

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет
Факультет агробиологии и земельных ресурсов

УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора
по учебной,
воспитательной
работе и
молодежной
политике



Атанов И. В.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 02.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Технология бродильных производств и виноделие

Кафедра: Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4г

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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	научно-исследовательский
-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

Громов Е. И./

Декан

Исаулко А. Н./

Зав. кафедрой

Романенко Е. С./

Руководитель ОП

Романенко Е. С./

План Учебный план бакалавриата '19.03.02-ППРС_ТБЛиВ.рп', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Курс	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого академических часов												Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер. часы	Пр. работ	а.е.	Лек.	Лаб.	Пр.	СР	Контроль	а.е.	Лек.	Лаб.	Пр.	СР	Контроль	а.е.	Лек.	Лаб.	Пр.	СР	Контроль	а.е.	Лек.	Лаб.	Пр.	СР	Контроль
Блок 1: Дисциплины (модули)							207	207	7780	7780	3378	3502	900	394	3564	56	316	180	4500	1022	216	52	284	312	256	914	216	57	336	276	270	918	252	42	262	170	216	648	216
Обязательная часть							129	129	4972	4972	2172	2280	540	374	1294	52	296	100	466	968	180	240	210	276	150	698	216	25	164	142	90	396	108	12	86	22	90	198	36
+	Б1.О.01	Философия		2			3	3	108	108	54	54		10		3	20		34	54																			
+	Б1.О.02	История		1			3	3	108	108	54	54		10		3	20		34	54																			
+	Б1.О.03	Правоведение		2			3	3	108	108	54	54		10		3	20		34	54																			
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		3			2	2	72	72	36	36		10	22						2	14		22	36														
+	Б1.О.05	Экология			1		3	3	108	108	54	54		10		3	18		36	54																			
+	Б1.О.06	НИР по специальности			6		3	3	108	108	54	54		10	80												3	18	36		54								
+	Б1.О.07	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	2	112			10	10	360	360	162	162	36	36		10	32		130	162	36																		
+	Б1.О.07.01	Психология профессионально-личностного развития		2			3	3	108	108	54	54		10		3	18		36	54																			
+	Б1.О.07.02	Иностранный язык	2	1			5	5	180	180	72	72	36	16		5			72	72	36																		
+	Б1.О.07.03	Культура речи и деловое общение		1			2	2	72	72	36	36		10		2	14		22	36																			
+	Б1.О.08	Модуль «Инженерная подготовка»	334		24		21	21	756	756	324	324	108	50	222	4	36	36		72		17	102	150		252	108												
+	Б1.О.08.01	Инженерная и компьютерная графика			2		4	4	144	144	72	72		10	22	4	36	36		72																			
+	Б1.О.08.02	Прикладная механика	3				4	4	144	144	54	54	36	10	52						4	18	36		54	36													
+	Б1.О.08.03	Электротехника и электроника			4		4	4	144	144	54	54	72	10	22						9	36	36		72														
+	Б1.О.08.04	Тепло- и хладотехника	4				4	4	144	144	54	54	36	10	51						4	20	34		54	36													
+	Б1.О.08.05	Введение в технологию продуктов питания	3				5	5	180	180	72	72	36	10	22						5	28	44		72	36													
+	Б1.О.09	Модуль «Естественнонаучная подготовка»	12224	456	144	5	47	47	1692	1692	702	702	288	120	622	19	108	108	54	270	144	15	72	126	36	234	72	13	92	106		198	72						
+	Б1.О.09.01	Математическое моделирование и обработка данных	2	1			6	6	216	216	90	90	36	20	68	6	36		54	90	36																		
+	Б1.О.09.02	Физика	2				4	4	144	144	54	54	35	10		4	18	36		54	36																		
+	Б1.О.09.03	Основы общей и неорганической химии	1				5	5	180	180	72	72	36	10	22	5	36	36		72	36																		
+	Б1.О.09.04	Органическая химия	2				4	4	144	144	54	54	36	10	32	4	18	36		54	36																		
+	Б1.О.09.05	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования		4			3	3	108	108	54	54		10	52						3	18	36		54														
+	Б1.О.09.06	Биохимия	4				5	5	180	180	72	72	36	10	20						5	18	54		72	36													
+	Б1.О.09.07	Физическая и коллоидная химия		4			3	3	108	108	54	54		10	52						3	18	36		54														
+	Б1.О.09.08	Пищевая химия	5				5	5	180	180	72	72	36	10	22							5	36	36		72	36												
+	Б1.О.09.09	Пищевая микробиология			5		4	4	144	144	72	72	36	10	26						4	36	36		72	36													
+	Б1.О.09.10	Хлебопечение	6				4	4	144	144	54	54	36	10	26						4	20	34		54	36													
+	Б1.О.09.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4				4	4	144	144	54	54	36	10	52						4	18	36	54	36														
+	Б1.О.10	Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»	3	2			8	8	288	288	108	144	36	20	56	3	18	36		54		5	18	36		90	36												
+	Б1.О.10.01	Информационные технологии		2			3	3	108	108	54	54		10	22	3	18	36		54																			
+	Б1.О.10.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере	3				5	5	180	180	54	90	36	10	21						5	18	36		90	36													
+	Б1.О.11	Модуль «Экономика и управление пищевым производством»	8	16			9	9	324	324	144	144	36	20	36	3	20		34	54							2	18		18	36		4	18		36	64	36	
+	Б1.О.11.01	Экономика		1			3	3	108	108	54	54		10		3	20		34	54																			
+	Б1.О.11.02	Менеджмент		6			2	2	72	72	36	36		10								2	18																
+	Б1.О.11.03	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	8				4	4	144	144	54	54	36	10	26							4	18												36	54	36		
+	Б1.О.12	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»	6	588	8		15	15	540	540	252	252	36	50	156							7	36		72	108	36	8	60	22	54	144							
+	Б1.О.12.01	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли		8			2	2	72	72	36	36		10	20							2	14	22													36		
+	Б1.О.12.02	Производственный контроль на предприятиях отрасли			8		4	4	144	144	72	72		10	31							4	36														36	72	
+	Б1.О.12.03	Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности		8			2	2	72	72	36	36		10	21							2	18													18	36		
+	Б1.О.12.04	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	6				4	4	144	144	54	54	36	10	26							4	18																
+	Б1.О.12.05	Экологическая и продовольственная безопасность		5			3	3	108	108	54	54		10	52							3	18																
+	Б1.О.13	Физическая культура и спорт		13			2	2	72	72	12	60		8		1	4		2	30			1	4		2	30												
+	Б1.О.14	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту		124					328	328	162	166							108	110					54	56													
Часть формируемая участниками образовательных отношений							78	78	2808	2808	1206	1242	360	220	2270	4	20	234	54	56	52	174	36	106	216	32	172	134	180	522	144	30	176	148	126	450	180		
+	Б1.8.01	Биотехнологические основы технологии брожения и виноделия		7			2	2	72	72	36	36		10	22							2	18																

План Учебный план бакалавриата '19.03.02-ППРС_ТБПиВ.rlx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Считать плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Экспертное				Итого акад. часов				Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4											
			Экз. Мен	Зачет	Зачит с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт. роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Лек	Лаб	Пр.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр.	СР	Контроль		
+	Б1.В.02	Модуль «Технология броидильных производств и виноделие»	155678	334666	477	678	53	53	1908	1908	846	846	216	150	1628	4	20		34	54	36	12	74	36	106	216		21	108	72	144	324	108	16	100	44	106	252	72		
+	Б1.В.02.01	Введение в профессиональную деятельность	1				1	4	144	144	54	54	36	10	144	4	20		34	54	36																				
+	Б1.В.02.02	Общая технология отрасли			4		3	3	108	108	54	54		10	108							3	18	36		54															
+	Б1.В.02.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		6			3	3	108	108	54	54		10	108							3	18	36		54															
+	Б1.В.02.04	Технология безалкогольных и лечебных напитков	5				1	4	144	144	54	54	36	10	108							4	18	36		54	36														
+	Б1.В.02.05	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций		6			3	3	108	108	54	54		10	108							3	18		36	54															
+	Б1.В.02.06	Технология броидильных производств и виноделие	5678			678	16	16	576	576	216	216	144	40	432							8	36		72	108	72	8	36			72	108	72							
+	Б1.В.02.07	Технология экзотических напитков			7		1	1	144	144	72	72		10	144																										
+	Б1.В.02.08	Основы виноградарства		3			3	3	108	108	54	54		10	108							3	18		36	54															
+	Б1.В.02.09	Основы садоводства		3			3	3	108	108	54	54		10	108							3	20		34	54															
+	Б1.В.02.10	Основы овощеводства		4			3	3	108	108	54	54		10	108							3	18		36	54															
+	Б1.В.02.11	Программирование урожаев плодово-ягодных культур		6			3	3	108	108	54	54		10	108							3	18		36	54															
+	Б1.В.02.12	Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности			7		1	4	144	144	72	72		10	144																										
+	Б1.В.03	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»	57	56		7	15	15	540	540	216	252	72	40	354							11	64	62	36	198	36	4	18	36											
+	Б1.В.03.01	Процессы и аппараты пищевых производств	5				5	5	180	180	72	72	36	10	144							5	28	44		72	36														
+	Б1.В.03.02	Технологическое оборудование	7	6		7	5	5	216	216	90	90	36	20	180							2	18	18		36		4	18	36											
+	Б1.В.03.03	Проектная деятельность		5			1	4	144	144	54	90		10	30							4	18		36	90															
+	Б1.В.03.04	Промышленное строительство и инженерное оборудование	7				1	4	144	144	54	54	36	10	108													4	20	34											
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины Б1.В.ДВ.01	7				1	4	144	144	54	54	36	10	108													4	20	34											
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология коктейлей	7				1	4	144	144	54	54	36	10	108													4	20	34											
+	Б1.В.ДВ.01.02	Технология старта и ликероводочного производства	7				1	4	144	144	54	54	36	10	108													4	20	34											
Блок 2. Практика							24	24	864	864	144	854		40	320							142	8	4		284		3													
Обязательная часть							24	24	864	864	144	850		40	320								142	8	4		284		3	2											
+	Б2.О.01(У)	Озьякочительная практика		2			1	4	144	144	2	142		56	142																										
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		34			8	8	288	288	4	284		112								8	4		284																
+	Б2.О.03(П)	Проектно-технологическая практика			57		6	6	216	216	4	212		80								3	2		106			3	2												
+	Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа			7		3	3	108	108	2	106		40															3	2											
+	Б2.О.05(Па)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8		3	3	108	108	2	106		40															3	2											
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	22	302																													
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8				3	3	108	108	2	106																	3	2											
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216	20	196																	6												
ФТД. Факультативные дисциплины							8	8	288	288	144	144		40	288									2	14		22	36		2	14										
+	ФТД.01	Грибоводство		4			2	2	72	72	36	36		10	72							2	14		22	36															
+	ФТД.02	Агронзия		6			2	2	72	72	36	36		10	72							2	14		22	36															
+	ФТД.03	Виноделие зарубежных стран		8			2	2	72	72	36	36		10	72																										
+	ФТД.04	Контроль технологического процесса производства		8			2	2	72	72	36	36		10	72																										
Итого з.е./Акад. часов (без факультативов)							240	240	8968	8988	3414	4654	800	594	3892	60	318	180	500	1164	216	60	268	312	256	1198	216	60	338	278	270	1024	252	60	270	170	216	1288	216		
Надильная нагрузка в периодах обучения (акад. часов/нед)																																									
Контактная работа (без элек. дисц. по ф.с. и спорту) (акад. часов/нед)																																									
з.е. на курсах (без факультативов)																																									

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.О.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	История	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.03	Правоведение	УК-2.2; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.2
Б1.О.05	Экология	УК-8.1; УК-8.2
Б1.О.06	НИР по специальности	ОПК-2.2; ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.О.07	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	УК-3.1; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.07.01	Психология профессионально-личностного развития	УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.07.02	Иностранный язык	УК-4.2
Б1.О.07.03	Культура речи и деловое общение	УК-4.1; УК-4.2; УК-5.2
Б1.О.08	Модуль «Инженерная подготовка»	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.О.08.01	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-4.2; ПК-1.2
Б1.О.08.02	Прикладная механика	ОПК-3.1; ПК-1.2
Б1.О.08.03	Электротехника и электроника	ОПК-3.2; ПК-3.1
Б1.О.08.04	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.3; ПК-3.1
Б1.О.08.05	Введение в технологию продуктов питания	ОПК-3.1; ПК-3.2
Б1.О.09	Модуль «Естественнонаучная подготовка»	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.3
Б1.О.09.01	Математическое моделирование и обработка данных	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.О.09.02	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.09.03	Основы общей и неорганической химии	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.О.09.04	Органическая химия	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.О.09.05	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.О.09.06	Биохимия	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.О.09.07	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.О.09.08	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ПК-2.2; ПК-3.3
Б1.О.09.09	Пищевая микробиология	ОПК-2.3; ПК-2.2; ПК-3.3
Б1.О.09.10	Химия отрасли	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ПК-2.2
Б1.О.09.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2.2; ПК-2.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02-ППРС_ТБПиВ.рпх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.10	Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»	УК-2.3; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.О.10.01	Информационные технологии	УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1.2
Б1.О.10.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере	УК-2.3; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.О.11	Модуль «Экономика и управление пищевым производством»	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.О.11.01	Экономика	УК-2.1; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.О.11.02	Менеджмент	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.О.11.03	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	УК-10.1; УК-10.2; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.О.12	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.О.12.01	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.2; ПК-2.2
Б1.О.12.02	Производственный контроль на предприятиях отрасли	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.2; ПК-2.2
Б1.О.12.03	Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности	ОПК-2.3; ОПК-4.2; ПК-2.1
Б1.О.12.04	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ОПК-2.3; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ПК-2.1
Б1.О.12.05	Экологическая и продовольственная безопасность	ОПК-2.3; ПК-2.1
Б1.О.13	Физическая культура и спорт	УК-7.2
Б1.О.14	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту	УК-7.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-5.1; УК-6.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.01	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02	Модуль «Технология бродильных производств и виноделие»	УК-4.1; УК-5.1; УК-6.1; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.02.01	Введение в профессиональную деятельность	УК-4.1; УК-5.1; УК-6.1; ПК-2.2; ПК-3.2
Б1.В.02.02	Общая технология отрасли	ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.02.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02.04	Технология безалкогольных и лечебных напитков	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02.05	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций	ПК-2.1; ПК-3.3
Б1.В.02.06	Технология бродильных производств и виноделие	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02.07	Технология экзотических напитков	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02.08	Основы виноградарства	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02.09	Основы садоводства	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02.10	Основы овощеводства	ПК-2.1; ПК-3.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02-ППРС_ТБПиВ.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.02.11	Программирование урожаев плодово-ягодных культур	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.02.12	Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.03	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»	УК-1.1; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.03.01	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.03.02	Технологическое оборудование	ПК-1.2; ПК-3.1
Б1.В.03.03	Проектная деятельность	УК-1.1; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.04	Промышленное строительство и инженерное оборудование	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины Б1.В.ДВ.01	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.ДВ.01.01	Технология коктейлей	ПК-2.1; ПК-3.2
Б1.В.ДВ.01.02	Технология спирта и ликероводочного производства	ПК-2.1; ПК-3.2
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.3; УК-7.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; ОПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.3; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.3; УК-6.2; УК-7.1; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2.О.03(П)	Проектно-технологическая практика	УК-1.1; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; УК-7.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-8.1; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1
Б2.О.05(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ПК-1.2; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02-ППРС_ТБПиВ.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.2; ПК-3.3
ФТД.01	Грибоводство	ПК-2.1; ПК-3.2
ФТД.02	Агрономия	ПК-3.2
ФТД.03	Виноделие зарубежных стран	ПК-2.1; ПК-3.2
ФТД.04	Контроль технологического процесса производства	ПК-2.2; ПК-3.3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.02-ППРС_ТБПив.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

	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)				189	248	60	25	35	62	27	35	62	32	30	64	32	32
Итого по ОП (без факультативов)				189	240	60	25	35	60	27	33	60	32	28	60	32	28
Дисциплины (модули)	62%	38%	5.1%	162	207	56	25	31	52	23	29	57	29	28	42	26	16
Обязательная часть					129	52	21	31	40	17	23	25	12	13	12		12
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					78	4	4		12	6	6	32	17	15	30	26	4
Практика	100%	0%	0%	18	24	4		4	8	4	4	3	3		9	6	3
Обязательная часть					24	4		4	8	4	4	3	3		9	6	3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
Факультативные дисциплины					8				2		2	2		2	4		4
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56		-	54.6	57.5	-	52.2	57.6	-	56.9	53.6	-	57.3	59.9
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)			54		-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад. час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.			25.2		-	23.5	25.9	-	22.3	25.3	-	27.3	24.8	-	28.7	23.3
	элективные дисциплины по физ.к.			1.3		-	3.2	2.9	-	1.8	1.6	-			-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			3378		-	456	540	-	356	496	-	432	450	-	396	252
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.			162		-	54	54	-	26	28	-			-		
	Блок Б2			14		-		2	-	2	2	-	2		-	4	2
	Блок Б3			22		-			-			-			-		22
	Блок ФТД			144		-			-		36	-		36	-		72
	Итого по всем блокам			3558		-	456	542	-	358	534	-	434	486	-	400	348
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	2	4	6	3	3	7	4	3	7	4	3
	ЗАЧЕТ (За)					11	6	5	9	5	4	7	2	5	3	1	2
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1	2		2	3	2	1	6	4	2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1		1	3	2	1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37.26%												
	в интерактивной форме				18.4%												
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					63.8%												

