

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: заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

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	Курс 5		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	
Считать в плане	Индекс	Наименование						207	207	7452	7452	938	938	6109	405		45	46	43	44	29	
Блок 1.Дисциплины (модули)									111	111	3996	3996	484	484	3287	225						
Обязательная часть																						
+	Б1.О.01	История России		11			11	4	4	144	144	72	72	64	8		4					
+	Б1.О.02	Философия		2			2	2	2	72	72	10	10	58	4			2				
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112			1122	9	9	324	324	24	24	279	21		4	5				
+	Б1.О.04	Деловая коммуникация на русском языке		1			1	3	3	108	108	10	10	94	4		3					
+	Б1.О.05	Правоведение		2			2	3	3	108	108	12	12	92	4			3				
+	Б1.О.06	Проектная деятельность		2			2	2	2	72	72	8	8	60	4			2				
+	Б1.О.07	Технологии личного роста и социальных взаимодействий		2			2	2	2	72	72	10	10	58	4			2				
+	Б1.О.08	Экономическая культура и финансовая грамотность		1			1	3	3	108	108	10	10	94	4		3					
+	Б1.О.09	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4			4	2	2	72	72	6	6	62	4					2		
+	Б1.О.10	Математика		1			1	3	3	108	108	10	10	94	4		3					
+	Б1.О.11	Микробиология	2				2	4	4	144	144	14	14	121	9			4				
+	Б1.О.12	Нормативное регулирование в области качества и безопасности продукции	2				2	4	4	144	144	14	14	121	9			4				
+	Б1.О.13	Прикладная химия	1				1	4	4	144	144	10	10	125	9		4					
+	Б1.О.14	Химический состав и принципы оценки потребительских свойств продуктов	2				2	4	4	144	144	16	16	119	9			4				
+	Б1.О.15	Физика	1				1	4	4	144	144	10	10	125	9		4					
+	Б1.О.16	Химия	1				1	4	4	144	144	10	10	125	9		4					
+	Б1.О.17	Аналитическая химия	1				1	4	4	144	144	10	10	125	9		4					
+	Б1.О.18	Бережливое производство в пищевой промышленности		5			5	3	3	108	108	20	20	84	4						3	
+	Б1.О.19	Физико-химические методы исследования пищевой продукции	2				2	4	4	144	144	18	18	117	9			4				
+	Б1.О.20	Товароведение продовольственных товаров	3	2			3	2	5	180	180	44	44	123	13			2	3			
+	Б1.О.21	Основы инженерной деятельности	3				3	4	4	144	144	18	18	117	9				4			
+	Б1.О.22	Процессы и аппараты пищевых производств		3			3	3	3	108	108	18	18	86	4				3			
+	Б1.О.23	Безопасность жизнедеятельности		4			4	4	4	144	144	12	12	128	4					4		
+	Б1.О.24	Экология и экологическая безопасность пищевых производств		1			1	3	3	108	108	8	8	96	4		3					
+	Б1.О.25	Менеджмент и Устойчивое развитие		3			3	3	3	108	108	10	10	94	4				3			
+	Б1.О.26	Физическая культура и спорт		1122			1122	2	2	72	72	8	8	48	16		1	1				
+	Б1.О.27	Управление качеством пищевых продуктов	3				3	4	4	144	144	18	18	117	9				4			
+	Б1.О.28	Общие технологии пищевых производств	3				3	4	4	144	144	14	14	121	9				4			
+	Б1.О.29	Анатомия пищевого сырья		2			2	3	3	108	108	10	10	94	4			3				
+	Б1.О.30	Биохимия		2			2	3	3	108	108	20	20	84	4			3				
+	Б1.О.31	Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности		1			1	2	2	72	72			68	4		2					
+	Б1.О.32	Военная подготовка		4			4	3	3	108	108	10	10	94	4					3		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									96	96	3456	3456	454	454	2822	180		6	7	22	35	26
+	Б1.В.01	Товарная политика предприятий пищевой промышленности		4			4	3	3	108	108	14	14	90	4					3		
+	Б1.В.02	Пищевые и биологически активные добавки		2			2	3	3	108	108	14	14	90	4			3				

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе
+	Б1.В.03	Безопасность сырья, материалов и продукции пищевых производств	2			2		4	4	144	144	18	18	117	9		4				
+	Б1.В.04	Информационное сопровождение сырья и готовой продукции	3			3		4	4	144	144	14	14	121	9			4			
+	Б1.В.05	Требования к качеству и входному контролю инвентаря и товаров хозяйственного и производственного назначения	3				3	4	4	144	144	14	14	121	9			4			
+	Б1.В.06	Материально-технические ресурсы пищевых производств	4				4	7	7	252	252	18	18	225	9				7		
+	Б1.В.07	Входной контроль сырья растительного происхождения		344			344	8	8	288	288	40	40	236	12			3	5		
+	Б1.В.07.01	Входной контроль плодоовощного сырья		3			3	3	3	108	108	14	14	90	4			3			
+	Б1.В.07.02	Входной контроль сырья на зерновой основе		4			4	3	3	108	108	14	14	90	4				3		
+	Б1.В.07.03	Входной контроль вкусо-ароматического и структурообразующего сырья		4			4	2	2	72	72	12	12	56	4				2		
+	Б1.В.08	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья		4			4	3	3	108	108	12	12	92	4				3		
+	Б1.В.09	Формирование и контроль качества продукции животного происхождения в технологическом процессе	4455				4455	15	15	540	540	68	68	436	36				7	8	
+	Б1.В.09.01	Формирование и контроль качества мясной продукции в технологическом процессе	4				4	4	4	144	144	14	14	121	9				4		
+	Б1.В.09.02	Формирование и контроль качества рыбной продукции в технологическом процессе	4				4	3	3	108	108	14	14	85	9				3		
+	Б1.В.09.03	Формирование и контроль качества молочной продукции в технологическом процессе	5				5	4	4	144	144	20	20	115	9					4	
+	Б1.В.09.04	Формирование и контроль качества жировой продукции в технологическом процессе	5				5	4	4	144	144	20	20	115	9					4	
+	Б1.В.10	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов профилактического и специального назначения		5			5	3	3	108	108	20	20	84	4					3	
+	Б1.В.11	Ветеринарный и фито-санитарный контроль сырья и продовольственных товаров	5			5		4	4	144	144	20	20	115	9					4	
+	Б1.В.12	Экспертиза пищевых продуктов	5			5	5	4	4	144	144	20	20	115	9					4	
+	Б1.В.13	Сенсорный анализ		1			1	2	2	72	72	10	10	58	4	2					
+	Б1.В.14	Методы и организации микробиологического контроля пищевых продуктов	3				3	4	4	144	144	20	20	115	9			4			
+	Б1.В.15	Обеспечение качества при хранении и транспортировании товаров		4			4	3	3	108	108	12	12	92	4				3		
+	Б1.В.16	Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов питания	5				5	4	4	144	144	20	20	115	9					4	
+	Б1.В.17	Упаковочные средства и вспомогательные материалы для пищевых продуктов		4			4	3	3	108	108	18	18	86	4				3		
+	Б1.В.18	Объекты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности		3			3	2	2	72	72	10	10	58	4			2			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1			1	2	2	72	72	8	8	60	4	2					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в специальность		1			1	2	2	72	72	8	8	60	4	2					

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Средства и методы контроля качества товаров		1			1	2	2	72	72	8	8	60	4		2					
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		1			1	2	2	72	72	8	8	60	4		2					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы научных исследований		1			1	2	2	72	72	8	8	60	4		2					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Классификация и кодирование пищевой продукции для внутренней и внешней торговли		1			1	2	2	72	72	8	8	60	4		2					
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		3			3	2	2	72	72	12	12	56	4				2			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Психологические основы структурирования информации в профессиональной деятельности		3			3	2	2	72	72	12	12	56	4				2			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Научные подходы к разработке и исследованию функциональных продуктов питания		3			3	2	2	72	72	12	12	56	4				2			
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		3			3	3	3	108	108	14	14	90	4				3			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Физико-химические свойства непивших материалов		3			3	3	3	108	108	14	14	90	4				3			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Пищевые продукты биотехнологических производств		3			3	3	3	108	108	14	14	90	4				3			
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		5			5	3	3	108	108	18	18	86	4						3	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка нормативных документов на продукцию		5			5	3	3	108	108	18	18	86	4						3	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технохимический контроль в производстве продуктов питания		5			5	3	3	108	108	18	18	86	4						3	
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		4			4	2	2	72	72	14	14	54	4						2	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Экономическое обоснование результатов исследования		4			4	2	2	72	72	14	14	54	4						2	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Стартапы в создании новых видов пищевой продукции		4			4	2	2	72	72	14	14	54	4						2	
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8		4			4	2	2	72	72	18	18	50	4						2	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Парфюмерно-косметические товары на основе сырья животного происхождения		4			4	2	2	72	72	18	18	50	4						2	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Дополнительные виды сырья животного происхождения		4			4	2	2	72	72	18	18	50	4						2	
Блок 2.Практика									24	24	864	864			833	31			3	6	3	12
Обязательная часть									24	24	864	864			833	31			3	6	3	12
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2				3	3	108	108			104	4				3			
+	Б2.О.02(П)	Научно-исследовательская практика			34			9	9	324	324			306	18					6	3	
+	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика			5			12	12	432	432			423	9						12	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	14	14	301	9						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	5					3	3	108	108	14	14	85	9							3
ФТД.Факультативные дисциплины									4	4	144	144	20	20	116	8			2			2
+	ФТД.01	Самоменеджмент		1				2	2	72	72	8	8	60	4		2					
+	ФТД.02	Экспортный потенциал и продвижение продукции на внешние рынки		4				2	2	72	72	12	12	56	4						2	