

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет  
ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор СФУ

\_\_\_\_\_ Румянцев М.В.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
профиль подготовки 19.03.03.31 Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых продуктов  
2024 год набора

Профиль: Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых продуктов

Кафедра: Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

организационно-управленческий

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Считать в плане	Индекс	Наименование					207	207	7780	7780	4672	4672	2208	900		29.5	27.5	28.5	25.5	27	30	24	15	
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>							111	111	4324	4324	2554	2554	1302	468		25.5	27.5	13.5	15.5	17	4	5	3	
<b>Обязательная часть</b>																								
+	Б1.О.01	История России		12			4	4	144	144	126	126	18			2	2							
+	Б1.О.02	Философия		3			2	2	72	72	36	36	36					2						
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123			9	9	324	324	144	144	144	36		2	2	2	3					
+	Б1.О.04	Деловая коммуникация на русском языке		2			3	3	108	108	54	54	54				3							
+	Б1.О.05	Правоведение		3			3	3	108	108	72	72	36					3						
+	Б1.О.06	Проектная деятельность		3			2	2	72	72	36	36	36					2						
+	Б1.О.07	Технологии личного роста и социальных взаимодействий		4			2	2	72	72	36	36	36						2					
+	Б1.О.08	Экономическая культура и финансовая грамотность		2			3	3	108	108	54	54	54					3						
+	Б1.О.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7			2	2	72	72	54	54	18									2		
+	Б1.О.10	Математика		1			3	3	108	108	90	90	18			3								
+	Б1.О.11	Микробиология	2				4	4	144	144	72	72	36	36			4							
+	Б1.О.12	Нормативное регулирование в области качества и безопасности продукции	2			2	4	4	144	144	72	72	36	36			4							
+	Б1.О.13	Прикладная химия	2				4	4	144	144	72	72	36	36			4							
+	Б1.О.14	Химический состав и принципы оценки потребительских свойств продуктов	3			3	4	4	144	144	54	54	54	36				4						
+	Б1.О.15	Физика	1				4	4	144	144	72	72	36	36		4								
+	Б1.О.16	Химия	1				4	4	144	144	72	72	36	36		4								
+	Б1.О.17	Аналитическая химия	1				4	4	144	144	72	72	36	36		4								
+	Б1.О.18	Бережливое производство в пищевой промышленности		8			3	3	108	108	88	88	20										3	
+	Б1.О.19	Физико-химические методы исследования пищевой продукции	4			4	4	4	144	144	90	90	18	36					4					
+	Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров	5	4		5	5	5	180	180	108	108	36	36					2	3				
+	Б1.О.21	Основы инженерной деятельности	4				4	4	144	144	90	90	18	36					4					
+	Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств		5			3	3	108	108	72	72	36							3				
+	Б1.О.23	Безопасность жизнедеятельности		5			4	4	144	144	72	72	72							4				
+	Б1.О.24	Экология и экологическая безопасность пищевых производств		1			3	3	108	108	72	72	36			3								
+	Б1.О.25	Менеджмент и Устойчивое развитие		5			3	3	108	108	72	72	36							3				
+	Б1.О.26	Физическая культура и спорт		1234			2	2	72	72	54	54	18			0.5	0.5	0.5	0.5					
+	Б1.О.27	Управление качеством пищевых продуктов	6			6	4	4	144	144	72	72	36	36							4			
+	Б1.О.28	Общие технологии пищевых производств	5				4	4	144	144	72	72	36	36						4				
+	Б1.О.29	Прикладная физическая культура и спорт		123456					328	328	306	306	22											
+	Б1.О.30	Анатомия пищевого сырья		1			3	3	108	108	54	54	54			3								
+	Б1.О.31	Биохимия		2			3	3	108	108	72	72	36				3							
+	Б1.О.32	Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности		2			2	2	72	72			72				2							
+	Б1.О.33	Военная подготовка		7			3	3	108	108	72	72	36									3		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							96	96	3456	3456	2118	2118	906	432		4		15	10	10	26	19	12	
+	Б1.В.01	Товарная политика предприятий пищевой промышленности		6			3	3	108	108	72	72	36								3			

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Считать в плане	Индекс	Наименование																					
+	Б1.В.02	Пищевые и биологически активные добавки		3			3	3	108	108	72	72	36					3					
+	Б1.В.03	Безопасность сырья, материалов и продукции пищевых производств	3			3	4	4	144	144	72	72	36	36				4					
+	Б1.В.04	Информационное сопровождение сырья и готовой продукции	4			4	4	4	144	144	72	72	36	36					4				
+	Б1.В.05	Требования к качеству и входному контролю инвентаря и товаров хозяйственного и производственного назначения	5				4	4	144	144	72	72	36	36						4			
+	Б1.В.06	Материально-технические ресурсы пищевых производств	6				7	7	252	252	144	144	72	36							7		
+	Б1.В.07	<b>Входной контроль сырья растительного происхождения</b>		<b>556</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>198</b>	<b>198</b>	<b>90</b>							6	2		
+	Б1.В.07.01	Входной контроль плодоовощного сырья		5			3	3	108	108	72	72	36							3			
+	Б1.В.07.02	Входной контроль сырья на зерновой основе		5			3	3	108	108	72	72	36							3			
+	Б1.В.07.03	Входной контроль вкусо-ароматического и структурообразующего сырья		6			2	2	72	72	54	54	18								2		
+	Б1.В.08	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья		6			3	3	108	108	72	72	36								3		
+	Б1.В.09	<b>Формирование и контроль качества продукции животного происхождения в технологическом процессе</b>	<b>6778</b>				<b>15</b>	<b>15</b>	<b>540</b>	<b>540</b>	<b>282</b>	<b>282</b>	<b>114</b>	<b>144</b>							4	7	4
+	Б1.В.09.01	Формирование и контроль качества мясной продукции в технологическом процессе	6				4	4	144	144	72	72	36	36							4		
+	Б1.В.09.02	Формирование и контроль качества рыбной продукции в технологическом процессе	7				3	3	108	108	54	54	18	36								3	
+	Б1.В.09.03	Формирование и контроль качества молочной продукции в технологическом процессе	7				4	4	144	144	72	72	36	36								4	
+	Б1.В.09.04	Формирование и контроль качества жировой продукции в технологическом процессе	8				4	4	144	144	84	84	24	36									4
+	Б1.В.10	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов профилактического и специального назначения		6			3	3	108	108	72	72	36								3		
+	Б1.В.11	Ветеринарный и фито-санитарный контроль сырья и продовольственных товаров	7			7	4	4	144	144	90	90	18	36								4	
+	Б1.В.12	Экспертиза пищевых продуктов	8			8	4	4	144	144	90	90	18	36									4
+	Б1.В.13	Сенсорный анализ		3			2	2	72	72	54	54	18					2					
+	Б1.В.14	Методы и организации микробиологического контроля пищевых продуктов	3				4	4	144	144	72	72	36	36				4					
+	Б1.В.15	Обеспечение качества при хранении и транспортировании товаров		7			3	3	108	108	72	72	36									3	
+	Б1.В.16	Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов питания	8				4	4	144	144	72	72	36	36									4
+	Б1.В.17	Упаковочные средства и вспомогательные материалы для пищевых продуктов		7			3	3	108	108	72	72	36									3	
+	Б1.В.18	Объекты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности		6			2	2	72	72	54	54	18								2		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>1</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>					2					

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Считать в плане	Индекс	Наименование																						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в специальность		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Средства и методы контроля качества товаров		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>1</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>			2							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
-	Б1.В.ДВ.02.02	Классификация и кодирование пищевой продукции для внутренней и внешней торговли		1				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>3</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>				2						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Психологические основы структурирования информации в профессиональной деятельности		3				2	2	72	72	54	54	18				2						
-	Б1.В.ДВ.03.02	Научные подходы к разработке и исследованию функциональных продуктов питания		3				2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>					3					
+	Б1.В.ДВ.04.01	Физико-химические свойства непищевых материалов		4				3	3	108	108	72	72	36					3					
-	Б1.В.ДВ.04.02	Пищевые продукты биотехнологических производств		4				3	3	108	108	72	72	36					3					
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>					3					
+	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка нормативных документов на продукцию		4				3	3	108	108	72	72	36					3					
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технохимический контроль в производстве продуктов питания		4				3	3	108	108	72	72	36					3					
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>		<b>6</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>							2			
+	Б1.В.ДВ.06.01	Экономическое обоснование результатов исследования		6				2	2	72	72	54	54	18							2			
-	Б1.В.ДВ.06.02	Стартапы в создании новых видов пищевой продукции		6				2	2	72	72	54	54	18							2			
+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>		<b>7</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>								2		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Парфюмерно-косметические товары на основе сырья животного происхождения		7				2	2	72	72	54	54	18								2		
-	Б1.В.ДВ.07.02	Дополнительные виды сырья животного происхождения		7				2	2	72	72	54	54	18								2		
<b>Блок 2.Практика</b>								24	24	864	864			864			3		6		3		12	
<b>Обязательная часть</b>								24	24	864	864			864			3		6		3		12	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2				3	3	108	108			108			3							
+	Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская практика			46			9	9	324	324			324					6		3			
+	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика			8			12	12	432	432			432									12	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>								9	9	324	324	14	14	274	36									9
+	Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216			216									6	
+	Б3.02(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	3	108	108	14	14	58	36								3	
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>								4	4	144	144	108	108	36			2			2				
+	ФТД.01	Самоменеджмент		2				2	2	72	72	54	54	18			2							
+	ФТД.02	Экспортный потенциал и продвижение продукции на внешние рынки		5				2	2	72	72	54	54	18						2				