МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

И.о.ректора _____ *Скаковская Л.Н.*

"20" мая 2020 г.

План одобрен ученым советом

Протокол № 9 от 20.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	производственно-технологическая
+	-	экспериментально-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР _____ */ Сердитова Н.Е./*

Начальник УОП _____ */ Павлова Л.С./*

Директор Института _____ */ Мамагулашвили Д.И./*

Руководитель ООП _____ */ Рыжков Ю.А./*

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Прод пит из раст сырья ЗФО 2016.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

-	-	Форма контроля				з.е.	Итого акад.часов			Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4												Курс 5								Закреп ленная	-
										-	Установочная сессия				Зимняя сессия				Летняя сессия				-	Зимняя сессия				Летняя сессия				-	Зимняя сессия				Летняя сессия				-	Зимняя сессия				Летняя сессия				-	Зимняя сессия				Летняя сессия					
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Факт	По плану	Контакт часы	СР	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Код	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																																		
Базовая часть																																																																	
Б1.Б.01	**Модуль "Дисциплины, формирующие общекультурные компетенции"**	**112**	**11111 234**			**27**	**972**	**86**	**827**	17	**2**		**8**		**12**		**20**	**э3з**	**10**		**6**	**э2з**	5			**6**	**э**			**6**	**э**	3	**4**		**4**	**э**					2					**4**		**4**	**э**														**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-8; ПК-9**
Б1.Б.01.01	Философия	1				3	108	10	89	3					4		2				4	э																																											57	ОК-1
Б1.Б.01.02	История	1				3	108	10	89	3					4		6	э																																													56	ОК-1
Б1.Б.01.03	Русский язык и культура речи		1			2	72	12	56	2	2		4		2		4	э																																															40	ОК-3; ОК-9; ПК-9
Б1.Б.01.04	Право		4			2	72	8	60																																																							35	ОК-6; ПК-8
Б1.Б.01.05	Иностранный язык	2	112			9	324	22	281	4			4				4	э			2	э	5			6	э			6	э																																		44	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.01.06	Экономика		3			3	108	8	96																							3	4		4	э																												31	ОК-2
Б1.Б.01.07	Физическая культура и спорт		1			2	72	10	58	2									10			э																																									80	ОК-4; ОК-7
Б1.Б.01.08	Безопасность жизнедеятельности		1			3	108	6	98	3					2		4	э																																														80	ОК-5; ОК-8
Б1.Б.02	**Модуль "Дисциплины, формирующие общепрофессиональные компетенции"**	**12222 22333 445**	**11111 234**		**23**	**75**	**2700**	**318**	**2233**	25	**2**		**8**		**10**		**18**	**2э**	**18**		**28**	**э3з**	19	**22**		**26**	**2э3р**	**18**		**32**	**4э**	14	**24**		**26**		**6**		**20**	**3э3р**	12	**4**		**2**	**з**	**14**		**16**	**2э**	5	**8**		**16**	**э**						**ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-17**
Б1.Б.02.01	Математика	2	1			7	252	64	175	5	2		8		2		8		2		6	з	2	4		8		6		18	э																																	87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.02	Инженерная и компьютерная графика		1			2	72	8	60	2									4		4	з																																									87	ОПК-1
Б1.Б.02.03	Информатика	1	1			6	216	18	185	6					4		6	з			8	з																																										87	ОПК-1
Б1.Б.02.04	Физика	2	1			7	252	20	219	5									4		4	з	2	2		2		4		4	э																																87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.05	Основы общей и неорганической химии	2			2	5	180	34	137	4									8		6		1	10		10	эр																																				87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.06	Органическая химия	3				4	144	18	117																							4	6		6		2		4	э																							87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.07	Биохимия	3			3	3	108	24	75																							3	6		12				6	эр																							87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.08	Прикладная механика		1			3	108	8	96	3					4		4	з																																														87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.09	Тепло- и хладотехника	2	2			7	252	16	223														7	4		4	з	4		4	э																															87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.10	Электротехника и электроника		3			2	72	12	56																							2	4						8	з																							87	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.02.11	Введение в технологию продуктов питания	4				5	180	12	159																																5					6		6	э													87	ОПК-2; ПК-4; ПК-11
Б1.Б.02.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	2				3	108	10	89														3					4		6	э																																87	ОПК-2; ПК-1
Б1.Б.02.13	Пищевая химия	4	4			7	252	24	215																																7	4		2	з	8		10	э													87	ОПК-2; ПК-4
Б1.Б.02.14	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3				5	180	22	149																							5	8		8		4		2	э																							87	ОПК-2; ПК-1; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.02.15	Процессы и аппараты пищевых производств	5				5	180	24	147																																															5	8		16	э					87	ОПК-2; ПК-2; ПК-7; ПК-10
Б1.Б.02.16	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	2				4	144	4	131														4	2		2	э																																				69	ОПК-1; ОПК-2; ПК-6
						102	*3672*	*404*	*3060*	*42*	*4*		*16*		*22*		*38*		*28*		*34*		*24*	*22*		*32*		*18*		*38*		*17*	*28*		*30*		*6*		*20*		*14*	*4*		*2*		*18*		*20*		*5*	*8*		*16*							
Вариативная часть																																																																	
Б1.В.01	**Модуль "Дисциплины, формирующие профессиональные компетенции"**	**12333 34445 555**	**34445 55**		**14**	**73**	**2628**	**296**	**2187**	6									**10**		**10**	**эр**	4	**4**		**4**	**э**					21					**32**		**32**	**4з3**	22	**26**		**22**	**2э2зр**	**20**		**20**	**зз**	20	**14**		**30**	**э**	**32**		**40**	**4э2з**		**ОК-1; ОК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16**
Б1.В.01.01	Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий	4	4		4	10	360	44	303																																10	10		10	эр	12		12	э													87	ПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-15
Б1.В.01.02	Технологическое оборудование отрасли		5			3	108	20	84																																													3	4		6		4		6	з	87	ОПК-2; ПК-2
Б1.В.01.03	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4			3	108	16	88																																3					8		8	з													87	ПК-1; ПК-8
Б1.В.01.04	Реология сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	5	5			4	144	22	109																																													4	4		6	з	6		6	э	87	ПК-1; ПК-8
Б1.В.01.05	Биоорганическая химия продовольственных продуктов	3				4	144	20	115																							4					10		10	э																							87	ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.В.01.06	Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания	1			1	6	216	20	187	6									10		10	эр																																									87	ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-13
Б1.В.01.07	Новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3				5	180	14	157																							5					6		8	э																							87	ПК-4
Б1.В.01.08	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	5				4	144	16	119																																													4	2		6		2		6	э	87	ПК-1
Б1.В.01.09	Социология	3				5	180	8	163																							5					4		4	э																							98	ОК-1; ПК-9
Б1.В.01.10	Политология	4				4	144	8	127																																4	6		2	э																		5	ОК-1; ПК-9
Б1.В.01.11	Метрология, стандартизация и сертификация	3				4	144	10	125																							4					6		4	э																							87	ОК-2; ОПК-1; ПК-4
Б1.В.01.12	Детали машин и основы конструирования	4				3	108	12	87																																3	6		6	э																		87	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.01.13	Экономика и управление производством		5			3	108	16	88																																													3	4		12					з	87	ОПК-2; ПК-10
Б1.В.01.14	Менеджмент и маркетинг		4			2	72	8	60																																2	4		4	з																		87	ОПК-1; ПК-10
Б1.В.01.15	Современные методы анализа продовольственного сырья	5				3	108	22	77																																													3					10		12	э	87	ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-14
Б1.В.01.16	Пищевая микробиология		3			3	108	12	92																							3					6		6	з																							87	ОПК-1; ПК-5
Б1.В.01.17	Основы математического моделирования технологических процессов	5				3	108	20	79																																													3					10		10	э	87	ОПК-1; ПК-16
Б1.В.01.18	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2				4	144	8	127														4	4		4	э																																				87	ОПК-2; ПК-8
Б1.В.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту/Адаптивная физическая культура						328		328																																																										ОК-7
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**			**3**	**108**	**8**	**96**														3					**4**		**4**	**з**																																		**ПК-10**
Б1.В.ДВ.01.01	Документационное обеспечение управления		2			3	108	8	96														3					4		4	з																																	54	ПК-10
Б1.В.ДВ.01.02	Психология		2			3	108	8	96														3					4		4	з																																		1	ПК-10
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**5**				**5**	**180**	**20**	**151**																																													5	**10**		**10**	**э**						**ОПК-2; ПК-3**
Б1.В.ДВ.02.01	История и методология науки о пище	5				5	180	20	151																																													5	10		10	э					87	ОПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Генномодифицированные продукты питания	5				5	180	20	151																																													5	10		10	э					87	ОПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**5**			**3**	**108**	**16**	**88**																																													3					**8**		**8**	**з**		**ПК-5**
Б1.В.ДВ.03.01	Ферменты в пищевой промышленности		5			3	108	16	88																																													3					8		8	з	87	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Основы физиологии питания		5			3	108	16	88																																													3					8		8	з	87	ПК-5
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	**2**				**5**	**180**	**14**	**157**														5	**4**		**2**		**4**		**4**	**э**																																		**ПК-8**
Б1.В.ДВ.04.01	Травовые основы получения пищевых продуктов	2				5	180	14	157														5	4		2		4		4	э																																	69	ПК-8
Б1.В.ДВ.04.02	Органолептический анализ и идентификация пищевых продуктов	2				5	180	14	157														5	4		2		4		4	э																																	87	ПК-8
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**4**			**3**	**108**	**12**	**92**																																3	**6**		**6**					**з**															**ПК-17**
Б1.В.ДВ.05.01	Статистические методы обработки экспериментальных данных		4			3	108	12	92																																3	6		6					з															87	ПК-17
Б1.В.ДВ.05.02	Основы проектирования пищевых предприятий		4			3	108	12	92																																3	6		6					з															87	ПК-17
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**2**			**3**	**108**	**20**	**84**														3					**10**		**10**	**з**																																		**ПК-5; ПК-6**
Б1.В.ДВ.06.01	Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы контроля		2			3	108	20	84														3					10		10	з																																		87	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.02	Экспертиза безопасности продуктов питания		2			3	108	20	84														3					10		10	з																																		87	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**3**				**5**	**180**	**16**	**155**														1					**4**				4	**4**		**8**	**э**																													**ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-11**
Б1.В.ДВ.07.01	Виды загрязнения сырья и пищевых продуктов	3				5	180	16	155														1					4				4	4		8	э																													87	ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-11
Б1.В.ДВ.07.02	Методы определения и тестирования биологически активных добавок	3				5	180	16	155														1					4				4	4		8	э																													87	ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-11
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**	**2**				**5**	**180**	**8**	**163**														5	**4**		**4**	**э**																																						**ОПК-2; ПК-10; ПК-12**
Б1.В.ДВ.08.01	Экологический менеджмент	2				5	180	8	163														5	4		4	э																																					87	ОПК-2; ПК-10; ПК-12
Б1.В.ДВ.08.02	Маркетинг на пищевых предприятиях	2				5	180	8	163														5	4		4	э																																						87	ОПК-2; ПК-10; ПК-12
						105	*4108*	*410*	*3501*	*6*													*21*	*12*		*10*		*22*		*18*		*25*	*4*		*8*		*32*		*32*		*25*	*32*		*28*		*20*		*20*		*28*	*24*		*40*		*40*		*48*			
						207	*7780*	*814*	*6561*	*48*	*4*		*16*		*22*		*38*		*38*		*44*		*45*	*34*		*42*		*40*		*56*		*42*	*32*		*38*		*38*		*52*		*39*	*36*		*30*		*38*		*40*		*33*	*32*		*56*		*40*		*48*			

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Прод пит из раст сырья ЗФО 2016.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

-	-	Форма контроля				з.е.	Итого акад.часов			Курс 1												Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5								Закрепленная	-
										-	Установочная сессия				Зимняя сессия				Летняя сессия				-	Зимняя сессия				Летняя сессия			-	Зимняя сессия				Летняя сессия				-	Зимняя сессия				Летняя сессия				-	Зимняя сессия				Летняя сессия					
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Факт	По плану	Контакт часы	СР	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Формы контр.	Код	Компетенции
Блок 2.Практики																																																											
Вариативная часть																																																												
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная))			2		3	108		108													3								o																													87	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-11; ПК-13
Б2.В.02(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)			3		6	216		216																							6								o																				87	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-17
Б2.В.03(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))			4		9	324		324																															9								o											87	ПК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б2.В.04(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			5		3	108		108																																										3								o	87	ПК-13
Б2.В.05(П)	Производственная практика (преддипломная практика)		5			6	216		216																																										6								з	87	ПК-1; ПК-6; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
						27	*972*		*972*													*3*									*6*									*9*									*9*										
						27	*972*		*972*													*3*									*6*									*9*									*9*										
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																											
Базовая часть																																																												
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к защите и защита ВКР					6	216		216																																										6									87	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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; ПК-15; ПК-16; ПК-17
						6	*216*		*216*																																										*6*										
						6	*216*		*216*																																										*6*										
ФТД.Факультативы																																																											
ФТД.01	Инновационные практики развития профессиональной карьеры (адаптационный тренинг)		1			2	72	8	60	2									4		4	з																																					103	ОК-3; ОК-4; ОК-5
ФТД.02	Технологии эффективного трудоустройства		3			2	72	8	60																							2					4		4	з																				104	ОК-3; ОК-4; ОК-5
ФТД.03	Технологии эффективного трудоустройства лиц с ограниченными возможностями		3			2	72	8	60																							2					4		4	з																				105	ОК-3; ОК-4; ОК-5
ФТД.04	Правовая защита лиц с ограниченными возможностями		2			2	72	8	60													2					4		4	з																														83	ОК-6
						8	*288*	*32*	*240*	*2*									*4*		*4*		*2*					*4*		*4*		*4*					*8*		*8*																					
						8	*288*	*32*	*240*	*2*									*4*		*4*		*2*					*4*		*4*		*4*					*8*		*8*																					