Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 15.10.2026 13:47:48
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Емельянов С.Г.
24 февраля 20 26 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 24.02.2026

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: Механико-технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Локтионова О.Г./*

Начальник УМУ _____ */ Протасов В.В./*

Декан _____ */ Емельянов И.П./*

Зав. кафедрой _____ */ Пьяникова Э.А./*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2026.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2026

-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт. Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	з.е. Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Итого акад.часов Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы
Блок 1.Дисциплины (модули)									213	213		7668	7668	667.79	6668.21	332	312
Обязательная часть									118	118		4248	4248	398.29	3665.71	184	180
	+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	4
	+	Б1.О.02	История России			1			4	4	36	144	144	58.1	81.9	4	4
	+	Б1.О.03	Иностранный язык		112				8	8	36	288	288	20.3	255.7	12	12
	+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		2				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	4
	+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	4.1	63.9	4	2
	+	Б1.О.06	Основы инклюзивного образования		1				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	6
	+	Б1.О.07	Экономика и организация предприятий пищевой промышленности	2					4	4	36	144	144	12.12	122.88	9	6
	+	Б1.О.08	Информатика		1				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	4
	+	Б1.О.09	Информационные системы производства продуктов питания		2				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	4
	+	Б1.О.10	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	10.1	57.9	4	6
	+	Б1.О.11	Пищевая химия и биохимия	1					5	5	36	180	180	14.12	156.88	9	8
	+	Б1.О.12	Пищевая микробиология	1					5	5	36	180	180	20.12	150.88	9	10
	+	Б1.О.13	Дисперсные пищевые системы	2					4	4	36	144	144	12.12	122.88	9	6
	+	Б1.О.14	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	2					4	4	36	144	144	10.12	124.88	9	6
	+	Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	3				7	7	36	252	252	22.22	216.78	13	14
	+	Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств		3				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	6
	+	Б1.О.17	Правоведение		2				3	3	36	108	108	6.1	97.9	4	4
	+	Б1.О.18	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности		4				3	3	36	108	108	6.1	97.9	4	4
	+	Б1.О.19	Основы технического регулирования в пищевой индустрии		3				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	4
	+	Б1.О.20	Технология приготовления пищи	2	112			2	16	16	36	576	576	45.42	509.58	21	16
	+	Б1.О.21	Технологическое оборудование хлебобулочного производства		4				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	6
	+	Б1.О.22	Технологическое оборудование кондитерского производства		4				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	6
	+	Б1.О.23	Технологическое оборудование макаронного производства		4				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	4
	+	Б1.О.24	Управление проектами в области производства продуктов питания	4	2233		4		15	15	36	540	540	54.05	460.95	25	22
	+	Б1.О.25	Экономическая культура и финансовая грамотность		2				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	6
	+	Б1.О.26	Русский язык и деловое общение		1				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									95	95		3420	3420	269.5	3002.5	148	132
	+	Б1.В.01	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры		1				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	4
	+	Б1.В.02	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии		4				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	6
	+	Б1.В.03	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	3				3	7	7	36	252	252	17.12	225.88	9	8
	+	Б1.В.04	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	4	3				8	8	36	288	288	22.22	252.78	13	12
	+	Б1.В.05	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	3	2			3	9	9	36	324	324	27.22	283.78	13	12
	+	Б1.В.06	Экструзионные технологии в пищевом производстве		4				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	4
	+	Б1.В.07	Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания		2				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	6
	+	Б1.В.08	Технологические расчеты при производстве продуктов питания	2			2		6	6	36	216	216	15.65	191.35	9	6
	+	Б1.В.09	Продовольственная безопасность	1					5	5	36	180	180	14.12	156.88	9	8
	+	Б1.В.10	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания	5					4	4	36	144	144	12.12	122.88	9	4
	+	Б1.В.11	Идентификация и фальсификация товаров		5				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	4
	+	Б1.В.12	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	3					8	8	36	288	288	16.12	262.88	9	6
	+	Б1.В.13	Технология производства кондитерских изделий	3					8	8	36	288	288	12.12	266.88	9	6
	+	Б1.В.14	Технология производства макаронных изделий	4					4	4	36	144	144	12.12	122.88	9	6
	+	Б1.В.15	Технология производства функциональных пищевых продуктов	4					4	4	36	144	144	12.12	122.88	9	6
	+	Б1.В.16	Технология производства пищевых концентратов	3					4	4	36	144	144	14.12	120.88	9	6
	+	Б1.В.17	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	4	4		4		7	7	36	252	252	29.75	209.25	13	14
	+	Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.1**		**4**				3	**3**		**108**	**108**	**8.1**	**95.9**	**4**	**8**
	+	Б1.В.ДВ.01.01	Технико-химический контроль продуктов питания		4				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	8
	-	Б1.В.ДВ.01.02	Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания		4				3	3	36	108	108	8.1	95.9	4	8
	+	Б1.В.ДВ.02	**Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.2**		**2**				3	**3**		**108**	**108**	**10.1**	**93.9**	**4**	**6**
	+	Б1.В.ДВ.02.01	История развития пищевой промышленности		2				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	6
	-	Б1.В.ДВ.02.02	История науки и техники		2				3	3	36	108	108	10.1	93.9	4	6
Блок 2.Практика									18	18		648	648	54	378		
Обязательная часть									9	9		324	324	48	276		
	+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика			4			3	3	36	108	108	24	84		
	+	Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика			5			6	6	36	216	216	24	192		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									9	9		324	324	6	102		
	+	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика			5			9	9	36	324	324	6	102		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	13	311		
	+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	13	311		
ФКиС.Элективные дисциплины по физической культуре и спорту												328	328	0.2	319.8	8	
	+	ФКиС.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**12**							**328**	**328**	**0.2**	**319.8**	**8**	
	+	ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды		12							328	328	0.2	319.8	8	
	-	ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды		12							328	328	0.2	319.8	8	
	-	ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы		12							328	328	0.2	319.8	8	
	-	ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура		12							328	328	0.2	319.8	8	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2026.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2026

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	Патентоведение 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	Патентоведение 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	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.24	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	-
Б1.В.07	Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания	

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

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.5	Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	-
Б1.О.07	Экономика и организация предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.10	Основы российской государственности	
Б1.О.24	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1	Выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.26	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.26	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.26	Русский язык и деловое общение	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4	Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	-
Б1.О.03	Иностранный язык	
Б1.О.26	Русский язык и деловое общение	
Б1.В.02	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	-
Б1.О.02	История России	
Б1.В.ДВ.02.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.02.02	История науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	-
Б1.О.01	Философия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.02	История России	
Б1.В.02	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.О.01	Философия	
Б1.О.17	Правоведение	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	-
Б1.О.24	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б1.В.01	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	-
Б1.О.24	Управление проектами в области производства продуктов питания	
Б1.В.01	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
Б1.В.01	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б1.В.15	Технология производства функциональных пищевых продуктов	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	
УК-7.2	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	
УК-7.3	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	-
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1	Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.17	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	-
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная организационно-управленческая практика	

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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.17	Правоведение	
Б1.В.02	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Ориентируется в современных информационных технологиях	-
Б1.О.08	Информатика	
Б1.О.09	Информационные системы производства продуктов питания	
Б1.О.18	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	-
Б1.О.09	Информационные системы производства продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.08	Информатика	
Б1.О.09	Информационные системы производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов	-
Б1.О.11	Пищевая химия и биохимия	
Б1.О.12	Пищевая микробиология	
Б1.О.14	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Применяет методы в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания	-
Б1.О.11	Пищевая химия и биохимия	
Б1.О.12	Пищевая микробиология	
Б1.О.13	Дисперсные пищевые системы	
Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	-

Индекс	Содержание	Тип
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	-
Б1.О.20	Технология приготовления пищи	
Б1.О.21	Технологическое оборудование хлебобулочного производства	
Б1.О.22	Технологическое оборудование кондитерского производства	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.11	Идентификация и фальсификация товаров	
Б1.В.12	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б1.В.17	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2026.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2026

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-6; 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 России	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	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.О.08	Информатика	УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.3
Б1.О.09	Информационные системы производства продуктов питания	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.10	Основы российской государственности	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5
Б1.О.11	Пищевая химия и биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.12	Пищевая микробиология	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.13	Дисперсные пищевые системы	УК-1.1; ОПК-2.2
Б1.О.14	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.О.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1
Б1.О.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.3
Б1.О.17	Правоведение	УК-2.4; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.18	Патентоведение и защита интеллектуальной собственности	УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.5; ОПК-1.1
Б1.О.19	Основы технического регулирования в пищевой индустрии	УК-1.1; УК-2.4; ОПК-4.1
Б1.О.20	Технология приготовления пищи	ОПК-4.2
Б1.О.21	Технологическое оборудование хлебобулочного производства	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.22	Технологическое оборудование кондитерского производства	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.23	Технологическое оборудование макаронного производства	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3
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.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2026.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2026

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2026.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2026

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	УК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
ФТД	Факультативные дисциплины	
ФКиС	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7
ФКиС		УК-7
ФКиС.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.01	Базовые физкультурно-спортивные виды	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.02	Новые физкультурно-спортивные виды	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.03	Практическая физическая культура для специальной группы	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
ФКиС.ДВ.01.04	Адаптивная физическая культура	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_прием 2026.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2026

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт					
	Итого (с факультативами)				186		240	51	54	54	50	31
	Итого по ОП (без факультативов)				186		240	51	54	54	50	31
Б1	Дисциплины (модули)	55%	45%	6.3%	162		213	51	54	54	47	7
Б1.О	Обязательная часть						118	43	39	18	18	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						95	8	15	36	29	7
Б2	Практика	50%	50%	0%	18		18				3	15
Б2.О	Обязательная часть						9				3	6
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						9					9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины											
ФКиС	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	0%	0%	0%								
ФКиС												
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					49	58.8	50.5	48.9	44.8	25.2
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					133.6	197.56	154.23	149.32	144.46	22.22
		необязательная					0.1	0.1	0.1			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					667.79	197.56	154.23	149.32	144.46	22.22
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					0.2	0.1	0.1			
		Блок Б2					54				24	30
		Блок Б3					13					13
		Блок ФКиС					0.2	0.1	0.1			
		Итого по всем блокам					734.99	197.66	154.33	149.32	168.46	65.22
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						3	5	6	5	1
		ЗАЧЕТ (За)						11	11	6	8	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1			1	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		2	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1	2		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					42.53%					
		в интерактивной форме					46.7%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						52.9%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						8.35%					