

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 26.04.2024 13:21:16
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c

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

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) "Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии"

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) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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./

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2024.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

-	-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)									207	207	7452	7452	4514.05	4514.05	2127.95	810		30	30	30	21	30	21	30	15
Обязательная часть									133	133	4788	4788	2921.95	2921.95	1344.05	522		30	21	24	14	16	3	13	12
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01	Философия		1					3	3	108	108	36.1	36.1	71.9									
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)		1					3	3	108	108	36.1	36.1	71.9									
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03	Иностранный язык		123					9	9	324	324	270.3	270.3	53.7			3						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		2					3	3	108	108	54.1	54.1	53.9			3						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1					2	2	72	72	36.1	36.1	35.9			2						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.06	Основы инклюзивного образования		1					3	3	108	108	36.1	36.1	71.9			3						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности		5					3	3	108	108	90.1	90.1	17.9						3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	3						4	4	144	144	91.15	91.15	16.85	36				4				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.09	Информатика		2					3	3	108	108	72.1	72.1	35.9				3					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания		4					3	3	108	108	72.1	72.1	35.9					3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.11	Органическая химия		1					3	3	108	108	72.1	72.1	35.9			3						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.12	Биология	1						4	4	144	144	91.15	91.15	16.85	36		4						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.13	Пищевая химия и биохимия	3						6	6	216	216	145.15	145.15	34.85	36				6				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3						4	4	144	144	91.15	91.15	16.85	36				4				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.15	Общая микробиология и микробиология	12						8	8	288	288	182.3	182.3	33.7	72		4	4					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.16	Биологическая безопасность пищевых систем	8						5	5	180	180	83.15	83.15	69.85	27								5
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.17	Дисперсные пищевые системы		5					3	3	108	108	90.1	90.1	17.9						3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	4						4	4	144	144	85.15	85.15	22.85	36				4				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	7						7	7	252	252	163.15	163.15	52.85	36							7	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств		4					3	3	108	108	84.1	84.1	23.9					3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	6	5					6	6	216	216	147.25	147.25	32.75	36					3	3		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств		8					3	3	108	108	64.1	64.1	43.9									3
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	8	7		8			7	7	252	252	174.75	174.75	50.25	27							3	4
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.24	Технология приготовления пищи	124	3			4	18	18	648	648	310.55	310.55	229.45	108		5	5	4	4				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности		7					3	3	108	108	54.1	54.1	53.9								3	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.26	Правоведение		3					3	3	108	108	72.1	72.1	35.9				3					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.27	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	5						4	4	144	144	91.15	91.15	16.85	36					4			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.28	Экономическая культура и финансовая грамотность		5					3	3	108	108	54.1	54.1	53.9						3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.29	Русский язык и деловое общение		2					3	3	108	108	72.1	72.1	35.9				3					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									74	74	2664	2664	1592.1	1592.1	783.9	288			9	6	7	14	18	17	3
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Введение в технологию пищевого производства	2						6	6	216	216	145.15	145.15	34.85	36			6					

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2024.rlx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
50	Философии и социологии
17	Истории и социально-культурного сервиса
13	Иностранных языков
29	Охраны труда и окружающей среды
21	Физического воспитания
63	Коммуникологии и психологии
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
31	Программной инженерии
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
62	Фундаментальной химии и
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
39	Теории и истории государства и права
39	Теории и истории государства и права
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
5	Экономики, управления и аудита (Бухгалтерского учета, анализа и
38	Теоретической и прикладной
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров

ПланСвод Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2024.rlx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и
41	Товароведения, технологии и экспертизы товаров
21	Физического воспитания
21	Физического воспитания
21	Физического воспитания
21	Физического воспитания

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.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	-
Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.27	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.29	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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)	Выполнение, 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.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	-
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
Б1.О.26	Правоведение	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.25	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.27	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.09	Информатика	
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.29	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.29	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.29	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.29	Русский язык и деловое общение	
Б1.В.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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 (история России, всеобщая история)	
Б1.В.ДВ.02.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.02.02	История науки и техники	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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 (история России, всеобщая история)	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.26	Правоведение	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.В.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б1.В.11	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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)	Выполнение, 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.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5	Анализирует современные экологические проблемы и причины их возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.02	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	
Б1.О.28	Экономическая культура и финансовая грамотность	
Б1.В.07	Продовольственная безопасность	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	
Б1.О.28	Экономическая культура и финансовая грамотность	
Б1.В.07	Продовольственная безопасность	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.26	Правоведение	
Б1.В.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.26	Правоведение	
Б1.В.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.09	Информатика	
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б1.О.25	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.09	Информатика	
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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	Органическая химия	
Б1.О.12	Биология	
Б1.О.13	Пищевая химия и биохимия	
Б1.О.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.15	Общая микробиология и микробиология	
Б1.О.16	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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	Органическая химия	
Б1.О.12	Биология	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.13	Пищевая химия и биохимия	
Б1.О.15	Общая микробиология и микробиология	
Б1.О.17	Дисперсные пищевые системы	
Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.16	Биологическая безопасность пищевых систем	
Б1.О.17	Дисперсные пищевые системы	
Б1.О.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	
Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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 животного происхождения	-
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	-
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
Б1.О.24	Технология приготовления пищи	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания животного происхождения	-
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-5.1	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	-
Б1.О.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	выполняет организацию планов по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	
Б1.О.24	Технология приготовления пищи	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	принимает управленческие решения с учетом производственных условий	-
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	
Б1.О.24	Технология приготовления пищи	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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 животного происхождения	ПК
ПК-1.1	Разрабатывает технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.01	Введение в технологию пищевого производства	
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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 животного происхождения	-
Б1.В.01	Введение в технологию пищевого производства	
Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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 животного происхождения	-
Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-2.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
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)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями	-
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
Б1.В.05	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	
Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	
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)	Выполнение, 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 животного происхождения	-
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	
Б1.В.05	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий	
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
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)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК

Индекс	Содержание	Тип
ПК-3.1	Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	-
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
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)	Выполнение, 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 животного сырья	-
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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 животного происхождения	-
Б1.В.07	Продовольственная безопасность	
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2024.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

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.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	Философия	УК-1.4; УК-1.5; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.06	Основы инклюзивного образования	УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.07	Основы технического регулирования в пищевой промышленности	УК-1.1; УК-2.4; ОПК-5.1
Б1.О.08	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	УК-3.5; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.09	Информатика	УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.3
Б1.О.10	Информационные системы производства продуктов питания	УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.11	Органическая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.12	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.13	Пищевая химия и биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.О.15	Общая микробиология и микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.16	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.О.17	Дисперсные пищевые системы	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	ОПК-2.3; ОПК-5.2
Б1.О.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.21	Технологическое оборудование молочного и мясного производства	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.22	Системы управления в технологии пищевых производств	ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.3
Б1.О.23	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.24	Технология приготовления пищи	ОПК-4.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.25	Патентование и защита интеллектуальной собственности	УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.5; ОПК-1.1
Б1.О.26	Правоведение	УК-2.4; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.27	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	УК-1.3; УК-2.5
Б1.О.28	Экономическая культура и финансовая грамотность	УК-10.1; УК-10.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2024.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.29	Русский язык и деловое общение	УК-1.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-9; УК-10; УК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.01	Введение в технологию пищевого производства	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.02	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.03	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	УК-4.4; УК-11.1; УК-11.2
Б1.В.04	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой про	УК-1.1; УК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.05	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок издели	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.06	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2
Б1.В.07	Продовольственная безопасность	УК-10.1; УК-10.2; ПК-3.3
Б1.В.08	Технология производства и переработки мяса	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.09	Технология производства и переработки молока	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.10	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.2
Б1.В.11	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
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.4	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-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-4.4; УК-6.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-3.2
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.4; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	УК-1.3; УК-2.2; УК-3.4; УК-4.4; 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
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)	Выполнение, 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2024.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
ФТД	Факультативные дисциплины	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.03_прием 2024.plx', код направления 19.03.03, 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)				195	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30
B1	Дисциплины (модули)	64%	36%	8.1%	162	207	60	30	30	51	30	21	51	30	21	45	30	15
B1.O	Обязательная часть					133	51	30	21	38	24	14	19	16	3	25	13	12
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					74	9		9	13	6	7	32	14	18	20	17	3
B2	Практика	75%	25%	0%	24	24				9		9	9		9	6		6
B2.O	Обязательная часть					18				9		9	9		9			
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					6										6		6
B3	Государственная итоговая аттестация				9	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)				56.7	-	54	58	-	58	58	-	58	59.4	-	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.				36.7	-	32.3	37.3	-	41.3	37.4	-	41.4	28.1	-	38.3	33.8
		элективные дисциплины по физ.к.				1.4	-		2.1	-	2.1	2.1	-	2.1	2.7	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4514.05	-	580.05	669.95	-	741.95	448.75	-	743.45	336.55	-	689.35	304
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				164.5	-		36.1	-	36.1	24.1	-	36.1	32.1	-		
		Блок Б2				112	-			-		72	-		36	-		4
		Блок Б3				13	-			-			-			-		13
		Блок ФКиС				164.5	-		36.1	-	36.1	24.1	-	36.1	32.1	-		
		Итого по всем блокам				4803.55	-	580.05	706.05	-	778.05	544.85	-	779.55	404.65	-	689.35	321
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	3	3	6	3	3	6	3	3	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					11	6	5	8	5	3	6	5	1	6	4	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								1		1	1		1	1		1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1	1		2	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1	1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				35.8%												
		в интерактивной форме				9.6%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				62.9%													
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				60.14%													