

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ



*А.Ю. Просеков*  
 / 03 / 20 18 г.  
 Просеков А.Ю.

План утвержден научно методическим советом КемГУ

Протокол № 8 от 14.03.2018

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Направленность(профиль) "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Кафедра: Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: прикладной бакалавриат	
Форма обучения: Очная	
Срок обучения: 4г	
+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Учебный год 2018-2019

Образовательный стандарт от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

*Р.М. Котов*  
 / Котов Р.М./

Декан

*Т.Ф. Киселева*  
 / Киселева Т.Ф./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого acad. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование	
																з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.			
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																										
<b>Базовая часть</b>																										
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1				8	8	288	288	144	144	117	27	4	4							52	Иностранных языков	
+	Б1.Б.02	История России	1					4	4	144	144	72	72	18	54	4								51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.03	Философия	2					4	4	144	144	72	72	45	27		4							51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.04	Основы психологии		3				2	2	72	72	36	36	36				2						51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.05	Культурология		1				3	3	108	108	54	54	54		3								51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.06	Социология		4				2	2	72	72	36	36	36					2					51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.07	Экономическая теория	3					3	3	108	108	32	32	40	36				3					34	Экономической теории и государственного управления	
+	Б1.Б.08	Математика	12					10	10	360	360	180	180	94	86	5	5							55	Высшей математики	
+	Б1.Б.09	Информатика	2	1				6	6	216	216	108	108	72	36	3	3							61	Прикладной математики и информатики	
+	Б1.Б.10	Физика	3	2				8	8	288	288	144	144	108	36		4	4						56	Физики	
+	Б1.Б.11	Химия	12					10	10	360	360	216	216	54	90	5	5							54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.Б.12	Основы биохимии	4					5	5	180	180	84	84	69	27				5					63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.Б.13	Экология		3				3	3	108	108	54	54	54					3					60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.14	Аналитическая химия	3					4	4	144	144	72	72	36	36				4					60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27					3				53	Теплохладотехники	
+	Б1.Б.16	Электротехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27					3				62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами		5				4	4	144	144	74	74	70								4		62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	7					3	3	108	108	54	54	18	36							3		65	Техносферная безопасность	
+	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4		5		5	5	180	180	90	90	45	45					1	4			57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.Б.20	Прикладная механика	4	3				4	4	144	144	72	72	45	27					2	2			58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.Б.21	Правоведение		1				2	2	72	72	36	36	36		2								67	Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения	
+	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	7				8	4	4	144	144	81	81	36	27							3	1	37	Региональной и отраслевой экономики	
+	Б1.Б.23	Физическая культура		13				2	2	72	72	72	72			1				1				64	Физвоспитания	
									102	102	3672	3672	1883	1883	1145	644	27	25	19	16	8		6	1		
<b>Вариативная часть</b>																										
+	Б1.В.01	Органическая химия	3					4	4	144	144	72	72	36	36				4					54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика		12				5	5	180	180	90	90	90		3	2							57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.В.03	Технологическое оборудование	7					6	6	216	216	108	108	54	54							6		58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.В.04	Введение в направление		2				2	2	72	72	18	18	54			2							71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.05	Пищевая химия		5				3	3	108	108	54	54	54						3				63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.06	Пищевая микробиология	5					4	4	144	144	72	72	45	27						4			63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		6				2	2	72	72	40	40	32							2			63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5					8	8	288	288	138	138	87	63						8			70	Технологии бродильных производств	
+	Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		7				2	2	72	72	36	36	36								2		70	Технологии бродильных производств	
+	Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания	5					4	4	144	144	72	72	45	27							4		71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	

+	Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5			3	3	108	108	52	52	56					3		71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий			
+	Б1.В.12	Технология отрасли	67			8	19	19	684	684	338	338	274	72					8	9	2	71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.13	Производственный контроль в отрасли		6			5	5	180	180	82	82	98						5			71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.14	Основы производственной деятельности предприятий отрасли		6			3	3	108	108	54	54	54						3			71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.15	Основы технического регулирования в отрасли		7			2	2	72	72	36	36	36							2		71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>4</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>					2						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы		4			2	2	72	72	36	36	36					2				58	Машины и аппараты технологических систем	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании		4			2	2	72	72	36	36	36					2				58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>3</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>76</b>					3						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Реология		3			3	3	108	108	32	32	76					3				58	Машины и аппараты технологических систем	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов		3			3	3	108	108	32	32	76					3				58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>					4						
+	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования		4			4	4	144	144	72	72	72					4				60	Аналитической химии и экологии	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья		4			4	4	144	144	72	72	72					4				60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>2</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>10</b>					1						
+	Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса		2			1	1	36	36	26	26	10					1				51	История, философия и культурология	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ		2			1	1	36	36	26	26	10					1				51	История, философия и культурология	
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>3</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>					4						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия		3			4	4	144	144	72	72	72					4				54	Общей и неорганической химии	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов		3			4	4	144	144	72	72	72					4				54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>7</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>								4			
+	Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства		7			4	4	144	144	72	72	72								4	37	Региональной и отраслевой экономики	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства		7			4	4	144	144	72	72	72								4	37	Региональной и отраслевой экономики	
+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>		<b>4</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>					2						
+	Б1.В.ДВ.07.01	Физиология питания		4			2	2	72	72	36	36	36					2				63	Технология жиров и микробиология	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания из растительного сырья		4			2	2	72	72	36	36	36					2				63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>		<b>8</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>30</b>	<b>54</b>								5		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Организация технологического процесса предприятий отрасли		8			5	5	180	180	96	96	30	54								5	71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
-	Б1.В.ДВ.08.02	НИРС		8			5	5	180	180	96	96	30	54								5	71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>		<b>8</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>									3		
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли		8			3	3	108	108	54	54	54									3	71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
-	Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы технологии отрасли		8			3	3	108	108	54	54	54									3	71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>		<b>8</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>108</b>									5		
+	Б1.В.ДВ.10.01	УИРС		8			5	5	180	180	72	72	108									5	71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
-	Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований		8			5	5	180	180	72	72	108									5	71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
+	Б1.В.ДВ.11	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		<b>123456</b>					<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>												
+	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол		123456					328	328	328	328										64	Физвоспитания	
-	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол		123456					328	328	328	328										64	Физвоспитания	



Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
Б1.Б.02	История России
Б1.Б.03	Философия
Б1.Б.06	Социология
Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса
Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ
ОК-2	способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
Б1.Б.07	Экономическая теория
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства
Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.01	Иностранный язык
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.05	Культурология
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.04	Основы психологии
ОК-6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
Б1.Б.21	Правоведение
ОК-7	способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.23	Физическая культура
Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол
Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол
Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис
Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол
Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки
Б1.В.ДВ.11.08	Плавание
ОК-8	способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности

ОК-9	осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
Б1.В.04	Введение в направление
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевы
Б1.Б.09	Информатика
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОКВ-1	Способность использовать базовые положения математики в различных сферах деятельности
Б1.Б.08	Математика

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность пр
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья
Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы технологии отрасли
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.03	Технологическое оборудование
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-3	способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Б1.В.12	Технология отрасли
Б1.В.13	Производственный контроль в отрасли
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

ПК-5	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехно
Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.11	Химия
Б1.Б.12	Основы биохимии
Б1.Б.13	Экология
Б1.Б.14	Аналитическая химия
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.16	Электротехника
Б1.Б.20	Прикладная механика
Б1.В.01	Органическая химия
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.05	Пищевая химия
Б1.В.06	Пищевая микробиология
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ДВ.02.01	Реология
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов
Б1.В.ДВ.07.01	Физиология питания
Б1.В.ДВ.07.02	Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания из растительного сырья
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-6	способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.09	Информатика
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-7	способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами
Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-8	готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания

Б1.В.12	Технология отрасли
Б1.В.15	Основы технического регулирования в отрасли
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ФТД.В.01	Дизайн кондитерских изделий
ПК-9	способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
Б1.В.ДВ.08.02	НИРС
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-10	способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б1.В.14	Основы производственной деятельности предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.08.01	Организация технологического процесса предприятий отрасли
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-11	готовность выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-12	способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская	
ПК-13	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Б1.В.ДВ.08.02	НИРС
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: расчетно-проектная	
ПК-27	способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-6; ОПК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-8; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОКВ-1; ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-12; ПК-10; ПК-1; ПК-3; ПК-9; ПК-4; ПК-8; ПК-6; ПК-7; ПК-2; ПК-5; ПК-14; ПК-13; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОКВ-1; ОПК-1; ОК-8; ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-4; ОК-6; ОК-2; ОК-7; ОПК-2; ПК-12; ПК-10; ПК-6; ПК-7; ПК-5; ПК-4
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-3
Б1.Б.02	История России	ОК-1
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Основы психологии	ОК-5
Б1.Б.05	Культурология	ОК-4
Б1.Б.06	Социология	ОК-1
Б1.Б.07	Экономическая теория	ОК-2
Б1.Б.08	Математика	ОКВ-1
Б1.Б.09	Информатика	ОПК-1; ПК-6
Б1.Б.10	Физика	ПК-5
Б1.Б.11	Химия	ПК-5
Б1.Б.12	Основы биохимии	ПК-5
Б1.Б.13	Экология	ПК-5
Б1.Б.14	Аналитическая химия	ПК-5
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	ПК-5
Б1.Б.16	Электротехника	ПК-5
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами	ПК-7
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-4
Б1.Б.20	Прикладная механика	ПК-5
Б1.Б.21	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	ОК-2; ПК-10
Б1.Б.23	Физическая культура	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-1; ОК-9; ОК-7; ПК-8; ПК-6; ПК-3; ПК-7; ПК-4; ПК-2; ПК-10; ПК-1; ПК-9; ПК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-27
Б1.В.01	Органическая химия	ПК-5
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика	ПК-5
Б1.В.03	Технологическое оборудование	ПК-2
Б1.В.04	Введение в направление	ОК-9
Б1.В.05	Пищевая химия	ПК-5
Б1.В.06	Пищевая микробиология	ПК-5
Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ПК-8
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-1; ПК-5
Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-7
Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания	ПК-4; ПК-8

Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1
Б1.В.12	Технология отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.13	Производственный контроль в отрасли	ПК-3
Б1.В.14	Основы производственной деятельности предприятий отрасли	ПК-10
Б1.В.15	Основы технического регулирования в отрасли	ПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы	ПК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании	ПК-6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Реология	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов	ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-1
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования	ПК-1
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья	ПК-1
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-1
Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса	ОК-1
Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ	ОК-1
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-5
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия	ПК-5
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов	ПК-5
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	ОК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства	ОК-2
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.01	Физиология питания	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.02	Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-5
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-10
Б1.В.ДВ.08.01	Организация технологического процесса предприятий отрасли	ПК-10
Б1.В.ДВ.08.02	НИРС	ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-27
Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	ПК-27
Б1.В.ДВ.09.02	Научные основы технологии отрасли	ПК-1
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.10.01	УИРС	ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.10.02	Основы научных исследований	ПК-13; ПК-14
Б1.В.ДВ.11	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7

Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	ОК-7
Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	ОК-7
Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	ОК-7
Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	ОК-7
Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон	ОК-7
Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика	ОК-7
Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки	ОК-7
Б1.В.ДВ.11.08	Плавание	ОК-7
Б2	Практики	ПК-3; ПК-2; ПК-8; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ПК-3; ПК-2; ПК-8; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-3; ПК-2; ПК-8; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-2; ОК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-13; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В	Вариативная часть	ОПК-2; ОК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-13; ПК-27
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР	ОПК-2; ОК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-13; ПК-27
ФТД	Факультативы	ПК-8
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-8
ФТД.В.01	Дизайн кондитерских изделий	ПК-8

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				222	260	242	60	30	30	60	30	30	62	30	32	60	29	31
	Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	29	31
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	31.4%	192	207	207	60	30	30	54	30	24	48	30	18	45	29	16
Б1.Б	Базовая часть				84	102	102	52	27	25	35	19	16	8	8		7	6	1
Б1.В	Вариативная часть				105	108	105	8	3	5	19	11	8	40	22	18	38	23	15
Б2	Практики	0%	100%	0%	24	42	24				6		6	12		12	6		6
Б2.В	Вариативная часть				24	42	24				6		6	12		12	6		6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				1	1	1										1		1
Б3.В	Вариативная часть				8	8	8										8		8
ФТД	Факультативы					2	2							2		2			
ФТД.В	Вариативная часть					2	2							2		2			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					36%												
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)						55.3	-	56.4	57.7	-	57.2	48.3	-	58	59.1	-	52.5	54
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						46.9	-	52.7	54	-	54	54	-	44.2	36	-	41.8	29.5
	в период гос. экзаменов							-			-			-			-		54
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						29.9	-	33.9	32	-	30.3	25.2	-	30.6	23.7	-	33.8	26.7
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)						2.7	-	2.2	4.2	-	2.2	4.2	-	4	3.6	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	3	5		8	4	4	5	4	1	5	4	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						12	7	5		13	7	6	8	4	4	5	3	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										1		1	1		1	1		1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)													1	1		1		1
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)																1		1

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2									
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контр роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контр роль
ИТОГО (с факультативами)				<b>1116</b>							<b>30</b>	20			<b>1152</b>						<b>30</b>	20 1/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1116</b>						<b>30</b>				<b>1152</b>							<b>30</b>	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>56,4</b>											<b>57,7</b>							
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>52,7</b>											<b>54</b>							
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>33,9</b>											<b>32</b>							
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>33,9</b>											<b>32</b>							
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2,2</b>											<b>4,2</b>							
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1116</b>	<b>612</b>	<b>196</b>	<b>108</b>	<b>308</b>	<b>346</b>	<b>158</b>	<b>30</b>	ТО: 17□ Э: 3		<b>1152</b>	<b>620</b>	<b>194</b>	<b>156</b>	<b>270</b>	<b>370</b>	<b>162</b>	<b>30</b>	ТО: 17 1/6□ Э: 3
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	<b>144</b>	72			72	72		4		Экз	<b>144</b>	72			72	45	27	4	
2	Б1.Б.02	История России	Экз	<b>144</b>	72	36		36	18	54	4											
3	Б1.Б.03	Философия											Экз	<b>144</b>	72	36		36	45	27	4	
4	Б1.Б.05	Культурология	За	<b>108</b>	54	26		28	54		3											
5	Б1.Б.08	Математика	Экз	<b>180</b>	90	36		54	40	50	5		Экз	<b>180</b>	90	36		54	54	36	5	
6	Б1.Б.09	Информатика	За	<b>108</b>	54	18	36		54		3		Экз	<b>108</b>	54	18	36		18	36	3	
7	Б1.Б.10	Физика											За	<b>144</b>	72	24	48		72		4	
8	Б1.Б.11	Химия	Экз	<b>180</b>	108	36	72		18	54	5		Экз	<b>180</b>	108	36	72		36	36	5	
9	Б1.Б.21	Правоведение	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
10	Б1.Б.23	Физическая культура	За	<b>36</b>	36	8		28			1											
11	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика	За	<b>108</b>	54	18		36	54		3		За	<b>72</b>	36			36	36		2	
12	Б1.В.04	Введение в направление											За	<b>72</b>	18	18			54		2	
13	Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса											За	<b>36</b>	26	26			10		1	
14	Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ											За	<b>36</b>	26	26			10		1	
15	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
16	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
17	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
18	Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
19	Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
20	Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
21	Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				
22	Б1.В.ДВ.11.08	Плавание	За	<b>36</b>	36			36					За	<b>72</b>	72			72				

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ		Экз(3) За(7)							Экз(5) За(5)						
ПРАКТИКИ	(План)														
ГИА	(План)														
КАНИКУЛЫ								1 4/6							8







№	Индекс	Наименование	Семестр 3									Семестр 4										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контроль	Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контроль
ИТОГО (с факультативами)				<b>1116</b>							<b>30</b>	19 4/6		<b>1152</b>							<b>30</b>	23 1/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1116</b>							<b>30</b>			<b>1152</b>							<b>30</b>	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>57,2</b>										<b>48,3</b>								
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>										<b>54</b>								
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>30,3</b>										<b>25,2</b>								
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>30,3</b>										<b>25,2</b>								
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2,2</b>										<b>4,2</b>								
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1116</b>	<b>550</b>	<b>170</b>	<b>274</b>	<b>106</b>	<b>422</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	ТО: 17 Э: 2 2/3		<b>936</b>	<b>504</b>	<b>174</b>	<b>236</b>	<b>94</b>	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	ТО: 17 1/6 Э: 2
1	Б1.Б.04	Основы психологии	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
2	Б1.Б.06	Социология											За	<b>72</b>	36	18		18	36		2	
3	Б1.Б.07	Экономическая теория	Экз	<b>108</b>	32	16		16	40	36	3											
4	Б1.Б.10	Физика	Экз	<b>144</b>	72	24	48		36	36	4											
5	Б1.Б.12	Основы биохимии											Экз	<b>180</b>	84	34	50		69	27	5	
6	Б1.Б.13	Экология	За	<b>108</b>	54	20	34		54		3											
7	Б1.Б.14	Аналитическая химия	Экз	<b>144</b>	72	18	54		36	36	4											
8	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника											Экз	<b>108</b>	50	16	34		31	27	3	
9	Б1.Б.16	Электротехника											Экз	<b>108</b>	50	34	16		31	27	3	
10	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств											За	<b>36</b>	32	12	20		4		1	
11	Б1.Б.20	Прикладная механика	За	<b>72</b>	36	18	14	4	36		2		Экз	<b>72</b>	36	16	16	4	9	27	2	
12	Б1.Б.23	Физическая культура	За	<b>36</b>	36	4		32			1											
13	Б1.В.01	Органическая химия	Экз	<b>144</b>	72	18	54		36	36	4											
14	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы											За	<b>72</b>	36	8	28		36		2	
15	Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании											За	<b>72</b>	36	8	28		36		2	
16	Б1.В.ДВ.02.01	Реология	За	<b>108</b>	32	16	16		76		3											
17	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов	За	<b>108</b>	32	16	16		76		3											
18	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования											За	<b>144</b>	72	18	54		72		4	
19	Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья											За	<b>144</b>	72	18	54		72		4	

20	Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия	3а	144	72	18	54		72		4											
21	Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов	3а	144	72	18	54		72		4											
22	Б1.В.ДВ.07.01	Физиология питания										3а	72	36	18	18		36		2		
23	Б1.В.ДВ.07.02	Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания из растительного сырья										3а	72	36	18	18		36		2		
24	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
25	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
26	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
27	Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
28	Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
29	Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
30	Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
31	Б1.В.ДВ.11.08	Плавание	3а	36	36			36				3а	72	72			72					
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(7)									Экз(4) За(6)										
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)											216					216		6	4	
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков											3аО	216					216		6	4	
<b>ГИА</b>		(План)																				
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2										5

Итого за курс										Каф.	Семестры
Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
	Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
	<b>2268</b>							<b>60</b>	42 5/6		
	<b>2268</b>							<b>60</b>			
	<b>52,8</b>										
	<b>54</b>										
	<b>27,8</b>										
	<b>27,8</b>										
	<b>3,2</b>										
	<b>2052</b>	<b>1054</b>	<b>344</b>	<b>510</b>	<b>200</b>	<b>746</b>	<b>252</b>	<b>54</b>	ТО: 34 1/6□ Э: 4 2/3		
За	<b>72</b>	36	18		18	36		2		51	3
За	<b>72</b>	36	18		18	36		2		51	4
Экз	<b>108</b>	32	16		16	40	36	3		34	3
Экз	<b>144</b>	72	24	48		36	36	4		56	23
Экз	<b>180</b>	84	34	50		69	27	5		63	4
За	<b>108</b>	54	20	34		54		3		60	3
Экз	<b>144</b>	72	18	54		36	36	4		60	3
Экз	<b>108</b>	50	16	34		31	27	3		53	4
Экз	<b>108</b>	50	34	16		31	27	3		62	4
За	<b>36</b>	32	12	20		4		1		57	45
Экз За	<b>144</b>	72	34	30	8	45	27	4		58	34
За	<b>36</b>	36	4		32			1		64	13
Экз	<b>144</b>	72	18	54		36	36	4		54	3
За	<b>72</b>	36	8	28		36		2		58	4
За	<b>72</b>	36	8	28		36		2		58	4
За	<b>108</b>	32	16	16		76		3		58	3
За	<b>108</b>	32	16	16		76		3		58	3
За	<b>144</b>	72	18	54		72		4		60	4
За	<b>144</b>	72	18	54		72		4		60	4



№	Индекс	Наименование	Семестр 5									Семестр 6										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контр оль
ИТОГО (с факультативами)				<b>1148</b>							<b>30</b>	20 4/6		<b>1196</b>							<b>32</b>	21 2/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1148</b>							<b>30</b>			<b>1124</b>							<b>30</b>	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>58</b>									<b>59,1</b>									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>44,2</b>									<b>36</b>									
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)			<b>30,6</b>									<b>23,7</b>									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)			<b>30,6</b>									<b>23,7</b>									
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4</b>									<b>3,6</b>									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1148</b>	<b>588</b>	<b>218</b>	<b>260</b>	<b>110</b>	<b>398</b>	<b>162</b>	<b>30</b>	ТО: 17□ Э: 3 2/3		<b>764</b>	<b>364</b>	<b>114</b>	<b>96</b>	<b>154</b>	<b>364</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	ТО: 12 1/3□ Э: 1
1	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами	За	<b>144</b>	74	34	16	24	70		4											
2	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз КП	<b>144</b>	58	18	22	18	41	45	4											
3	Б1.В.05	Пищевая химия	За	<b>108</b>	54	18	36		54		3											
4	Б1.В.06	Пищевая микробиология	Экз	<b>144</b>	72	32	40		45	27	4											
5	Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов											За	<b>72</b>	40	16		24	32		2	
6	Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Экз	<b>288</b>	138	54	84		87	63	8											
7	Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания	Экз	<b>144</b>	72	36	36		45	27	4											
8	Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	<b>108</b>	52	26	26		56		3											
9	Б1.В.12	Технология отрасли											Экз	<b>288</b>	116	52	38	26	136	36	8	
10	Б1.В.13	Производственный контроль в отрасли											За	<b>180</b>	82	24	58		98		5	
11	Б1.В.14	Основы производственной деятельности предприятий отрасли											За	<b>108</b>	54	12		42	54		3	
12	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	За	<b>68</b>	68			68					За	<b>44</b>	44			44				
13	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	За	<b>68</b>	68			68					За	<b>44</b>	44			44				
14	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	За	<b>68</b>	68			68					За	<b>44</b>	44			44				
15	Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	За	<b>68</b>	68			68					За	<b>44</b>	44			44				



Итого за курс										Каф.	Семестры
Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя		
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
	<b>2344</b>							<b>62</b>	42		
	<b>2272</b>							<b>60</b>			
	<b>58,6</b>										
	<b>40,1</b>										
	<b>27,2</b>										
	<b>27,2</b>										
	<b>3,8</b>										
	<b>1912</b>	<b>952</b>	<b>332</b>	<b>356</b>	<b>264</b>	<b>762</b>	<b>198</b>	<b>50</b>	ТО: 29 1/3□ Э: 4 2/3		
За	<b>144</b>	74	34	16	24	70		4		62	5
Экз КП	<b>144</b>	58	18	22	18	41	45	4		57	45
За	<b>108</b>	54	18	36		54		3		63	5
Экз	<b>144</b>	72	32	40		45	27	4		63	5
За	<b>72</b>	40	16		24	32		2		63	6
Экз	<b>288</b>	138	54	84		87	63	8		70	5
Экз	<b>144</b>	72	36	36		45	27	4		71	5
За	<b>108</b>	52	26	26		56		3		71	5
Экз	<b>288</b>	116	52	38	26	136	36	8		71	678
За	<b>180</b>	82	24	58		98		5		71	6
За	<b>108</b>	54	12		42	54		3		71	6
За(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
За(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
За(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
За(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456

3a(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
3a(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
3a(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
3a(2)	<b>112</b>	112			112					64	123456
3a	<b>72</b>	28	10		18	44			2	71	6

Экз(5) 3a(9) КП

	432					432		12	8	
3aO	432					432		12	8	

									7 5/6	



№	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя		
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контроль	Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контроль
ИТОГО (с факультативами)				<b>1044</b>							<b>29</b>	20 4/6		<b>1116</b>							<b>31</b>	21 3/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>							<b>29</b>			<b>1116</b>							<b>31</b>	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>52,5</b>										<b>54</b>								
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>41,8</b>										<b>29,5</b>								
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>33,8</b>										<b>26,7</b>								
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>33,8</b>										<b>26,7</b>								
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																					
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>				<b>1044</b>	<b>573</b>	<b>234</b>	<b>186</b>	<b>153</b>	<b>318</b>	<b>153</b>	<b>29</b>	ТО: 17□ Э: 3 2/3		<b>576</b>	<b>258</b>	<b>44</b>	<b>64</b>	<b>150</b>	<b>264</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	ТО: 9 2/3□ Э: 1 5/6
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	Экз	<b>108</b>	54	18	36		18	36	3											
2	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	Экз	<b>108</b>	63	36		27	18	27	3		КР	<b>36</b>	18			18	18		1	
3	Б1.В.03	Технологическое оборудование	Экз	<b>216</b>	108	42	24	42	54	54	6											
4	Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
5	Б1.В.12	Технология отрасли	Экз	<b>324</b>	204	78	78	48	84	36	9		КП	<b>72</b>	18			18	54		2	
6	Б1.В.15	Основы технического регулирования в отрасли	За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
7	Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	За	<b>144</b>	72	24	48		72		4											
8	<i>Б1.В.ДВ.06.02</i>	<i>Экономика бережливого производства</i>	За	<b>144</b>	72	24	48		72		4											
9	Б1.В.ДВ.08.01	Организация технологического процесса предприятий отрасли											Экз	<b>180</b>	96	18		78	30	54	5	
10	<i>Б1.В.ДВ.08.02</i>	<i>НИРС</i>											Экз	<b>180</b>	96	18		78	30	54	5	
11	Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли											За	<b>108</b>	54	18		36	54		3	
12	<i>Б1.В.ДВ.09.02</i>	<i>Научные основы технологии отрасли</i>											За	<b>108</b>	54	18		36	54		3	
13	Б1.В.ДВ.10.01	УИРС											За	<b>180</b>	72	8	64		108		5	
14	<i>Б1.В.ДВ.10.02</i>	<i>Основы научных исследований</i>											За	<b>180</b>	72	8	64		108		5	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(3)									Экз За(2) КП КП										
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)												216					216	6	4	
	Преддипломная практика												ЗаО	216					216	6	4	

<b>ГИА</b>	(План)														324	2	2			313	9	9	6	
	Подготовка и сдача государственного экзамена														36	2	2			25	9	1		
	Подготовка и защита ВКР														288					288		8	5 1/3	
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1											6 4/6

Итого за курс										Каф.	Семестры
Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
	<b>2160</b>							<b>60</b>	42 1/6		
	<b>2160</b>							<b>60</b>			
	<b>53,3</b>										
	<b>35,7</b>										
	<b>30,3</b>										
	<b>30,3</b>										
	<b>1620</b>	<b>831</b>	<b>278</b>	<b>250</b>	<b>303</b>	<b>582</b>	<b>207</b>	<b>45</b>	ТО: 26 2/3□ Э: 5 1/2		
Экз	<b>108</b>	54	18	36		18	36	3		65	7
Экз КР	<b>144</b>	81	36		45	36	27	4		37	78
Экз	<b>216</b>	108	42	24	42	54	54	6		58	7
За	<b>72</b>	36	18		18	36		2		70	7
Экз КП	<b>396</b>	222	78	78	66	138	36	11		71	678
За	<b>72</b>	36	18		18	36		2		71	7
За	<b>144</b>	72	24	48		72		4		37	7
За	<b>144</b>	72	24	48		72		4		37	7
Экз	<b>180</b>	96	18		78	30	54	5		71	8
Экз	<b>180</b>	96	18		78	30	54	5		71	8
За	<b>108</b>	54	18		36	54		3		71	8
За	<b>108</b>	54	18		36	54		3		71	8
За	<b>180</b>	72	8	64		108		5		71	8
За	<b>180</b>	72	8	64		108		5		71	8
Экз(5) За(5) КП КР											
	216					216		6	4		
ЗаО	216					216		6	4		

	324	2	2			313	9	9	6	
	36	2	2			25	9	1		
	288					288		8	5 1/3	
									7 4/6	

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоемкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	2	2			4							
			71	+	0		25	0	0	0	10	
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			8							80
			71	+	8		16	0	0	0	10	80
Преддипломная практика	4	2			4							38
			71	+	4		19	0	0,5	0	0	38
Итого по факту					12							118
Итого по плану					16							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы и аппараты пищевых производств					
КП	3	1	57	16	
Технология отрасли					
КП	4	2	71	19	
Экономика и организация предприятия					
КР	4	2	37	19	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
<b>Руководство</b>	71	19	17	323
<b>Консультации по</b>				
	<b>Комиссия №1</b>			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		19		
<b>Председатель</b>	75	19	1	19
<b>Член комиссии</b>				
1	75	19	0,5	9,5
2	75	19	0,5	9,5
3	71	19	0,5	9,5
4	71	19	0,5	9,5
<b>Секретарь</b>	71	19	0,5	9,5
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоёмкость
	19		

<b>Председатель</b>	75	19	1	19
<b>Обзорные лекции</b>	71	19		
<b>Член комиссии</b>				
1	75	19	0,5	9,5
2	75	19	0,5	9,5
3	71	19	0,5	9,5
4	71	19	0,5	9,5
<b>Дежурство</b>				
<b>Секретарь</b>	71	19	0,5	9,5
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				