

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 15.12.2025 15:54:50
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет



План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 14.05.2025

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Институт: Биотехнологии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.) (в сферах...)
33.010	КОНДИТЕР
33.014	ПЕКАРЬ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Директор

 / С.А. Макаров/
 / А.Б. Хохлов/
 / Н.В. Коник/

Календарный учебный график 2025-2026 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2026-2027 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2027-2028 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн											Э				Э				*																																К		
Вт											Э																																									К	
Ср											Э																																									К	
Чт							Э	Э	Э			Э	Э	Э																																				К			
Пт											Э																																								К		
Сб											*																																									=	

Календарный учебный график 2029-2030 г.

Мес	Сентябрь							Октябрь							Ноябрь							Декабрь							Январь							Февраль							Март							Апрель							Май							Июнь							Июль							Август						
Пн		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26																															
Вт		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27																															
Ср		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28																															
Чт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29																															
Пт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																															
Сб	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31																															
Вс	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25																																
Нед		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																															
Пн											*	Э				П	Н	Н		*																																			Д																													
Вт											Э					П	Н	Н	*	*																																			Д																													
Ср											Э	П				П	Н	Н	*	*																																		Д																														
Чт					Э	Э	Э	Э	Э	Э	П					П	Н	Н	*	*																																Д																																
Пт											Э	П				П	Н	Н	*	*																																		Д																														
Сб											Э	П				П	Н	Н	*	*																																		Д																														

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		50	
Дата начала/Номер недели	19 января 2026 г.		21	15 февраля 2027 г.	25	8 ноября 2027 г.	11	9 октября 2028 г.	7	24 сентября 2029 г.
Дата окончания/Номер недели	27 февраля 2026 г.		26	26 марта 2027 г.	30	27 декабря 2027 г.	18	27 ноября 2028 г.	14	12 ноября 2029 г.

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	37	35	33 2/6	33 1/6	22 2/6	160 5/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 3/6	7 1/6	7	7	32 2/6
У	Учебная практика		2	2			4
Н	Научно-исслед. работа				2		2
П	Производственная практика				2	4	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Каникулы	7	7 1/6	7 2/6	7 4/6	8 4/6	37 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	11 1/6 (67 дн)
Продолжительность обучения							
Итого		52	52	52	52	52 1/6	260 1/6

[illegible]

[illegible]

		Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 4								Курс 5								
		Экзам	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	
Индекс	Наименование																													
Блок 1.Дисциплины (модули)						213	213		7996	7996	978	6789.2	228.8	45	1702	80	50	64	1481.6	26.4			30	1080	78	52	68	855.6	26.4	
Обязательная часть						104	104		3744	3744	458	3136.4	149.6	12	432	24	14	20	356.4	17.6			9	324	12		28	284		
Б1.О.01	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	32	211.2	8.8																	
Б1.О.02	Философия	2				3	3	36	108	108	10	89.2	8.8																	
Б1.О.03	Экономическая культура		2			2	2	36	72	72	8	64																		
Б1.О.04	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	14	85.2	8.8																	
Б1.О.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья		12			6	6	36	216	216	20	196																		
Б1.О.06	Информатика	1				4	4	36	144	144	14	121.2	8.8																	
Б1.О.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья	2				3	3	36	108	108	10	89.2	8.8																	
Б1.О.08	Физика	1				3	3	36	108	108	14	85.2	8.8																	
Б1.О.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	2	1			9	9	36	324	324	38	277.2	8.8																	
Б1.О.10	Тепло- и холодильная техника		2			4	4	36	144	144	14	130																		
Б1.О.11	Электротехника и электроника		3			2	2	36	72	72	12	60																		
Б1.О.12	Процессы и аппараты пищевых производств	4				4	4	36	144	144	26	109.2	8.8	4	144	12	14		109.2	8.8	э									
Б1.О.13	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	8	91.2	8.8																	
Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности	3				3	3	36	108	108	10	89.2	8.8																	
Б1.О.15	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	4	59.2	8.8																	
Б1.О.16	Биология	1				2	2	36	72	72	8	55.2	8.8																	
Б1.О.17	Психология работы в малых группах		3			2	2	36	72	72	8	64																		
Б1.О.18	Социология		5			2	2	36	72	72	8	64										2	72	4		4	64		з	
Б1.О.19	Экология		4			3	3	36	108	108	12	96		3	108	4		8	96		з									
Б1.О.20	Правоведение	4				3	3	36	108	108	12	87.2	8.8	3	108	4		8	87.2	8.8	э									
Б1.О.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности		3			3	3	36	108	108	14	94																		
Б1.О.22	Менеджмент		5			2	2	36	72	72	12	60										2	72	4		8	60		з	
Б1.О.23	Пищевая микробиология	3				4	4	36	144	144	22	113.2	8.8																	
Б1.О.24	Химия	12				12	12		432	432	34	380.4	17.6																	
Б1.О.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	1				6	6	36	216	216	16	191.2	8.8																	
Б1.О.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	2				6	6	36	216	216	18	189.2	8.8																	
Б1.О.25	История России	2	1			4	4	36	144	144	58	77.2	8.8																	
Б1.О.26	Специальная педагогика и специальная психология		4			2	2	36	72	72	8	64		2	72	4		4	64		з									
Б1.О.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья		5			2	2	36	72	72	12	60										2	72			12	60		з	
Б1.О.28	Основы военной подготовки		5			3	3	36	108	108	8	100										3	108	4		4	100		з	
Б1.О.29	Основы российской государственности	1	1			2	2	36	72	72	8	64																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						109	109		4252	4252	520	3652.8	79.2	33	1270	56	36	44	1125.2	8.8			21	756	66	52	40	571.6	26.4	
Б1.В.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий		3			4	4	36	144	144	16	128																		
Б1.В.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий		3			3	3	36	108	108	18	90																		
Б1.В.03	Технология производства хлебобулочных изделий	3			3	12	12	36	432	432	32	391.2	8.8																	
Б1.В.04	Технология макаронных изделий	2				6	6	36	216	216	22	185.2	8.8																	
Б1.В.05	Технология сахаристых кондитерских изделий		4			5	5	36	180	180	16	164		5	180	4	12		164		з									
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	3				4	4	36	144	144	22	113.2	8.8																	
Б1.В.07	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств	3		3		5	5	36	180	180	28	143.2	8.8																	
Б1.В.08	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	4		4		5	5	36	180	180	20	151.2	8.8	5	180	8		12	151.2	8.8	эп									
Б1.В.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	12	96		3	108	4	2	6	96		з									
Б1.В.10	Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	16	92		3	108	8		8	92		з									
Б1.В.11	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	10	98		3	108	4		6	98		з									
Б1.В.12	Общая технология отрасли	2	1			8	8	36	288	288	42	237.2	8.8																	
Б1.В.13	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	5		5		4	4	36	144	144	22	113.2	8.8									4	144	10	12		113.2	8.8	эп	
Б1.В.14	Технология производства муки		4			4	4	36	144	144	22	122		4	144	10		12	122		з									
Б1.В.15	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		5			2	2	36	72	72	22	50										2	72	10		12	50		з	

		Формы пром. атт.				з.е.				Итого акад.часов					Курс 4							Курс 5							
													Летняя сессия							Летняя сессия									
Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.
Б1.В.16	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		1			4	4	36	144	144	14	130																	
Б1.В.17	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	5				5	5	36	180	180	28	143.2	8.8									5	180	12	16		143.2	8.8	э
Б1.В.18	Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	10	98		3	108	4	6		98		э								
Б1.В.19	Структура пищевых систем		1			3	3	36	108	108	10	98																	
Б1.В.20	Технология производства пищевых дрожжей		4			4	4	36	144	144	16	128		4	144	8	8		128		э								
Б1.В.21	Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		2			3	3	36	108	108	10	98																	
Б1.В.22	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	5				3	3	36	108	108	26	73.2	8.8							3	108	10	6	10	73.2	8.8	э		
Б1.В.23	Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		5			2	2	36	72	72	18	54								2	72	8		10	54		э		
Б1.В.24	Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств		5			2	2	36	72	72	22	50								2	72	8	6	8	50		э		
Б1.В.25	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах		3			3	3	36	108	108	12	96																	
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1234						328	328		328			82				82		э								
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1234						328	328		328			82				82		э								
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура		1234						328	328		328			82				82		э								
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес		1234						328	328		328			82				82		э								
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба		1234						328	328		328			82				82		э								
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		5			3	3		108	108	20	88								3	108	8	12		88		э		
Б1.В.ДВ.02.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5			3	3	36	108	108	20	88								3	108	8	12		88		э		
Б1.В.ДВ.02.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения		5			3	3	36	108	108	20	88								3	108	8	12		88		э		
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		4			3	3		108	108	14	94		3	108	6	8		94		э								
Б1.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения		4			3	3	36	108	108	14	94		3	108	6	8		94		э								
Б1.В.ДВ.03.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения		4			3	3	36	108	108	14	94		3	108	6	8		94		э								
Блок 2.Практика						18	18		648	648		648		3	108				108		9	324				324			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						18	18		648	648		648		3	108				108		9	324				324			
Б2.В.01(У)	Ознакомительная		2			3	3	36	108	108		108																	
Б2.В.02(У)	Технологическая практика		3			3	3	36	108	108		108																	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика		4			3	3	36	108	108		108		3	108				108		э								
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика		5			6	6	36	216	216		216								6	216				216		э		
Б2.В.05(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа		5			3	3	36	108	108		108								3	108				108		э		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	16	308								9	324			16	308				
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	16	308								9	324			16	308				
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	8	60	4	1	36		4		28	4									
ФТД.01	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий		3			1	1	36	36	36	4	32																	
ФТД.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий		4			1	1	36	36	36	4	28	4	1	36		4		28	4	э								

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-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-14
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; ПК-4
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	Философия	УК-5
Б1.О.03	Экономическая культура	УК-10; ОПК-5
Б1.О.04	Математика (базовый уровень)	УК-1
Б1.О.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья	УК-1
Б1.О.06	Информатика	ОПК-1
Б1.О.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1
Б1.О.08	Физика	ОПК-2
Б1.О.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ОПК-3
Б1.О.10	Тепло- и холодильная техника	ОПК-3
Б1.О.11	Электротехника и электроника	ОПК-3
Б1.О.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.13	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.15	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.О.16	Биология	ОПК-2
Б1.О.17	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.О.18	Социология	УК-5
Б1.О.19	Экология	ОПК-2
Б1.О.20	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.22	Менеджмент	ОПК-4
Б1.О.23	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.О.24	Химия	ОПК-2
Б1.О.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.О.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.О.25	История России	УК-5
Б1.О.26	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.О.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2
Б1.О.28	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.О.29	Основы российской государственности	УК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-14
Б1.В.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-4
Б1.В.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-5
Б1.В.03	Технология производства хлебобулочных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.04	Технология макаронных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.05	Технология сахаристых кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.07	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств	ПК-7
Б1.В.08	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-13; ПК-14
Б1.В.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9
Б1.В.10	Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6; ПК-7
Б1.В.11	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-13
Б1.В.12	Общая технология отрасли	ПК-5
Б1.В.13	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
B1.B.14	Технология производства муки	ПК-5; ПК-7
B1.B.15	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-11
B1.B.16	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-2
B1.B.17	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8
B1.B.18	Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-5
B1.B.19	Структура пищевых систем	ПК-5
B1.B.20	Технология производства пищевых дрожжей	ПК-5
B1.B.21	Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8
B1.B.22	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-6
B1.B.23	Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-14
B1.B.24	Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств	ПК-5; ПК-7
B1.B.25	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах	ПК-5; ПК-6; ПК-7
B1.B.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
B1.B.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
B1.B.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
B1.B.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7
B1.B.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7
B1.B.ДВ.02	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.02	ПК-5; ПК-6; ПК-7
B1.B.ДВ.02.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
B1.B.ДВ.02.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения	ПК-5; ПК-6; ПК-7
B1.B.ДВ.03	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.03	ПК-5; ПК-7
B1.B.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	ПК-5; ПК-7
B1.B.ДВ.03.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	ПК-5; ПК-7
B2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
B2.O	Обязательная часть	
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
B2.B.01(У)	Ознакомительная	ПК-2; ПК-6
B2.B.02(У)	Технологическая практика	ПК-8; ПК-9
B2.B.03(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-10; ПК-11; ПК-12
B2.B.04(П)	Преддипломная практика	ПК-2; ПК-5; ПК-12; ПК-13; ПК-14
B2.B.05(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-13
B3	Государственная итоговая аттестация	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-6
ФТД.01	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ПК-6
ФТД.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	ПК-6

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.								
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				242	242	242	49	47	49	49	48	
	Итого по ОП (без факультативов)				240	240	240	49	47	48	48	48	
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	5.5%	213	213	213	49	44	45	45	30	
Б1.О	Обязательная часть				104	104	104	37	32	14	12	9	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				109	109	109	12	12	31	33	21	
Б2	Практика	0%	100%	0%	18	18	18		3	3	3	9	
Б2.О	Обязательная часть												
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				18	18	18		3	3	3	9	
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9					9	
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	2			1	1		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы						41.8	43.3	41.2	43	43.3	36.9
		в период гос. экзаменов											
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная						195.6	194	198	194	194	198
		необязательная						4			4	4	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1						978	194	198	194	194	198
		Блок Б2											
		Блок Б3						16					16
		Блок ФТД						8			4	4	
		Итого по всем блокам						1002	194	198	198	198	214
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	8	5	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)						8	4	7	10	8	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.61%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						43.3%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						12.23%						