

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 18.02.2025 13:18:49
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2574d16f3c0ce536f0fc6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 27.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Емельянов С.Г.

03 2024 г.

19.03.02

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

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

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

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

Типы задач профессиональной деятельности

организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Локтионова О.Г./

Начальник УМУ

/ Протасов В.В./

Декан

/ Минакова И.В./

Зав. кафедрой

/ Пьяникова Э.А./

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|--|-----|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК |
| УК-1.1 | Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие | - |
| Б1.О.13 | Дисперсные пищевые системы | |
| Б1.О.19 | Основы технического регулирования в пищевой индустрии | |
| Б1.В.03 | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.2 | Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи | - |
| Б1.О.18 | Патентование и защита интеллектуальной собственности | |
| Б1.В.03 | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.3 | Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов | - |
| Б1.О.18 | Патентование и защита интеллектуальной собственности | |
| Б1.В.10 | Производственные системы обеспечения качества продуктов питания | |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.4 | При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата | - |
| Б1.О.01 | Философия | |
| Б1.О.26 | Русский язык и деловое общение | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.5 | Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте | - |
| Б1.О.01 | Философия | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | История развития пищевой промышленности | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | История науки и техники | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК |
| УК-2.1 | Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта | - |
| Б1.О.18 | Патентование и защита интеллектуальной собственности | |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б2.В.01(Пд) | Производственная преддипломная практика | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.2 | Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения | - |
| Б1.В.07 | Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|----------|---|-----|
| Б1.В.08 | Технологические расчеты при производстве продуктов питания | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.3 | Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач | - |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б1.В.17 | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.4 | В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | - |
| Б1.О.17 | Правоведение | |
| Б1.О.19 | Основы технического регулирования в пищевой индустрии | |
| Б1.В.10 | Производственные системы обеспечения качества продуктов питания | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.5 | Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач | - |
| Б1.О.18 | Патентоведение и защита интеллектуальной собственности | |
| Б1.В.09 | Продовольственная безопасность | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК |
| УК-3.1 | Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели | - |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б1.В.01 | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.2 | При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды | - |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б1.В.01 | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.3 | Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата | - |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б1.В.01 | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.4 | Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели | - |
| Б1.О.08 | Информатика | |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.5 | Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | - |
| Б1.О.07 | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности | |

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

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|--|-----|
| УК-5.3 | Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции | - |
| Б1.О.01 | Философия | |
| Б1.О.10 | Основы российской государственности | |
| Б1.О.17 | Правоведение | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК |
| УК-6.1 | Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей | - |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б1.В.01 | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.2 | Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения | - |
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | |
| Б1.В.01 | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.3 | Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | - |
| Б1.В.01 | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры | |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | УК |
| УК-7.1 | Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма | - |
| Б1.О.05 | Физическая культура и спорт | |
| Б1.В.15 | Технология производства функциональных пищевых продуктов | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФКиС.ДВ.01.01 | Базовые физкультурно-спортивные виды | |
| ФКиС.ДВ.01.02 | Новые физкультурно-спортивные виды | |
| ФКиС.ДВ.01.03 | Практическая физическая культура для специальной группы | |
| ФКиС.ДВ.01.04 | Адаптивная физическая культура | |
| УК-7.2 | Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности | - |
| Б1.О.05 | Физическая культура и спорт | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФКиС.ДВ.01.01 | Базовые физкультурно-спортивные виды | |

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

| Индекс | Содержание | Тип |
|------------|--|-----|
| УК-8.5 | Анализирует современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества | - |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б2.О.02(П) | Производственная организационно-управленческая практика | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-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 | - |
| Б1.О.17 | Правоведение | |

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

| Индекс | Содержание | Тип |
|------------|---|-----|
| 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 | |
| Б1.О.23 | Технологическое оборудование макаронного производства | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|-------------------------------|---|-----|
| 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 | |
| ПК-1.2 | Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | - |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| 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 | |
| Б1.В.13 | Технология производства кондитерских изделий | |

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

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------|---|---|
| Б1 | Дисциплины (модули) | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.0 | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3 |
| Б1.0.01 | Философия | УК-1.4; УК-1.5; УК-5.2; УК-5.3 |
| Б1.0.02 | История России | УК-5.1; УК-5.2 |
| Б1.0.03 | Иностранный язык | УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4 |
| Б1.0.04 | Безопасность жизнедеятельности | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5 |
| Б1.0.05 | Физическая культура и спорт | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| Б1.0.06 | Основы инклюзивного образования | УК-9.1; УК-9.2 |
| Б1.0.07 | Экономика и организация предприятий пищевой промышленности | УК-3.5; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3 |
| Б1.0.08 | Информатика | УК-3.4; ОПК-1.1; ОПК-1.3 |
| Б1.0.09 | Информационные системы производства продуктов питания | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3 |
| Б1.0.10 | Основы российской государственности | УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3 |
| Б1.0.11 | Пищевая химия и биохимия | ОПК-2.1; ОПК-2.2 |
| Б1.0.12 | Пищевая микробиология | ОПК-2.1; ОПК-2.2 |
| Б1.0.13 | Дисперсные пищевые системы | УК-1.1; ОПК-2.2 |
| Б1.0.14 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | ОПК-2.1; ОПК-2.3 |
| Б1.0.15 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1 |
| Б1.0.16 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.3 |
| Б1.0.17 | Правоведение | УК-2.4; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2 |
| Б1.0.18 | Патентование и защита интеллектуальной собственности | УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.5; ОПК-1.1 |
| Б1.0.19 | Основы технического регулирования в пищевой промышленности | УК-1.1; УК-2.4; ОПК-4.1 |
| Б1.0.20 | Технология приготовления пищи | ОПК-4.2 |
| Б1.0.21 | Технологическое оборудование хлебобулочного производства | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3 |
| Б1.0.22 | Технологическое оборудование кондитерского производства | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3 |
| Б1.0.23 | Технологическое оборудование макаронного производства | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|--|
| Б1.О.24 | Управление проектами в области производства продуктов питания | УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3 |
| Б1.О.25 | Экономическая культура и финансовая грамотность | УК-10.1; УК-10.2 |
| Б1.О.26 | Русский язык и деловое общение | УК-1.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.5; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.В.01 | Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2 |
| Б1.В.02 | Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии | УК-4.4; УК-5.2; УК-11.1; УК-11.2 |
| Б1.В.03 | Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | УК-1.1; УК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б1.В.04 | Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства | ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б1.В.05 | Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | ПК-2.1; ПК-2.2 |
| Б1.В.06 | Экструзионные технологии в пищевом производстве | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.В.07 | Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания | УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.2 |
| Б1.В.08 | Технологические расчеты при производстве продуктов питания | УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.2 |
| Б1.В.09 | Продовольственная безопасность | УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2 |
| Б1.В.10 | Производственные системы обеспечения качества продуктов питания | УК-1.3; УК-2.4 |
| Б1.В.11 | Идентификация и фальсификация товаров | ПК-2.1; ПК-2.3 |
| Б1.В.12 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.В.13 | Технология производства кондитерских изделий | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.В.14 | Технология производства макаронных изделий | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.В.15 | Технология производства функциональных пищевых продуктов | УК-7.1; ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.В.16 | Технология производства пищевых концентратов | ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б1.В.17 | Организация, технология и проектирование предприятий отрасли | УК-2.3; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.3 |
| Б1.В.ДВ.01 | Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.1 | ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Технико-химический контроль продуктов питания | ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания | ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3 |
| Б1.В.ДВ.02 | Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.2 | УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | История развития пищевой промышленности | УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | История науки и техники | УК-1.5; УК-5.1; ПК-3.1 |

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

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|--|
| Б2 | Практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б2.О | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2 |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1 |
| Б2.О.02(П) | Производственная организационно-управленческая практика | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2 |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б2.В.01(Пд) | Производственная преддипломная практика | УК-2.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3 |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3 |
| ФКиС | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| ФКиС | | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| ФКиС.ДВ.01 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| ФКиС.ДВ.01.01 | Базовые физкультурно-спортивные виды | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| ФКиС.ДВ.01.02 | Новые физкультурно-спортивные виды | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| ФКиС.ДВ.01.03 | Практическая физическая культура для специальной группы | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| ФКиС.ДВ.01.04 | Адаптивная физическая культура | УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | |

| | | Итого | | | | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | |
|------|---|---|-------|--------------|----------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--|
| | | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | Всего | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 | |
| | | | | | Не менее | Факт | | | | | | | | | | | | | |
| | Итого (с факультативами) | | | | 186 | 240 | | | | 60 | 30 | 30 | 60 | 30 | 30 | 60 | 30 | 30 | |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 186 | 240 | | | | 60 | 30 | 30 | 60 | 30 | 30 | 60 | 30 | 30 | |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 55% | 45% | 6.3% | 162 | 213 | | | | 60 | 30 | 30 | 57 | 30 | 27 | 54 | 30 | 24 | |
| Б1.О | Обязательная часть | | | | | 118 | | | | 54 | 30 | 24 | 34 | 13 | 21 | 20 | 11 | 9 | |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 95 | | | | 6 | | 6 | 23 | 17 | 6 | 34 | 19 | 15 | |
| Б2 | Практика | 50% | 50% | 0% | 18 | 18 | | | | | | | 3 | | 3 | 6 | | 6 | |
| Б2.О | Обязательная часть | | | | | 9 | | | | | | | 3 | | 3 | 6 | | 6 | |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | 9 | |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | | | | 6 | 9 | | | | | | | | | | | | 9 | |
| ФКиС | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | 0% | 0% | 0% | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФКиС | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФТД | Факультативные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | 56.6 | - | 54 | 58 | - | 58 | 58 | - | 58 | 57.2 | - | 54 | 54 | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | 54 | - | 54 | 54 | - | 54 | 54 | - | 54 | 54 | - | 54 | 54 | |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | - | | | - | | | - | | | - | | | |
| | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП без элект. дисциплин по физ.к. | | | | 36.7 | - | 36.3 | 38.3 | - | 40.4 | 38.9 | - | 36.3 | 30.4 | - | 40.4 | 24 | |
| | | элективные дисциплины по физ.к. | | | | 1.3 | - | | 2.1 | - | 2.1 | 2.1 | - | 2.1 | 1.6 | - | | | |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | 4697.15 | - | 652.05 | 688.05 | - | 726 | 659.8 | - | 653.35 | 424.55 | - | 725.55 | 167.8 | |
| | | в том числе по элект. дисц. по ф.к. | | | | 164.5 | - | | 36.1 | - | 36.1 | 34.1 | - | 36.1 | 22.1 | - | | | |
| | | Блок Б2 | | | | 54 | - | | | - | | 24 | - | | 24 | - | | 6 | |
| | | Блок Б3 | | | | 13 | - | | | - | | | - | | | - | | 13 | |
| | | Блок ФКиС | | | | 164.5 | - | | 36.1 | - | 36.1 | 34.1 | - | 36.1 | 22.1 | - | | | |
| | | Итого по всем блокам | | | | 4928.65 | - | 652.05 | 724.15 | - | 762.1 | 717.9 | - | 689.45 | 470.65 | - | 725.55 | 186.8 | |
| | Обязательные формы промежуточной аттестации | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 6 | 3 | 3 | 6 | 4 | 2 | 6 | 3 | 3 | 5 | 3 | 2 | |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 10 | 4 | 6 | 9 | 4 | 5 | 5 | 4 | 1 | 6 | 6 | | |
| | | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | 2 | 2 | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | |
| | | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 2 | 1 | 1 | |
| | | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | 2 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | |
| | Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | 38.71% | | | | | | | | | | | | | |
| | | в интерактивной форме | | | | 4.6% | | | | | | | | | | | | | |
| | Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | 52.9% | | | | | | | | | | | | | | |
| | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | 60.8% | | | | | | | | | | | | | | |