

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ



Ректор

Пресеков А.Ю.

17 марта 2018 г.

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 жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"

Кафедра: Технологии жиров и микробиологии

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

  
/ Котов Р.М./

Декан

  
/ Киселева Т.Ф./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	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
Считать в плане	Индекс	Наименование													з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
<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	90	90	36	18						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	1892	1892	1145	635	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						70	Технологии бродильных производств	
+	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		8		17	17	612	612	306	306	243	63					7	7	3	63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.13	Основы проектирования		7				3	3	108	108	54	54	54							3		63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.14	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли		6				2	2	72	72	36	36	36							2		63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.15	Химия жиров и эфирных масел	6					4	4	144	144	72	72	45	27						4		63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.16	Биохимия и товароведение масличного сырья		6				3	3	108	108	54	54	54							3		63	Технология жиров и микробиология	
+	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>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>								4		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Актуальные проблемы масложировой промышленности	8					4	4	144	144	72	72	18	54								4	63	Технология жиров и микробиология
-	Б1.В.ДВ.08.02	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	8					4	4	144	144	72	72	18	54								4	63	Технология жиров и микробиология
+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</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.09.01	УИРС		8				5	5	180	180	72	72	108									5	63	Технология жиров и микробиология
-	Б1.В.ДВ.09.02	НИРС		8				5	5	180	180	72	72	108									5	63	Технология жиров и микробиология
+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>		<b>8</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.10.01	Актуальные проблемы парфюмерно-косметического производства		8				4	4	144	144	72	72	72									4	63	Технология жиров и микробиология
-	Б1.В.ДВ.10.02	Технохимический контроль на предприятиях отрасли		8				4	4	144	144	72	72	72									4	63	Технология жиров и микробиология
+	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	способностью 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	способностью 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	способностью 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	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.05	Культурология
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.04	Основы психологии
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
Б1.Б.21	Правоведение
ОК-7	способностью 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	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.В.04	Введение в направление
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Б1.Б.09	Информатика
ОПК-2	способностью 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	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
Б1.В.06	Пищевая микробиология
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.08.01	Актуальные проблемы масложировой промышленности
Б1.В.ДВ.08.02	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли
Б1.В.ДВ.10.01	Актуальные проблемы парфюмерно-косметического производства
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.03	Технологическое оборудование
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Б1.В.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.10.02	Технохимический контроль на предприятиях отрасли
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-4	способностью 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
Б1.В.15	Химия жиров и эфирных масел
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ФТД.В.01	Функциональные ингредиенты для масложировых продуктов
ПК-5	#####
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.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.15	Химия жиров и эфирных масел
Б1.В.16	Биохимия и товароведение масличного 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	способностью 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	способностью 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	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями
Б1.В.06	Пищевая микробиология
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.14	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
Б1.В.ДВ.09.01	УИРС
Б1.В.ДВ.09.02	НИРС
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
ПК-12	способностью 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	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Б1.В.ДВ.09.01	УИРС
Б1.В.ДВ.09.02	НИРС
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
Вид деятельности: организационно-управленческая	
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
Вид деятельности: расчетно-проектная	
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.13	Основы проектирования
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	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-12; ПК-13; ПК-27; ОКв-1
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ОКв-1
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-1; ОК-2; ОК-7; ОК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-13; 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-1; ПК-8
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	Основы проектирования	ПК-27
Б1.В.14	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли	ПК-8
Б1.В.15	Химия жиров и эфирных масел	ПК-4; ПК-5
Б1.В.16	Биохимия и товароведение масличного сырья	ПК-5
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-1
Б1.В.ДВ.08.01	Актуальные проблемы масложировой промышленности	ПК-1
Б1.В.ДВ.08.02	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	ПК-1
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.09.01	УИРС	ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.09.02	НИРС	ПК-9; ПК-13
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-1
Б1.В.ДВ.10.01	Актуальные проблемы парфюмерно-косметического производства	ПК-1
Б1.В.ДВ.10.02	Технохимический контроль на предприятиях отрасли	ПК-3

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-8; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ПК-3; 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-8; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В	Вариативная часть	ОК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-27
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР	ОК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-27
ФТД	Факультативы	ПК-4
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-4
ФТД.В.01	Функциональные ингредиенты для масложировых продуктов	ПК-4

		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	28	32	
	Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	28	32	
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	31.4%	192	207	207	60	30	30	54	30	24	48	30	18	45	28	17	
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	22	16	
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						37.9%													
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)						55.3	-	56.4	57.7	-	57.2	48.3	-	58	57.6	-	50.9	57.8	
	ОП, факультативы (в период экз. сессии)						47.4	-	52.7	54	-	54	54	-	44.2	54	-	39.3	29.5	
	в период гос. экзаменов							-			-			-			-		54	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						30	-	33.9	32	-	30.3	25.2	-	30.6	24.2	-	31.8	31.1	
	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	6	4	2	5	4	1	
	ЗАЧЕТЫ (За)							12	7	5	13	7	6	8	4	4	6	3	3	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										1		1	1		1			1	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)													1	1		1		1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)																1		1	

			1							2										
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>1116</b>	<b>612</b>	<b>194</b>	<b>108</b>	<b>310</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	<b>144</b>	72			72	72		4		<b>144</b>	72			72	45	27	4	
2	Б1.Б.02	История России	<b>144</b>	72	36		36	18	54	4										
3	Б1.Б.03	Философия										<b>144</b>	72	36		36	45	27	4	
4	Б1.Б.05	Культурология	<b>108</b>	54	26		28	54		3										
5	Б1.Б.08	Математика	<b>180</b>	90	36		54	40	50	5		<b>180</b>	90	36		54	54	36	5	
6	Б1.Б.09	Информатика	<b>108</b>	54	18	36		54		3		<b>108</b>	54	18	36		18	36	3	
7	Б1.Б.10	Физика										<b>144</b>	72	24	48		72		4	
8	Б1.Б.11	Химия	<b>180</b>	108	36	72		18	54	5		<b>180</b>	108	36	72		36	36	5	
9	Б1.Б.21	Правоведение	<b>72</b>	36	18		18	36		2										
10	Б1.Б.23	Физическая культура	<b>36</b>	36	6		30			1										
11	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика	<b>108</b>	54	18		36	54		3		<b>72</b>	36			36	36		2	
12	Б1.В.04	Введение в направление										<b>72</b>	18	18			54		2	
13	Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса										<b>36</b>	26	26			10		1	
14	Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ										<b>36</b>	26	26			10		1	
15	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	<b>36</b>	36			36					<b>72</b>	72			72				
16	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	<b>36</b>	36			36					<b>72</b>	72			72				
17	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	<b>36</b>	36			36					<b>72</b>	72			72				
18	Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	<b>36</b>	36			36					<b>72</b>	72			72				
19	Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон	<b>36</b>	36			36					<b>72</b>	72			72				
20	Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика	<b>36</b>	36			36					<b>72</b>	72			72				
21	Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки	<b>36</b>	36			36					<b>72</b>	72			72				

22	Б1.В.ДВ.11.08	Плавание		36	36			36					72	72			72			
			Экз(3) За(7)							Экз(5) За(5)										
		(План)																		
		(План)																		
										1 4/6										8



( 2 )	108	108			108					64	123456
-------	-----	-----	--	--	-----	--	--	--	--	----	--------

Экз(8) За(12)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			3								4													
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>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	<b>72</b>	36	18		18	36		2														
2	Б1.Б.06	Социология											<b>72</b>	36	18		18	36				2		
3	Б1.Б.07	Экономическая теория	<b>108</b>	32	16		16	40	36	3														
4	Б1.Б.10	Физика	<b>144</b>	72	24	48		36	36	4														
5	Б1.Б.12	Основы биохимии											<b>180</b>	84	34	50		69	27		5			
6	Б1.Б.13	Экология	<b>108</b>	54	20	34		54		3														
7	Б1.Б.14	Аналитическая химия	<b>144</b>	72	18	54		36	36	4														
8	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника											<b>108</b>	50	16	34		31	27		3			
9	Б1.Б.16	Электротехника											<b>108</b>	50	34	16		31	27		3			
10	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств											<b>36</b>	32	12	20		4			1			
11	Б1.Б.20	Прикладная механика	<b>72</b>	36	18	14	4	36		2			<b>72</b>	36	16	16	4	9	27		2			
12	Б1.Б.23	Физическая культура	<b>36</b>	36	4		32			1														
13	Б1.В.01	Органическая химия	<b>144</b>	72	18	54		36	36	4														
14	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы											<b>72</b>	36	8	28		36			2			
15	<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>Информационные технологии в проектировании</i>											<b>72</b>	36	8	28		36			2			
16	Б1.В.ДВ.02.01	Реология	<b>108</b>	32	16	16		76		3														
17	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов</i>	<b>108</b>	32	16	16		76		3														
18	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы											<b>144</b>	72	18	54		72			4			
19	<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Методы исследования свойств сырья</i>											<b>144</b>	72	18	54		72			4			





	<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>	TO: 34 1/6□ Э: 4 2/3			
	72	36	18		18	36		2		51	3	
	72	36	18		18	36		2		51	4	
	108	32	16		16	40	36	3		34	3	
	144	72	24	48		36	36	4		56	23	
	180	84	34	50		69	27	5		63	4	
	108	54	20	34		54		3		60	3	
	144	72	18	54		36	36	4		60	3	
	108	50	16	34		31	27	3		53	4	
	108	50	34	16		31	27	3		62	4	
	36	32	12	20		4		1		57	45	
	144	72	34	30	8	45	27	4		58	34	
	36	36	4		32			1		64	13	
	144	72	18	54		36	36	4		54	3	
	72	36	8	28		36		2		58	4	
	72	36	8	28		36		2		58	4	
	108	32	16	16		76		3		58	3	
	108	32	16	16		76		3		58	3	
	144	72	18	54		72		4		60	4	
	144	72	18	54		72		4		60	4	



			5								6											
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>57,6</b>									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		<b>44,2</b>										<b>54</b>									
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>30,6</b>										<b>24,2</b>									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>30,6</b>										<b>24,2</b>									
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		<b>4</b>										<b>3,6</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>370</b>	<b>146</b>	<b>120</b>	<b>104</b>	<b>340</b>	<b>54</b>	<b>20</b>	ТО: 12 1/3□ Э: 1		
1	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами	<b>144</b>	74	34	16	24	70		4												
2	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	<b>144</b>	58	18	22	18	41	45	4												
3	Б1.В.05	Пищевая химия	<b>108</b>	54	18	36		54		3												
4	Б1.В.06	Пищевая микробиология	<b>144</b>	72	32	40		45	27	4												
5	Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов										<b>72</b>	40	16		24	32		2			
6	Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	<b>288</b>	138	54	84		87	63	8												
7	Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания	<b>144</b>	72	36	36		45	27	4												
8	Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	<b>108</b>	52	26	26		56		3												
9	Б1.В.12	Технология отрасли										<b>252</b>	96	48	48		129	27	7			
10	Б1.В.14	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли										<b>72</b>	36	18		18	36		2			
11	Б1.В.15	Химия жиров и эфирных масел										<b>144</b>	72	36	36		45	27	4			
12	Б1.В.16	Биохимия и товароведение масличного сырья										<b>108</b>	54	18	36		54		3			
13	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	<b>68</b>	68			68					<b>44</b>	44			44						
14	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	<b>68</b>	68			68					<b>44</b>	44			44						
15	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	<b>68</b>	68			68					<b>44</b>	44			44						

16	Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол		68	68			68					44	44			44			
17	Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон		68	68			68					44	44			44			
18	Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика		68	68			68					44	44			44			
19	Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки		68	68			68					44	44			44			
20	Б1.В.ДВ.11.08	Плавание		68	68			68					44	44			44			
21	ФТД.В.01	Функциональные ингредиенты для масложировых продуктов											72	28	10		18	44		2
			Экз(4) За(4) КП									Экз(2) За(5)								
		(План)											432				432		12	8
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности											432				432		12	8
		(План)																		
									1											6 5/6

	<b>2344</b>								<b>62</b>	42		
	<b>2272</b>								<b>60</b>			
	<b>57,8</b>											
	<b>49,1</b>											
	<b>27,5</b>											
	<b>27,5</b>											
	<b>3,8</b>											
	<b>1912</b>	<b>958</b>	<b>364</b>	<b>380</b>	<b>214</b>	<b>738</b>	<b>216</b>	<b>50</b>	TO: 29 1/3□ Э: 4 2/3			
	<b>144</b>	74	34	16	24	70		4		62	5	
	<b>144</b>	58	18	22	18	41	45	4		57	45	
	<b>108</b>	54	18	36		54		3		63	5	
	<b>144</b>	72	32	40		45	27	4		63	5	
	<b>72</b>	40	16		24	32		2		63	6	
	<b>288</b>	138	54	84		87	63	8		70	5	
	<b>144</b>	72	36	36		45	27	4		71	5	
	<b>108</b>	52	26	26		56		3		71	5	
	<b>252</b>	96	48	48		129	27	7		63	678	
	<b>72</b>	36	18		18	36		2		63	6	
	<b>144</b>	72	36	36		45	27	4		63	6	
	<b>108</b>	54	18	36		54		3		63	6	
( 2 )	<b>112</b>	112			112					64	123456	
( 2 )	<b>112</b>	112			112					64	123456	
( 2 )	<b>112</b>	112			112					64	123456	



			7								8											
											20 4/6									21 3/6		
ИТОГО (с факультативами)			<b>1008</b>								<b>28</b>		<b>1152</b>								<b>32</b>	
ИТОГО по ОП (без факультативов)			<b>1008</b>								<b>28</b>		<b>1152</b>								<b>32</b>	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)										<b>57,8</b>									
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)										<b>29,5</b>									
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)										<b>31,1</b>									
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)										<b>31,1</b>									
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																			
			<b>1008</b>	<b>540</b>	<b>228</b>	<b>180</b>	<b>132</b>	<b>324</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	ТО: 17□ Э: 3 2/3	<b>612</b>	<b>300</b>	<b>96</b>	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>258</b>	<b>54</b>	<b>17</b>	ТО: 9 2/3□ Э: 1 5/6		
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	<b>108</b>	54	18	36		18	36	3												
2	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	<b>108</b>	72	36		36	18	18	3		<b>36</b>	18			18	18		1			
3	Б1.В.03	Технологическое оборудование	<b>216</b>	108	42	24	42	54	54	6												
4	Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	<b>72</b>	36	18		18	36		2												
5	Б1.В.12	Технология отрасли	<b>252</b>	144	72	72		72	36	7		<b>108</b>	66	24	30	12	42		3			
6	Б1.В.13	Основы проектирования	<b>108</b>	54	18		36	54		3												
7	Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	<b>144</b>	72	24	48		72		4												
8	<i>Б1.В.ДВ.06.02</i>	<i>Экономика бережливого производства</i>	<b>144</b>	72	24	48		72		4												
9	Б1.В.ДВ.08.01	Актуальные проблемы масложировой промышленности										<b>144</b>	72	36	36		18	54	4			
10	<i>Б1.В.ДВ.08.02</i>	<i>Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли</i>										<b>144</b>	72	36	36		18	54	4			
11	Б1.В.ДВ.09.01	УИРС										<b>180</b>	72			72	108		5			
12	<i>Б1.В.ДВ.09.02</i>	<i>НИРС</i>										<b>180</b>	72			72	108		5			
13	Б1.В.ДВ.10.01	Актуальные проблемы парфюмерно-косметического производства										<b>144</b>	72	36	36		72		4			
14	<i>Б1.В.ДВ.10.02</i>	<i>Технохимический контроль на предприятиях отрасли</i>										<b>144</b>	72	36	36		72		4			
			Экз(4) За(3)								Экз За(3) КП КР											
(План)												216					216		6	4		





	<b>2160</b>								<b>60</b>	42 1/6		
	<b>2160</b>								<b>60</b>			
	<b>54,4</b>											
	<b>34,5</b>											
	<b>31,5</b>											
	<b>31,5</b>											
	<b>1620</b>	<b>840</b>	<b>324</b>	<b>282</b>	<b>234</b>	<b>582</b>	<b>198</b>	<b>45</b>	ТО: 26 2/3□ Э: 5 1/2			
	<b>108</b>	54	18	36		18	36	3			65	7
	<b>144</b>	90	36		54	36	18	4		37	78	
	<b>216</b>	108	42	24	42	54	54	6		58	7	
	<b>72</b>	36	18		18	36		2		70	7	
	<b>360</b>	210	96	102	12	114	36	10		63	678	
	<b>108</b>	54	18		36	54		3		63	7	
	<b>144</b>	72	24	48		72		4		37	7	
	<b>144</b>	72	24	48		72		4		37	7	
	<b>144</b>	72	36	36		18	54	4		63	8	
	<b>144</b>	72	36	36		18	54	4		63	8	
	<b>180</b>	72			72	108		5		63	8	
	<b>180</b>	72			72	108		5		63	8	
	<b>144</b>	72	36	36		72		4		63	8	
	<b>144</b>	72	36	36		72		4		63	8	

Экз(5) За(6) КП КР

	216					216		6	4	
--	-----	--	--	--	--	-----	--	---	---	--

	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							
			63	+	0		25	0	0	0	10	
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			8							80
			63	+	8		13	0	0	0	10	80
Преддипломная практика	4	2			4							20
			63	+	4		10	0	0,5	0	0	20
Итого по факту					12							100
Итого по плану					16							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы и аппараты пищевых производств					
КП	3	1	57	13	
Технология отрасли					
КП	4	2	63	10	
Экономика и организация предприятия					
КР	4	2	37	10	

Á	È	È	È
63	10	17	170

--

Á F			
È	È	È	
	10		

75	10	1	10
----	----	---	----

--

1	75	10	0,5	5
2	75	10	0,5	5
3	63	10	0,5	5
4	63	10	0,5	5

63	10	0,5	5
----	----	-----	---

--

Á F			
È		È	È

10

	75	10	1	10
--	----	----	---	----

	63	10	2	20
--	----	----	---	----

--	--	--	--	--

1	75	10	0,5	5
---	----	----	-----	---

2	75	10	0,5	5
---	----	----	-----	---

3	63	10	0,5	5
---	----	----	-----	---

4	63	10	0,5	5
---	----	----	-----	---

--	--	--	--	--

	63	10	0,5	5
--	----	----	-----	---

--	--	--	--	--

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам															
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8	
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
Итого	60				60				62				60			
Всего	30		30		30		30		30		32		28		32	
1					Б1.Б.04□ Основы психологии□ [За] 2		Б1.Б.06□ Социология□ [За] 2		Б1.Б.17□ Системы управления технологическим и процессами□ [За] 4		Б1.В.07□ Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов□ [За] 2		Б1.Б.18□ Безопасность жизнедеятельности□ [Экз] 3		Б1.Б.22□ Экономика и организация предприятия□ [КР] 1	
2	Б1.Б.01□ Иностранный язык□ [За] 4		Б1.Б.01□ Иностранный язык□ [Экз] 4													
3															Б1.В.12□ Технология отрасли□ [За, КП] 3	
4					Б1.Б.07□ Экономическая теория□ [Экз] 3		Б1.Б.12□ Основы биохимии□ [Экз] 5		Б1.Б.19□ Процессы и аппараты пищевых производств□ [Экз, КП] 4		Б1.В.12□ Технология отрасли□ [Экз] 7		Б1.Б.22□ Экономика и организация предприятия□ [Экз] 3			
5															Б1.В.ДВ.08.01□ Актуальные проблемы масложировой промышленности□ [Экз]□ (/ Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли) 4	
6	Б1.Б.02□ История России□ [Экз] 4		Б1.Б.03□ Философия□ [Экз] 4													
7					Б1.Б.10□ Физика□ [Экз] 4		Б1.Б.15□ Тепло- и хладотехника□ [Экз] 3		Б1.В.05□ Пищевая химия□ [За] 3		Б1.В.14□ Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли□ [За] 2		Б1.В.03□ Технологическое оборудование□ [Экз] 6			
8																
9																
10	Б1.Б.05□ Культурология□ [За] 3		Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.13□ Экология□ [За] 3		Б1.Б.16□ Электротехника□ [Экз] 3								Б1.В.ДВ.09.01□ УИРС□ [За]□ (/ НИРС) 5	
11																
12																
13									Б1.В.06□ Пищевая микробиология□ [Экз] 4		Б1.В.15□ Химия жиров и эфирных масел□ [Экз] 4		Б1.В.09□ Системы менеджмента безопасности пищевой продукции□ 2			
14	Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5				Б1.Б.14□ Аналитическая		Б1.Б.19□ Процессы и аппараты пищевых								Б1.В.ДВ.10.01□ Актуальные	



15		Б1.Б.09□ Информатика□ [Экз]	3	химия□ [Экз]	4	производств□ [Экз]			[За]	проблемы парфюмерно-косметического производства□ [За]□ (/ Технохимический контроль на предприятиях отрасли)	4			
16						Б1.Б.20□ Прикладная механика□ [Экз]	2							
17				Б1.Б.20□ Прикладная механика□ [За]	2	Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ [За]□ (/ Информационны е технологии в проектировании	2		Б1.В.16□ Биохимия и товароведение масличного сырья□ [За]	3				
18	Б1.Б.09□ Информатика□ [За]	3	Б1.Б.10□ Физика□ [За]	4				Б1.В.08□ Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья□ [Экз]	8		Б1.В.12□ Технология отрасли□ [Экз]	7		
19				Б1.Б.23□ Физическая культура□ [За]	1	Б1.В.ДВ.03.01□ Физико-химические методы исследования□ [За]□ (/ Методы исследования свойств сырья)	4					Б2.В.03(П)□ Преддипломная практика□ [ЗаО]	6	
20														
21				Б1.В.01□ Органическая химия□ [Экз]	4									
22						Б1.В.ДВ.07.01□ Физиология питания□ [За]□ (/ Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания из растительного	2							
23	Б1.Б.11□ Химия□ [Экз]	5	Б1.Б.11□ Химия□ [Экз]	5							Б1.В.13□ Основы проектирования□ [За]	3		
24				Б1.В.ДВ.02.01□ Реология□ [За]□ (/ Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов)	3				Б2.В.02(П)□ Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности□ [ЗаО]	12			Б3.Б.01(Г)□ Подготовка и сдача государственного экзамена	1
25	Б1.Б.21□ Правоведение□ [За]	2												
26			Б1.В.02□ Инженерная и компьютерная графика□ [За]	2				Б1.В.10□ Введение в технологию продуктов питания□ [Экз]	4			Б1.В.ДВ.06.01□ Планирование и организация производства□ [За]□ (/ Экономика бережливого производства)	4	
27	Б1.Б.23□ Физическая культура□ [За]	1				Б2.В.01(У)□ Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков□ [ЗаО]	6							
28			Б1.В.04□ Введение в направление□	2	Б1.В.ДВ.05.01□ Коллоидная химия□ [За]□	4		Б1.В.11□ Технологические добавки и					Б3.В.01(Д)□ Подготовка и	8

29	Инженерная и компьютерная графика□ [За]	3	[За]	(/ Основы химии биогенных элементов)	[За]	улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья□ [За]	3
30			Б1.В.ДВ.04.01□ История Кузбасса□ [За]□ (/ Сибирь в годы				
31						ФТД.В.01□ Функциональные ингредиенты для масложировых продуктов□	2
32							

защита ВКР
------------