

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Протокол № 5 от 02.06.2022

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: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4г 6м

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

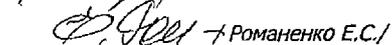
Руководитель центра управления учебным процессом


 Громов Е. И./

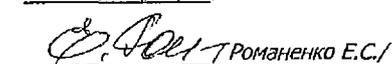
Декан


 Есаулко А.Н./

Зав. кафедрой


 Романенко Е.С./

Руководитель ОП


 Романенко Е.С./

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02-30_ППРС_ТБПиВ.pptx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

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
Б1.0	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
Б1.0.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	История	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.03	Правоведение	УК-2.2; УК-11.1; УК-11.2
Б1.0.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.2
Б1.0.05	Экология	УК-8.1; УК-8.2
Б1.0.06	НИР по специальности	ОПК-2.2; ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.0.07	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
Б1.0.07.01	Психология профессионально-личностного развития	УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.0.07.02	Иностранный язык	УК-4.2
Б1.0.07.03	Культура речи и деловое общение	УК-4.1; УК-4.2; УК-5.2
Б1.0.08	Модуль «Инженерная подготовка»	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.0.08.01	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-4.2; ПК-1.2
Б1.0.08.02	Прикладная механика	ОПК-3.1; ПК-1.2
Б1.0.08.03	Электротехника и электроника	ОПК-3.2; ПК-3.1
Б1.0.08.04	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.3; ПК-3.1
Б1.0.08.05	Введение в технологию продуктов питания	ОПК-3.1; ПК-3.2
Б1.0.09	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
Б1.0.09.01	Математическое моделирование и обработка данных	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.0.09.02	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.09.03	Основы общей и неорганической химии	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.0.09.04	Органическая химия	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.0.09.05	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.0.09.06	Биохимия	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.0.09.07	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2.1; ПК-3.3
Б1.0.09.08	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ПК-2.2; ПК-3.3
Б1.0.09.09	Пищевая микробиология	ОПК-2.3; ПК-2.2; ПК-3.3
Б1.0.09.10	Химия отрасли	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ПК-2.2
Б1.0.09.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2.2; ПК-2.1

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 '19.03.02-30_ПГРС_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
Б2.0	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
Б2.0.01(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
Б2.0.02(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
Б2.0.03(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
Б2.0.04(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
Б2.0.05(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 '19.03.02-3О_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

	Итого				Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
				Не менее						Факт
Итого (с факультативами)				189	248	58	64	57	54	15
Итого по ОП (без факультативов)				189	240	58	62	55	50	15
Дисциплины (модули)	62%	38%	5.1%	162	207	54	54	55	44	
Обязательная часть					129	50	42	25	12	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					78	4	12	30	32	
Практика	100%	0%	0%	18	24	4	8		6	6
Обязательная часть					24	4	8		6	6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Государственная итоговая аттестация				9	9					9
Факультативные дисциплины					8		2	2	4	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			51.5	59.8	58.8	51.8	48.5		
	в период гос. экзаменов									54
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			191	196	192	194	182		
	необязательная			10	10					
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			744	206	182	188	168		
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.			10	10					
	Блок Б2			10	2	2		2	4	
	Блок Б3			22					22	
	Блок ФТД			30		10	6	14		
Итого по всем блокам			806	208	194	194	184	26		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)				6	6	6	5	1	
	ЗАЧЕТ (За)				9	8	6	3		
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				2	2	2	4	2	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1	2		
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			36.52%						
	в интерактивной форме			44.4%						
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				63.8%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				9.56%						