дисциплины по физ.к.				1.3	-		2.1	-	2.1	2.1	-	2.1	1.6	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4767.25	-	652.05	688.05	-	726	659.8	-	653.35	494.65	-	725.55	167.8
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				164.5	-		36.1	-	36.1	34.1	-	36.1	22.1	-		
		Блок Б2				54	-			-		24	-		24	-		6
		Блок Б3				13	-			-			-			-		13
		Блок ФКиС				164.5	-		36.1	-	36.1	34.1	-	36.1	22.1	-		
		Итого по всем блокам				4998.75	-	652.05	724.15	-	762.1	717.9	-	689.45	540.75	-	725.55	186.8
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	3	3	6	4	2	6	3	3	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					10	4	6	9	4	5	6	4	2	6	6	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	2		1		1	1		1	1		1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1	1		2	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								2	1	1	1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				38.73%												
		в интерактивной форме				4.6%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				53.8%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				61.68%													