МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГАОУ ВО Сибирский федеральный университет
ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор СФУ _____ *Румянцев М.В.*

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль подготовки 19.03.02.31 "Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий"
2023 год набора

Профиль Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Кафедра: Кафедра технологии и организации общественного питания

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*	*Зарегистрировано в Минюст*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.	01.06.2020 г. № 58531

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	технологический
+	проектный

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

ПланСвод Учебный план бакалавриата '1903020031_ОП-23.plm.plx', код направления 19.03.02, профиль технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Технологии хлеба, хле

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)							201	201	7564	7564	4540	4540	2196	828		27.5	29.5	29.5	24.5	25	26	23	16
Обязательная часть							131	131	5044	5044	2968	2968	1500	576		27.5	24.5	26.5	17.5	14	16	2	3
+	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			2	2	72	72	36	36	36				2						
+	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 личностного роста и социальных взаимодействий		4			2	2	72	72	36	36	36						2				
+	Б1.О.08	Экономическая культура и финансовая грамотность		2			2	2	72	72	36	36	36				2						
+	Б1.О.09	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1				5	5	180	180	90	90	54	36		5							
+	Б1.О.10	Математика	2	1			7	7	252	252	144	144	72	36		3	4						
+	Б1.О.11	Физика	2	1			7	7	252	252	126	126	90	36		3	4						
+	Б1.О.12	Общая и аналитическая химия	12				9	9	324	324	198	198	54	72		4	5						
+	Б1.О.13	Физическая и коллоидная химия	4				3	3	108	108	50	50	22	36					3				
+	Б1.О.14	Органическая химия и основы биохимии	3	2			7	7	252	252	162	162	54	36			3	4					
+	Б1.О.15	Экология и безотходные технологии в хлебопекарном и кондитерском производствах;	1				4	4	144	144	72	72	36	36		4							
+	Б1.О.16	Микробиология пищевых продуктов		3			3	3	108	108	90	90	18					3					
+	Б1.О.17	Инженерная и компьютерная графика		34			4	4	144	144	96	96	48					2	2				
+	Б1.О.18	Электротехника и электроника		6			3	3	108	108	68	68	40								3		
+	Б1.О.19	Тепло- и хладотехника		5			3	3	108	108	58	58	50							3			
+	Б1.О.20	Прикладная механика		4			2	2	72	72	60	60	12						2				
+	Б1.О.21	Процессы и аппараты пищевых производств	3				4	4	144	144	90	90	18	36				4					
+	Б1.О.22	Безопасность жизнедеятельности		5			4	4	144	144	72	72	72							4			
+	Б1.О.23	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		6			3	3	108	108	68	68	40								3		
+	Б1.О.24	Техническое регулирование и метрология в пищевой индустрии		5			3	3	108	108	58	58	50							3			
+	Б1.О.25	Физико-химические основы хлебопекарного и кондитерского производства	3				4	4	144	144	54	54	54	36				4					
+	Б1.О.26	Экономика предприятий пищевых производств	8	7			5	5	180	180	82	82	62	36								2	3
+	Б1.О.27	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	4			4	5	5	180	180	106	106	38	36					5				
+	Б1.О.28	Технология мучных кондитерских изделий	6			6	6	6	216	216	136	136	44	36							6		
+	Б1.О.29	Организация производства на хлебопекарных и кондитерских предприятиях	5			5	4	4	144	144	84	84	24	36						4			
+	Б1.О.30	Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий	6				4	4	144	144	68	68	40	36							4		
+	Б1.О.31	Физическая культура и спорт		1234			2	2	72	72	54	54	18			0.5	0.5	0.5	0.5				
+	Б1.О.32	Прикладная физическая культура и спорт		123456					328	328	306	306	22										
+	Б1.О.33	Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности		1			2	2	72	72			72			2							

ПланСвод Учебный план бакалавриата '1903020031_ОП-23.plm.plx', код направления 19.03.02, профиль технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Технологии хлеба, хле

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	КП	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.
+	Б1.О.34	Основы российской государственности		1			2	2	72	72	54	54	18			2							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							70	70	2520	2520	1572	1572	696	252			5	3	7	11	10	21	13
+	Б1.В.01	Введение в профессиональную деятельность		2			3	3	108	108	72	72	36				3						
+	Б1.В.02	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	4				4	4	144	144	90	90	18	36					4				
+	Б1.В.03	Стандартизация и контроль качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		7			3	3	108	108	90	90	18									3	
+	Б1.В.04	Основы патентоведения		5			3	3	108	108	72	72	36							3			
+	Б1.В.05	Охрана труда хлебопекарных и кондитерских предприятий		8			2	2	72	72	36	36	36										2
+	Б1.В.06	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов		6			3	3	108	108	86	86	22								3		
+	Б1.В.07	Технология сахаристых кондитерских изделий и шоколада	5				4	4	144	144	84	84	24	36						4			
+	Б1.В.08	Технология национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий		7			3	3	108	108	76	76	32									3	
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование хлебопекарного и кондитерского производства	5				4	4	144	144	70	70	38	36						4			
+	Б1.В.10	Производственный контроль на хлебопекарных и кондитерских предприятиях		8			2	2	72	72	54	54	18										2
+	Б1.В.11	Управление закупочной деятельностью на хлебопекарных и кондитерских предприятиях	6				4	4	144	144	68	68	40	36							4		
+	Б1.В.12	Управление на хлебопекарных и кондитерских предприятиях		8			3	3	108	108	72	72	36										3
+	Б1.В.13	Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий	7		7		5	5	180	180	108	108	36	36								5	
+	Б1.В.14	Основы строительства и инженерного оснащения хлебопекарных и кондитерских предприятий	8	7			5	5	180	180	100	100	44	36								2	3
+	Б1.В.15	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	7			7	5	5	180	180	92	92	52	36								5	
+	Б1.В.16	История хлебопечения		2			2	2	72	72	54	54	18				2						
+	Б1.В.17	Военная подготовка		7			3	3	108	108	72	72	36									3	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**4**			3	**3**	**108**	**108**	**60**	**60**	**48**						3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		4			3	3	108	108	60	60	48						3				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы рационального питания		4			3	3	108	108	60	60	48						3				
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**3**			3	**3**	**108**	**108**	**72**	**72**	**36**					3					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Пищевые добавки для хлебопекарного и кондитерского производств		3			3	3	108	108	72	72	36					3					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биологические активные добавки для хлебопекарного и кондитерского производств		3			3	3	108	108	72	72	36					3					
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**		**6**			3	**3**	**108**	**108**	**72**	**72**	**36**								3		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Автоматизация технологических процессов и информационные технологии в хлебопекарных и кондитерских производствах		6			3	3	108	108	72	72	36								3		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация рабочего места		6			3	3	108	108	72	72	36								3		
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**		**8**			3	**3**	**108**	**108**	**72**	**72**	**36**										3

ПланСвод Учебный план бакалавриата '1903020031_ОП-23.plm.plx', код направления 19.03.02, профиль технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Технологии хлеба, хле

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
																Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.ДВ.04.01	Дизайн в хлебопекарном производстве		8			3	3	108	108	72	72	36										3
-	Б1.В.ДВ.04.02	Дизайн в кондитерском производстве		8			3	3	108	108	72	72	36										3
Блок 2.Практика							30	30	1080	1080			1080				3		6	4	5	3	9
Обязательная часть							21	21	756	756			756				3		6	4	5	3	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2			3	3	108	108			108				3						
+	Б2.О.02(П)	технологическая практика		4567			18	18	648	648			648						6	4	5	3	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							9	9	324	324			324										9
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		8			9	9	324	324			324										9
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	14	14	274	36									9
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8				3	3	108	108	14	14	58	36									3
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216			216										6
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4	144	144	88	88	56						2	2			
+	ФТД.01	Современные методы исследования растительного сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий		4			2	2	72	72	44	44	28						2				
+	ФТД.02	Бизнес-моделирование и стартап проекта		5			2	2	72	72	44	44	28							2			