МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение "Кемеровский государственный университет"
Технологический институт пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Просеков А.Ю.*
09 *04* *2020 г.*

План утверждён Научно-методическим советом КемГУ

Протокол № 6 от 08.04.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья
Кафедра: Технологии продуктов питания из растительного сырья
Институт: Технологический институт пищевой промышленности

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	*Основной*	*Виды профессиональной деятельности*
+	+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС) Приказ № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Котов Р.М./*

Директор ТИПП _____ */ Козлова О.В./*

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'б190302l7o_PC.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовки 2017

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
																Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контактные часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)																									
Базовая часть																									
+	Б1.Б.01	История	1					4	4	144	144	74	72	34	36	4								51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.02	Культурология		1				3	3	108	108	54	54	54		3								51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.03	Правоведение		1				2	2	72	72	36	36	36		2								67	Бухгалтерского учета, анализа, аудита и налогообложения
+	Б1.Б.04	Иностранный язык	2	1				8	8	288	288	146	144	106	36	4	4							52	Иностранных языков
+	Б1.Б.05	Информатика	2	1				6	6	216	216	110	108	70	36	3	3							46	Общей математики и информатики
+	Б1.Б.06	Математика	12					10	10	360	360	184	180	104	72	5	5							46	Общей математики и информатики
+	Б1.Б.07	Химия	12					10	10	360	360	220	216	68	72	5	5							54	Общей и неорганической химии
+	Б1.Б.08	Философия	2					4	4	144	144	74	72	34	36		4							51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.09	Физика	3	2				8	8	288	288	146	144	106	36		4	4						45	Общей и экспериментальной физики
+	Б1.Б.10	Экономическая теория	3					3	3	108	108	34	32	38	36			3						34	Экономической теории и государственного управления
+	Б1.Б.11	Основы психологии		3				2	2	72	72	36	36	36				2						51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.12	Экология		3				3	3	108	108	68	68	40				3						65	Техносферной безопастности
+	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико- химические методы исследования	3					4	4	144	144	74	72	34	36			4						65	Техносферной безопастности
+	Б1.Б.14	Физическая культура и спорт		13				2	2	72	72	72	72			1		1						64	Оздоровительной физической культуры
+	Б1.Б.15	Прикладная механика	4	3				5	5	180	180	74	72	70	36			2	3					58	Машин и аппаратов технологических систем
+	Б1.Б.16	Социология		4				3	3	108	108	36	36	72					3					51	Истории, философии и культурологии
+	Б1.Б.17	Основы биохимии	4					4	4	144	144	70	68	38	36				4					54	Общей и неорганической химии
+	Б1.Б.18	Тепло- и хладотехника	4					3	3	108	108	52	50	20	36				3					53	Теплохладотехники
+	Б1.Б.19	Русский язык и культура речи		4				2	2	72	72	18	18	54					2					21	Стилистики и риторики
+	Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами		5				4	4	144	144	74	74	70						4				62	Автоматизации производственных процессов и автоматизированных систем управления
+	Б1.Б.21	Пищевая химия		5				3	3	108	108	54	54	54						3				47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	7				8	4	4	144	144	86	82	22	36							3	1	37	Региональной и отраслевой экономики
+	Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	7					3	3	108	108	56	54	16	36							3		65	Техносферной безопасности
								100	*100*	*3600*	*3600*	*1848*	*1814*	*1176*	*576*	*27*	*25*	*19*	*15*	*7*		*6*	*1*		
Вариативная часть																									
+	Б1.В.01	Инженерная и компьютерная графика			12			5	5	180	180	90	90	90		3	2							57	Технологического проектирования пищевых производств
+	Б1.В.02	Введение в направление		2				3	3	108	108	18	18	90			3							47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.03	Органическая химия	3					4	4	144	144	74	72	34	36			4						54	Общей и неорганической химии
+	Б1.В.04	Реология		3				3	3	108	108	32	32	76				3						58	Машин и аппаратов технологических систем
+	Б1.В.05	Электротехника	4					3	3	108	108	52	50	20	36				3					62	Автоматизации производственных процессов и автоматизированных
+	Б1.В.06	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4				5	5	180	180	95	90	49	36				2	3				57	Технологического проектирования пищевых производств
+	Б1.В.07	Пищевая микробиология	5					4	4	144	144	74	72	34	36					4				47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.08	Введение в технологию продуктов питания	5					3	3	108	108	56	54	16	36					3				47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	108	108	52	52	56						3				47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.10	Товароведение пищевых продуктов		5				3	3	108	108	54	54	54						3				47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5					7	7	252	252	122	120	94	36					7				47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		6				3	3	108	108	56	56	52							3			47	Технологии продуктов питания из растительного сырья

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'б19030217о_РС.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовки 2017

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
																Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контактные часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
+	Б1.В.13	Основы технического регулирования в отрасли		6				3	3	108	108	54	54	54							3			47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.14	Технология отрасли	67			8		19	19	684	684	395	388	217	72						8	9	2	47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		7				2	2	72	72	36	36	36								2		47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.16	Основы технологического проектирования предприятий отрасли		7				4	4	144	144	68	68	76								4		47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**4**				4	**4**	**144**	**144**	**36**	**36**	**108**					4						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы		4				4	4	144	144	36	36	108					4					58	Машин и аппаратов технологических с
-	Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании		4				4	4	144	144	36	36	108					4					58	Машин и аппаратов технологических с
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**3**				4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**				4							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Коллоидная химия		3				4	4	144	144	72	72	72				4						54	Общей и неорганической химии
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы химии биогенных элементов		3				4	4	144	144	72	72	72				4						54	Общей и неорганической химии
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**	**7788**	**68**				25	**25**	**900**	**900**	**418**	**414**	**338**	**144**						4	12	9		
+	Б1.В.ДВ.03.01	**Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья**	**7788**	**68**				25	**25**	**900**	**900**	**418**	**414**	**338**	**144**						4	12	9		
+	Б1.В.ДВ.03.01.0	Технология хлебобулочных и макаронных изделий		6				4	4	144	144	62	62	82							4			47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.03.01.0	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и масложирового производства	7					8	8	288	288	146	144	106	36							8		58	Машин и аппаратов технологических с
+	Б1.В.ДВ.03.01.0	Производство эмульсионных масложировых продуктов	7					4	4	144	144	58	56	50	36							4		47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.03.01.0	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и масложировых предприятий		8				3	3	108	108	54	54	54									3	47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.03.01.0	Производство жиров специального назначения	8					3	3	108	108	54	54	18	36								3	47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.03.01.0	Производство кондитерских изделий	8					3	3	108	108	44	44	28	36								3	47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02	**Модуль Биоконверсия растительного сырья**	**7788**	**68**				25	**25**	**900**	**900**	**420**	**414**	**336**	**144**						4	12	9		
-	Б1.В.ДВ.03.02.0	Технология виноделия		6				4	4	144	144	62	62	82							4			47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02.0	Технологическое оборудование бродильного и консервного производств	7					8	8	288	288	146	144	106	36							8		58	Машин и аппаратов технологических с
-	Б1.В.ДВ.03.02.0	Производство крепких алкогольных напитков	7					4	4	144	144	56	56	52	36							4		47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02.0	Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции		8				3	3	108	108	54	54	54									3	47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02.0	Производство пищевых концентратов	8					3	3	108	108	56	54	16	36								3	47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02.0	Производство безалкогольных напитков	8					3	3	108	108	46	44	26	36								3	47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.04	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**123456**						**328**	**328**	**328**	**328**												
+	Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культуры
-	Б1.В.ДВ.04.02	Лыжные гонки		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культуры
-	Б1.В.ДВ.04.03	Баскетбол		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культуры
-	Б1.В.ДВ.04.04	Настольный теннис		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культуры
-	Б1.В.ДВ.04.05	Мини-футбол		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культуры

ПланСвод Учебный план бакалавриата '619030217o_PC.plx', код направления 19.03.02, профиль : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовки 2017

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
																Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контактные часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
-	Б1.В.ДВ.04.06	Бадминтон		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культуры
-	Б1.В.ДВ.04.07	Легкая атлетика		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культуры
								107	*107*	*4180*	*4180*	*2182*	*2156*	*1566*	*432*	*3*	*5*	*11*	*9*	*23*	*18*	*27*	*11*		
								207	*207*	*7780*	*7780*	*4030*	*3970*	*2742*	*1008*	*30*	*30*	*30*	*24*	*30*	*18*	*33*	*12*		
Блок 2.Практики																									
Вариативная часть																									
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			4			6	6	216	216	40		176					6					47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			6			12	12	432	432	80		352							12			47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика			8			6	6	216	216	4		212									6	47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
								24	*24*	*864*	*864*	*124*		*740*					*6*		*12*		*6*		
								24	*24*	*864*	*864*	*124*		*740*					*6*		*12*		*6*		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																									
Базовая часть																									
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						3	3	108	108	6	6	102									3	47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
+	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						6	6	216	216	17		199									6	47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
								9	*9*	*324*	*324*	*23*	*6*	*301*									*9*		
								9	*9*	*324*	*324*	*23*	*6*	*301*									*9*		
ФТД.Факультативы																									
+	ФТД.01	История Кузбасса		2				1	1	36	36	26	26	10			1							51	Истории, философии и культурологии
+	ФТД.02	Иностранный язык в профессиональной сфере		4				3	3	108	108	54	54	54					3					52	Иностранных языков
+	ФТД.03	Идентификация продуктов питания из растительного сырья		6				2	2	72	72	28	28	44							2			47	Технологии продуктов питания из растительного сырья
								6	*6*	*216*	*216*	*108*	*108*	*108*			*1*		*3*		*2*				
								6	*6*	*216*	*216*	*108*	*108*	*108*			*1*		*3*		*2*				

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.08	Философия	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.01	История Кузбасса	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.10	Экономическая теория	
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.04	Иностранный язык	
Б1.Б.19	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.02	Иностранный язык в профессиональной сфере	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.02	Культурология	
Б1.Б.11	Основы психологии	
Б1.Б.16	Социология	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.11	Основы психологии	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.03	Правоведение	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.14	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол	
Б1.В.ДВ.04.02	Лыжные гонки	
Б1.В.ДВ.04.03	Баскетбол	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.04.04	Настольный теннис	
Б1.В.ДВ.04.05	Мини-футбол	
Б1.В.ДВ.04.06	Бадминтон	
Б1.В.ДВ.04.07	Легкая атлетика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.04	Иностранный язык	
Б1.Б.19	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.02	Иностранный язык в профессиональной сфере	
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	ОПК
Б1.Б.05	Информатика	
Б1.Б.06	Математика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.07	Химия	
Б1.Б.09	Физика	
Б1.Б.12	Экология	
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико- химические методы исследования	
Б1.Б.15	Прикладная механика	
Б1.Б.17	Основы биохимии	
Б1.Б.18	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами	
Б1.Б.21	Пищевая химия	
Б1.В.06	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.10	Товароведение пищевых продуктов	
Б1.В.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.14	Технология отрасли	
Б1.В.16	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.01.03	Производство эмульсионных масложировых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01.05	Производство жиров специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.01.06	Производство кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02.01	Технология виноделия	
Б1.В.ДВ.03.02.03	Производство крепких алкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.03.02.05	Производство пищевых концентратов	
Б1.В.ДВ.03.02.06	Производство безалкогольных напитков	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.16	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01.02	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и масложирового производства	
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02.02	Технологическое оборудование бродильного и консервного производств	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.В.10	Товароведение пищевых продуктов	
Б1.В.14	Технология отрасли	
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.03.01.03	Производство эмульсионных масложировых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01.06	Производство кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02.01	Технология виноделия	
Б1.В.ДВ.03.02.03	Производство крепких алкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.03.02.06	Производство безалкогольных напитков	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.В.06	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.08	Введение в технологию продуктов питания	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.06	Математика	
Б1.Б.07	Химия	
Б1.Б.09	Физика	
Б1.Б.12	Экология	
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико- химические методы исследования	
Б1.Б.15	Прикладная механика	
Б1.Б.17	Основы биохимии	
Б1.Б.18	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.21	Пищевая химия	
Б1.В.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.03	Органическая химия	
Б1.В.04	Реология	
Б1.В.05	Электротехника	
Б1.В.07	Пищевая микробиология	
Б1.В.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.01	Коллоидная химия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.02	Основы химии биогенных элементов	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.05	Информатика	
Б1.В.13	Основы технического регулирования в отрасли	
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы	
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами	
Б1.В.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.В.08	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.В.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.10	Товароведение пищевых продуктов	
Б1.В.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б1.В.13	Основы технического регулирования в отрасли	
Б1.В.14	Технология отрасли	
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.01.03	Производство эмульсионных масложировых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01.06	Производство кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02.01	Технология виноделия	
Б1.В.ДВ.03.02.03	Производство крепких алкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.03.02.06	Производство безалкогольных напитков	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.03	Идентификация продуктов питания из растительного сырья	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.В.14	Технология отрасли	
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.01.03	Производство эмульсионных масложировых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01.05	Производство жиров специального назначения	
Б1.В.ДВ.03.01.06	Производство кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02.01	Технология виноделия	
Б1.В.ДВ.03.02.03	Производство крепких алкогольных напитков	
Б1.В.ДВ.03.02.05	Производство пищевых концентратов	
Б1.В.ДВ.03.02.06	Производство безалкогольных напитков	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	
Б1.В.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01.04	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и масложировых предприятий	
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02.04	Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.02	Введение в направление	
Б2.В.01(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'б19030217о_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-2; ОК-6; ОК-1; ОПК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-8; ОПК-1; ОК-9; ОК-3; ОК-7; ПК-8; ПК-3; ПК-9; ПК-4; ПК-10; ПК-2; ПК-7; ПК-6; ПК-5; ПК-11; ПК-1; ПК-12
Б1.Б	Базовая часть	ОПК-1; ОК-8; ОК-6; ОК-1; ОК-5; ОК-4; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-7; ОК-3; ПК-10; ПК-5; ПК-12; ПК-7; ПК-6
Б1.Б.01	История	ОК-1
Б1.Б.02	Культурология	ОК-4
Б1.Б.03	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.04	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.05	Информатика	ОПК-1; ПК-6
Б1.Б.06	Математика	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.07	Химия	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.08	Философия	ОК-1
Б1.Б.09	Физика	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.10	Экономическая теория	ОК-2
Б1.Б.11	Основы психологии	ОК-5; ОК-4
Б1.Б.12	Экология	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико- химические методы исследования	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.14	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.15	Прикладная механика	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.16	Социология	ОК-4
Б1.Б.17	Основы биохимии	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.18	Тепло- и хладотехника	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.19	Русский язык и культура речи	ОК-9; ОК-3
Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами	ОПК-2; ПК-7
Б1.Б.21	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	ОК-2; ПК-10
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-2; ОК-7; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-5; ПК-2; ПК-3
Б1.В.01	Инженерная и компьютерная графика	ПК-5
Б1.В.02	Введение в направление	ПК-11
Б1.В.03	Органическая химия	ПК-5
Б1.В.04	Реология	ПК-5
Б1.В.05	Электротехника	ПК-5
Б1.В.06	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.07	Пищевая микробиология	ПК-5
Б1.В.08	Введение в технологию продуктов питания	ПК-4; ПК-8
Б1.В.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1; ПК-8
Б1.В.10	Товароведение пищевых продуктов	ПК-1; ПК-3; ПК-8

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-1; ПК-5
Б1.В.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ПК-8; ПК-12
Б1.В.13	Основы технического регулирования в отрасли	ПК-8; ПК-6
Б1.В.14	Технология отрасли	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-7; ПК-10
Б1.В.16	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	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.02	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Коллоидная химия	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Основы химии биогенных элементов	ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-10; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-10; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01.	Технология хлебобулочных и макаронных изделий	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01.	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и масложирового производства	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01.	Производство эмульсионных масложировых продукто	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01.	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и масложировых предприятий	ПК-10
Б1.В.ДВ.03.01.	Производство жиров специального назначения	ПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01.	Производство кондитерских изделий	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02	Модуль Биоконверсия растительного сырья	ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-10; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02.	Технология виноделия	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02.	Технологическое оборудование бродильного и консервного производств	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02.	Производство крепких алкогольных напитков	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02.	Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции	ПК-10
Б1.В.ДВ.03.02.	Производство пищевых концентратов	ПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02.	Производство безалкогольных напитков	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол	ОК-7
Б1.В.ДВ.04.02	Лыжные гонки	ОК-7
Б1.В.ДВ.04.03	Баскетбол	ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.04	Настольный теннис	ОК-7
Б1.В.ДВ.04.05	Мини-футбол	ОК-7
Б1.В.ДВ.04.06	Бадминтон	ОК-7
Б1.В.ДВ.04.07	Легкая атлетика	ОК-7
Б2	Практики	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-10; ПК-12; ПК-2; ПК-3; ПК-8; ПК-11; ПК-7; ПК-9; ПК-1
Б2.В	Вариативная часть	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-10; ПК-12; ПК-2; ПК-3; ПК-8; ПК-11; ПК-7; ПК-9; ПК-1
Б2.В.01(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-11
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-3; ПК-1; ПК-11; ПК-8
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практик	ПК-12; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-4; ОК-1; ОК-2; ОПК-2; ОПК-1; ОК-3; ОК-8; ОК-9; ПК-9; ПК-5; ПК-8; ПК-12; ПК-1; ПК-3; ПК-11; ПК-6; ПК-2; ПК-10; ПК-7; ПК-4
Б3.Б	Базовая часть	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-4; ОК-1; ОК-2; ОПК-2; ОПК-1; ОК-3; ОК-8; ОК-9; ПК-9; ПК-5; ПК-8; ПК-12; ПК-1; ПК-3; ПК-11; ПК-6; ПК-2; ПК-10; ПК-7; ПК-4
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-6; ПК-1; ПК-8; ПК-4; ПК-12; ПК-7; ПК-9; ПК-10
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-1; ОК-8; ОПК-1; ОК-9; ПК-12; ПК-11; ПК-2; ПК-6
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-3; ОК-9; ПК-8
ФТД.01	История Кузбасса	ОК-1
ФТД.02	Иностранный язык в профессиональной сфере	ОК-3; ОК-9
ФТД.03	Идентификация продуктов питания из растительного сырья	ПК-8
К.М	Комплексные модули	

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'б190302170_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	Семестр 1														Семестр 2														Итого за курс									
			Контроль	Академических часов												з.е.	Недель	Контроль	Академических часов												з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРпи а	СР	Конт роль				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРпи а	СР	Конт роль				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп
ИТОГО (с факультативами)				1116												30	19 4/6		1188												31	21		2304								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116												30			1152												30			2268								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		58.2															58.8															58.5								
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		46.3															47															46.7								
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		33.3															30.5															31.9								
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		33.6															31															32.3								
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		2.1															4.2															3.2								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1116**	**618**	**206**	**108**	**298**		**6**				**390**	**108**	**30**	ТО: 17 1/3 Э: 2 1/3		**1188**	**630**	**194**	**156**	**270**		**10**				**378**	**180**	**31**	ТО: 17 1/6 Э: 3 5/6		**2304**	**1248**	**400**	**264**	**568**		**16**		
1	Б1.Б.01	История	Эк	144	74	36		36		2				34	36	4																	Эк	144	74	36		36		2		
2	Б1.Б.02	Культурология	За	108	54	26		28						54		3																	За	108	54	26		28				
3	Б1.Б.03	Правоведение	За	72	36	18		18						36		2																	За	72	36	18		18				
4	Б1.Б.04	Иностранный язык	За	144	72			72						72		4		Эк	144	74			72		2				34	36	4		Эк За	288	146			144		2		
5	Б1.Б.05	Информатика	За	108	54	18	36							54		3		Эк	108	56	18	36			2				16	36	3		Эк За	216	110	36	72			2		
6	Б1.Б.06	Математика	Эк	180	92	36		54		2				52	36	5		Эк	180	92	36		54		2				52	36	5		Эк(2)	360	184	72		108		4		
7	Б1.Б.07	Химия	Эк	180	110	36	72			2				34	36	5		Эк	180	110	36	72			2				34	36	5		Эк(2)	360	220	72	144			4		
8	Б1.Б.08	Философия																Эк	144	74	36		36		2				34	36	4		Эк	144	74	36		36		2		
9	Б1.Б.09	Физика																За	144	72	24	48							72		4		За	144	72	24	48					
10	Б1.Б.14	Физическая культура и спорт	За	88	36	18		18								1																	За	88	36	18		18				
11	Б1.Б.01	Инженерная и компьютерная графика	ЗаО	108	54	18		36						54		3		ЗаО	72	36			36						36		2		ЗаО(2)	180	90	18		72				
12	Б1.Б.02	Введение в направление																За	108	18	18								90		3		За	108	18	18						
13	Б1.Б.ДВ.04.01	Волейбол	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
14	*Б1.Б.ДВ.04.02*	*Лыжные гонки*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
15	*Б1.Б.ДВ.04.03*	*Баскетбол*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
16	*Б1.Б.ДВ.04.04*	*Настольный теннис*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
17	*Б1.Б.ДВ.04.05*	*Мини-футбол*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
18	*Б1.Б.ДВ.04.06*	*Бадминтон*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
19	*Б1.Б.ДВ.04.07*	*Легкая атлетика*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
20	ФТД.01	История Кубаноса																За	36	26	26								10		1		За	36	26	26						
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(6) ЗаО															Эк(5) За(4) ЗаО															Эк(8) За(10) ЗаО(2)									
ПРАКТИКИ		(План)																																							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																							
КАНИКУЛЫ																	1														8										

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'б190302170_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	КРпи в	СР	Конт роль	з.е. Всего	Недель	Каф.	Семестры
ИТОГО (с факультативами)						61	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)						60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)							
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)							
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**768**	**288**	**61**	ТО: 34 1/2 З: 6 1/6		
1	б1.б.01	История		34	36	4		51	1
2	б1.б.02	Культурология		54		3		51	1
3	б1.б.03	Правоведение		36		2		67	1
4	б1.б.04	Иностранный язык		106	36	8		52	12
5	б1.б.05	Информатика		70	36	6		46	12
6	б1.б.06	Математика		104	72	10		46	12
7	б1.б.07	Химия		68	72	10		54	12
8	б1.б.08	Философия		34	36	4		51	2
9	б1.б.09	Физика		72		4		45	23
10	б1.б.14	Физическая культура и спорт				1		64	13
11	б1.б.01	Инженерная и компьютерная графика		90		5		57	12
12	б1.б.02	Введение в направление		90		3		47	2
13	б1.б.дв.04.01	Волейбол						64	123456
14	б1.б.дв.04.02	Лыжные гонки						64	123456
15	б1.б.дв.04.03	Баскетбол						64	123456
16	б1.б.дв.04.04	Настольный теннис						64	123456
17	б1.б.дв.04.05	Мини-футбол						64	123456
18	б1.б.дв.04.06	Бадминтон						64	123456
19	б1.б.дв.04.07	Легкая атлетика						64	123456
20	втд.01	История Кузбасса		10		1		51	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ									
ПРАКТИКИ		(План)							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)							
КАНИКУЛЫ							9		

КУРС 2 Учебный план бакалавриата 'б190302170_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	Семестр 3														Семестр 4														Итого за курс									
			Контроль	Академических часов											з.е.	Недель	Контроль	Академических часов											з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРпи а	СР	Конт роль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРпи а	СР	Конт роль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп
ИТОГО (с факультативами)				1116											30	20 4/6		1260											33	22		2376								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116											30			1152											30			2268								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		57.2														59.4														58.3								
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		39.3														50.9														45.1								
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		31.1														21.5														26.3								
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		31.6														22.1														26.9								
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		2.2														4.8														3.5								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1116**	**572**	**198**	**274**	**92**		**8**				**400**	**144**	**30**	ТО: 17 Э: 3 2/3		**1044**	**460**	**156**	**148**	**148**		**8**				**440**	**144**	**27**	ТО: 15 1/6 Э: 2 5/6		**2160**	**1032**	**354**	**422**	**240**		**16**		
1	Б1.Б.09	Физика	Эк	144	74	24	48			2				34	36	4																Эк	144	74	24	48			2		
2	Б1.Б.10	Экономическая теория	Эк	108	34	16		16		2				38	36	3																Эк	108	34	16		16		2		
3	Б1.Б.11	Основы психологии	За	72	36	18		18						36		2																За	72	36	18		18				
4	Б1.Б.12	Экология	За	108	68	34	34							40		3																За	108	68	34	34					
5	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	Эк	144	74	18	54			2				34	36	4																Эк	144	74	18	54			2		
6	Б1.Б.14	Физическая культура и спорт	За	88	36	18		18								1																За	88	36	18		18				
7	Б1.Б.15	Прикладная механика	За	72	36	18	14	4						36		2		Эк	108	38	16	16	4		2				34	36	3		Эк За	180	74	34	30	8		2		
8	Б1.Б.16	Социология																За	108	36	18		18						72		3		За	108	36	18		18				
9	Б1.Б.17	Основы биохимии																Эк	144	70	34	34			2				38	36	4		Эк	144	70	34	34			2		
10	Б1.Б.18	Тепло- и хладотехника																Эк	108	52	16	34			2				20	36	3		Эк	108	52	16	34			2		
11	Б1.Б.19	Русский язык и культура речи																За	72	18	18								54		2		За	72	18	18						
12	Б1.Б.03	Органическая химия	Эк	144	74	18	54			2				34	36	4																Эк	144	74	18	54			2		
13	Б1.Б.04	Реология	За	108	32	16	16							76		3																За	108	32	16	16					
14	Б1.Б.05	Электротехника																Эк	108	52	34	16			2				20	36	3		Эк	108	52	34	16			2		
15	Б1.Б.06	Процессы и аппараты пищевых производств																За	72	32	12	20							40		2		За	72	32	12	20					
16	Б1.Б.Б.01.01	Прикладные компьютерные программы																За	144	36	8	28							108		4		За	144	36	8	28					
17	*Б1.Б.Б.01.02*	*Информационные технологии в проектировании*																За	144	36	8	28							108		4		За	144	36	8	28					
18	Б1.Б.Б.02.01	Коллоидная химия	За	144	72	18	54							72		4																За	144	72	18	54					
19	*Б1.Б.Б.02.02*	*Основы химии биогенных элементов*	За	144	72	18	54							72		4																За	144	72	18	54					
20	Б1.Б.Б.04.01	Волейбол	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
21	*Б1.Б.Б.04.02*	*Лыжные гонки*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
22	*Б1.Б.Б.04.03*	*Баскетбол*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
23	*Б1.Б.Б.04.04*	*Настольный теннис*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
24	*Б1.Б.Б.04.05*	*Мини-футбол*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
25	*Б1.Б.Б.04.06*	*Бадминтон*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
26	*Б1.Б.Б.04.07*	*Легкая атлетика*	За	88	36			36										За	72	72			72										За(2)	108	108			108				
27	Б1.Д.02	Иностранный язык в профессиональной сфере																За	108	54			54						54		3		За	108	54			54				
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(7)															Эк(4) За(6)														Эк(8) За(13)								
ПРАКТИКИ		(План)																	216	40				40					176		6	4			216	40				40			
	Б2.В.01(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																ЗаО	216	40				40					176		6	4	ЗаО	216	40				40			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																							
КАНИКУЛЫ																2														5										

КУРС 2 Учебный план бакалавриата 'б190302170_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	КРпр	СР	Контроль	з.е. Всего	Недель	Каф.	Семестры
ИТОГО (с факультативами)						63	42 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)						60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)							
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)							
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**840**	**288**	**57**	ТО: 32 1/6 В: 6 1/2		
1	Б1.Б.09	Физика		34	36	4		45	23
2	Б1.Б.10	Экономическая теория		38	36	3		34	3
3	Б1.Б.11	Основы психологии		36		2		51	3
4	Б1.Б.12	Экология		40		3		65	3
5	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования		34	36	4		65	3
6	Б1.Б.14	Физическая культура и спорт				1		64	13
7	Б1.Б.15	Прикладная механика		70	36	5		58	34
8	Б1.Б.16	Социология		72		3		51	4
9	Б1.Б.17	Основы биохимии		38	36	4		54	4
10	Б1.Б.18	Тепло- и хладотехника		20	36	3		53	4
11	Б1.Б.19	Русский язык и культура речи		54		2		21	4
12	Б1.Б.03	Органическая химия		34	36	4		54	3
13	Б1.Б.04	Реология		76		3		58	3
14	Б1.Б.05	Электротехника		20	36	3		62	4
15	Б1.Б.06	Процессы и аппараты пищевых производств		40		2		57	45
16	Б1.Б.Д.01.01	Прикладные компьютерные программы		108		4		58	4
17	*Б1.Б.Д.01.02*	*Информационные технологии в проектировании*		108		4		58	4
18	Б1.Б.Д.02.01	Коллоидная химия		72		4		54	3
19	*Б1.Б.Д.02.02*	*Основы химии биогенных элементов*		72		4		54	3
20	Б1.Б.Д.04.01	Волейбол						64	123456
21	*Б1.Б.Д.04.02*	*Лыжные гонки*						64	123456
22	*Б1.Б.Д.04.03*	*Баскетбол*						64	123456
23	*Б1.Б.Д.04.04*	*Настольный теннис*						64	123456
24	*Б1.Б.Д.04.05*	*Мини-футбол*						64	123456
25	*Б1.Б.Д.04.06*	*Бадминтон*						64	123456
26	*Б1.Б.Д.04.07*	*Легкая атлетика*						64	123456
27	Б1.Д.02	Иностранный язык в профессиональной сфере		54		3		52	4
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ									
ПРАКТИКИ		(План)		176		6	4		
	Б2.В.01(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		176		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)							
КАНИКУЛЫ							7		

КУРС 3 Учебный план бакалавриата 'б190302170_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	Семестр 5															Семестр 6															Итого за курс									
			Контроль	Академических часов												з.е.	Недель	Контроль	Академических часов												з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРгиа	СР	Контроль				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРгиа	СР	Контроль				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп
ИТОГО (с факультативами)				**1148**												**30**	20 4/6		**1196**												**32**	21		**2344**								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1148**												**30**			**1124**												**30**			**2272**								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**58.5**															**59.9**															**59.2**								
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**41.2**															**43.2**															**42.2**								
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**31.4**															**28.7**															**30.1**								
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**32**															**28.8**															**30.4**								
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4**															**3.7**															**3.9**								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1148**	**617**	**236**	**260**	**110**		**8**		**3**		**387**	**144**	**30**	ТО: 17 1/6 Э: 3 1/2		**764**	**422**	**168**	**124**	**128**		**2**				**306**	**36**	**20**	ТО: 12 1/6 Э: 5/6		**1912**	**1039**	**404**	**384**	**238**		**10**		**3**
1	Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами	Зач	144	74	34	16	24						70		4																		144	74	34	16	24				
2	Б1.Б.21	Пищевая химия	Зач	108	54	18	36							54		3																		108	54	18	36					
3	Б1.Б.06	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	108	63	18	22	18		2		3		9	36	3																		108	63	18	22	18		2		3
4	Б1.Б.07	Пищевая микробиология	Экз	144	74	32	40			2				34	36	4																		144	74	32	40			2		
5	Б1.Б.08	Введение в технологию продуктов питания	Экз	108	56	26	28			2				16	36	3																		108	56	26	28			2		
6	Б1.Б.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Зач	108	52	26	26							56		3																		108	52	26	26					
7	Б1.Б.10	Товароведение пищевых продуктов	Зач	108	54	34	20							54		3																		108	54	34	20					
8	Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Экз	262	122	48	72			2				94	36	7																		262	122	48	72			2		
9	Б1.Б.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов																Зач	108	56	24		32						52		3		Зач	108	56	24		32				
10	Б1.Б.13	Основы технического регулирования в отрасли																Зач	108	54	20		34						54		3		Зач	108	54	20		34				
11	Б1.Б.14	Технология отрасли																Экз	288	178	80	96			2				74	36	8		Экз	288	178	80	96			2		
12	Б1.Б.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья																Зач	144	62	34	28							82		4		Зач	144	62	34	28					
13	Б1.Б.ДВ.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий																Зач	144	62	34	28							82		4		Зач	144	62	34	28					
14	*Б1.Б.ДВ.03.02*	*Модуль Биоконверсия растительного сырья*																Зач	144	62	34	28							82		4		Зач	144	62	34	28					
15	*Б1.Б.ДВ.03.02.01*	*Технология виноделия*																Зач	144	62	34	28							82		4		Зач	144	62	34	28					
16	Б1.Б.ДВ.04.01	Волейбол	Зач	88	68			68										Зач	44	44			44										Зач(2)	112	112			112				
17	*Б1.Б.ДВ.04.02*	*Лыжные гонки*	Зач	88	68			68										Зач	44	44			44										Зач(2)	112	112			112				
18	*Б1.Б.ДВ.04.03*	*Баскетбол*	Зач	88	68			68										Зач	44	44			44										Зач(2)	112	112			112				
19	*Б1.Б.ДВ.04.04*	*Настольный теннис*	Зач	88	68			68										Зач	44	44			44										Зач(2)	112	112			112				
20	*Б1.Б.ДВ.04.05*	*Мини-футбол*	Зач	88	68			68										Зач	44	44			44										Зач(2)	112	112			112				
21	*Б1.Б.ДВ.04.06*	*Бадминтон*	Зач	88	68			68										Зач	44	44			44										Зач(2)	112	112			112				
22	*Б1.Б.ДВ.04.07*	*Легкая атлетика*	Зач	88	68			68										Зач	44	44			44										Зач(2)	112	112			112				
23	ФТД.05	Идентификация продуктов питания из растительного сырья																Зач	72	28	10		18						44		2		Зач	72	28	10		18				
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) Зач(5)															Экз Зач(5)															Экз(5) Зач(10)								
ПРАКТИКИ		(Плны)																	432	80				80					352		12	8		432	80				80			
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)																ЗаО	432	80				80					352		12	8	ЗаО	432	80				80			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(Плны)																																							
КАНИКУЛЫ																	1														7										

КУРС 3 Учебный план бакалавриата 'б190302170_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	КРпи в	СР	Конт роль	з.е. Всего	Недель	Каф.	Семестры
ИТОГО (с факультативами)						62	41 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)						60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)							
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)							
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**693**	**180**	**50**	ТО: 29 1/3 З: 4 1/3		
1	Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами		70		4		62	5
2	Б1.Б.21	Пищевая химия		54		3		47	5
3	Б1.Б.06	Процессы и аппараты пищевых производств		9	36	3		57	45
4	Б1.Б.07	Пищевая микробиология		34	36	4		47	5
5	Б1.Б.08	Введение в технологию продуктов питания		16	36	3		47	5
6	Б1.Б.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		56		3		47	5
7	Б1.Б.10	Товароведение пищевых продуктов		54		3		47	5
8	Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		94	36	7		47	5
9	Б1.Б.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		52		3		47	6
10	Б1.Б.13	Основы технического регулирования в отрасли		54		3		47	6
11	Б1.Б.14	Технология отрасли		74	36	8		47	678
12	Б1.Б.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья		82		4			678
13	Б1.Б.ДВ.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий		82		4		47	6
14	*Б1.Б.ДВ.03.02*	*Модуль Виноделие растительного сырья*		82		4			678
15	*Б1.Б.ДВ.03.02.01*	*Технология виноделия*		82		4		47	6
16	Б1.Б.ДВ.04.01	Волейбол						64	123456
17	*Б1.Б.ДВ.04.02*	*Лыжные гонки*						64	123456
18	*Б1.Б.ДВ.04.03*	*Баскетбол*						64	123456
19	*Б1.Б.ДВ.04.04*	*Настольный теннис*						64	123456
20	*Б1.Б.ДВ.04.05*	*Мини-футбол*						64	123456
21	*Б1.Б.ДВ.04.06*	*Бадминтон*						64	123456
22	*Б1.Б.ДВ.04.07*	*Легкая атлетика*						64	123456
23	ФТД.03	Идентификация продуктов питания из растительного сырья		44		2		47	6
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ									
ПРАКТИКИ		(Плны)		352		12	8		
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		352		12	8		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(Плны)							
КАНИКУЛЫ							8		

КУРС 4 Учебный план бакалавриата 'б190302170_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	Семестр 7														Семестр 8														Итого за курс										
			Контроль	Академических часов											з.е.	Недель	Контроль	Академических часов											з.е.	Недель	Контроль	Академических часов										
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРгиа	СР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРгиа	СР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРЭ	КРкр	КРкп	КРгиа
ИТОГО (с факультативами)				1188											33	21 4/6		972											27	19		2160										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1188											33			972											27			2160										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		57.6														47														52.3										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		43.2														54														48.6										
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		34.2														26.9														30.6										
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		34.7														27.8														31.3										
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																								
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1188**	**606**	**260**	**184**	**154**		**8**				**402**	**180**	**33**	ТО: 17 1/2 Э: 4 1/6		**432**	**213**	**62**	**54**	**90**		**2**	**2**	**3**		**147**	**72**	**12**	ТО: 7 2/3 Э: 1 1/3		**1620**	**819**	**322**	**238**	**244**		**10**	**2**	**3**	
1	б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	Эк	108	64	36		28						8	36	3		КР	88	22			18		2	2			14		1		Эк КР	144	86	36		46		2	2		
2	б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	Эк	108	56	18	36			2				16	36	3																Эк	108	56	18	36			2			
3	б1.Б.14	Технология отрасли	Эк	324	178	80	96			2				110	36	9		КП	72	39			36				3		33		2		Эк КП	396	217	80	96	36		2		3	
4	б1.Б.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	За	72	36	18		18						36		2																За	72	36	18		18					
5	б1.Б.16	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	За	144	68	12		56						76		4																За	144	68	12		56					
6	б1.Б.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	Эк(2)	432	204	96	52	52		4				156	72	12		Эк(2) За	324	152	62	54	36						100	72	9		Эк(4) За	768	356	158	106	88		4			
7	б1.Б.ДВ.03.01.02	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	Эк	288	146	68	24	52		2				106	36	8																Эк	288	146	68	24	52		2			
8	б1.Б.ДВ.03.01.03	Производство эмульсионных макаронных продуктов	Эк	144	68	28	28			2				50	36	4																Эк	144	68	28	28			2			
9	б1.Б.ДВ.03.01.04	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий																За	108	54	18		36						54		3		За	108	54	18		36					
10	б1.Б.ДВ.03.01.05	Производство жиров специального назначения																Эк	108	54	24	30							18	36	3		Эк	108	54	24	30						
11	б1.Б.ДВ.03.01.06	Производство кондитерских изделий																Эк	108	44	20	24							28	36	3		Эк	108	44	20	24						
12	*б1.Б.ДВ.03.02*	*Модуль Биоконверсия растительного сырья*	Эк(2)	432	202	96	52	52		2				158	72	12		Эк(2) За	324	156	62	54	36		4				96	72	9		Эк(4) За	768	358	158	106	88		6			
13	*б1.Б.ДВ.03.02.01*	*Технологическое оборудование бродильного и консервного производств*	Эк	288	146	68	24	52		2				106	36	8																Эк	288	146	68	24	52		2			
14	*б1.Б.ДВ.03.02.03*	*Производство крепких алкогольных напитков*	Эк	144	56	28	28							52	36	4																Эк	144	56	28	28						
15	*б1.Б.ДВ.03.02.04*	*Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции*																За	108	54	18		36						54		3		За	108	54	18		36					
16	*б1.Б.ДВ.03.02.05*	*Производство пищевых концентратов*																Эк	108	56	24	30			2				16	36	3		Эк	108	56	24	30			2			
17	*б1.Б.ДВ.03.02.06*	*Производство безалкогольных напитков*																Эк	108	46	20	24			2				26	36	3		Эк	108	46	20	24			2			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(5) За(2)															Эк(2) За КП КР														Эк(7) За(3) КП КР										
ПРАКТИКИ		(Плам)																	216	4				4					212		6	4		216	4				4				
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика															ЗаО	216	4				4					212		6	4	ЗаО	216	4				4				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(Плам)																	324	23	6							17	301		9	6		324	23	6							17
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																	108	6	6								102		3			108	6	6							
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																	216	17								17	199		6	4		216	17								17
КАНИКУЛЫ																1														8										

КУРС 4 Учебный план бакалавриата '619030217о_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

№	Индекс	Наименование	СР	Контроль	з.е. Всего	Недель	Каф.	Семестры
ИТОГО (с факультативами)					60	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)					60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)						
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)						
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			**549**	**252**	**45**	ТО: 25 1/6 В: 5 1/2		
1	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	22	36	4		37	78
2	Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	16	36	3		65	7
3	Б1.Б.14	Технология отрасли	143	36	11		47	678
4	Б1.Б.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	36		2		47	7
5	Б1.Б.16	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	76		4		47	7
6	Б1.Б.ДВ.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	256	144	21			678
7	Б1.Б.ДВ.03.01.02	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и масложирового производства	106	36	8		58	7
8	Б1.Б.ДВ.03.01.03	Производство эмульсионных масложировых продуктов	50	36	4		47	7
9	Б1.Б.ДВ.03.01.04	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и масложировых предприятий	54		3		47	8
10	Б1.Б.ДВ.03.01.05	Производство жиров специального назначения	18	36	3		47	8
11	Б1.Б.ДВ.03.01.06	Производство кондитерских изделий	28	36	3		47	8
12	*Б1.Б.ДВ.03.02*	*Модуль Биоконверсия растительного сырья*	254	144	21			678
13	*Б1.Б.ДВ.03.02.02*	*Технологическое оборудование бродильного и консервного производств*	106	36	8		58	7
14	*Б1.Б.ДВ.03.02.03*	*Производство крепких алкогольных напитков*	52	36	4		47	7
15	*Б1.Б.ДВ.03.02.04*	*Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции*	54		3		47	8
16	*Б1.Б.ДВ.03.02.05*	*Производство пищевых концентратов*	16	36	3		47	8
17	*Б1.Б.ДВ.03.02.06*	*Производство безалкогольных напитков*	26	36	3		47	8
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ								
ПРАКТИКИ		(План)	212		6	4		
	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	212		6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)	301		9	6		
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	102		3			
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	199		6	4		
КАНИКУЛЫ						9		

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	2			4						
			47	+	4		43				10
Вид практики: Производственная практика											
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	3	2			8						
			47	+	8		43				10
Вид практики: Преддипломная практика											
Производственная практика. Преддипломная практика	4	2			4						
			47	+	4		43		1		
Итого по факту					16						
Итого по плану					16						

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ Учебный план бакалавриата 'б19030217о_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технология отрасли					
КП	4	2	47	43	
Экономика и организация предприятия					
КР	4	2	37	43	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'б19030217о_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
Итого (с факультативами)				222	268	246	61	30	31	63	30	33	62	30	32	60	33	27
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	33	27
Дисциплины (модули)	48%	52%	30.8%	192	207	207	60	30	30	54	30	24	48	30	18	45	33	12
Базовая часть				84	102	100	52	27	25	34	19	15	7	7		7	6	1
Вариативная часть				105	108	107	8	3	5	20	11	9	41	23	18	38	27	11
Практики	0%	100%	0%	24	42	24				6		6	12		12	6		6
Вариативная часть				24	42	24				6		6	12		12	6		6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы					10	6	1		1	3		3	2		2			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.7	-	58.2	58.8	-	57.2	59.4	-	58.5	59.9	-	57.6	47
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					44.8	-	46.3	47	-	39.3	50.9	-	41.2	43.2	-	43.2	54
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		162
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					30.6	-	33.6	31	-	31.6	22.1	-	32	28.8	-	34.7	27.8
	элективные дисциплины по физ.к.					2.8	-	2.1	4.2	-	2.2	4.8	-	4	3.7	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4030	-	618	604	-	572	406	-	617	394	-	606	213
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-	36	72	-	36	72	-	68	44	-		
	Блок Б2					124	-			-		40	-		80	-		4
	Блок Б3					23	-			-			-			-		23
	Блок ФТД					108	-		26	-		54	-		28	-		
	Итого по всем блокам					4285	-	618	630	-	572	500	-	617	502	-	606	240
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	3	5	8	4	4	5	4	1	7	5	2
	ЗАЧЕТ (За)						7	5	2	10	6	4	7	4	3	3	2	1
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	1	1		1	1		1	1		1
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)															1		1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)															1		1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.65%												

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Руководство	47	43	17.00	731
Консультации по				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		43		
Председатель	47	43	1.00	43
Член комиссии				
1	47	43	0.50	21.5
2	47	43	0.50	21.5
3	47	43	0.50	21.5
4	47	43	0.50	21.5
Секретарь	47	43	0.50	21.5
Примечания к комиссиям ГЭК				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		19		
Председатель	75	19	1.00	19
Обзорные лекции	71	19		
Член комиссии				
1	75	19	0.50	9.5
2	75	19	0.50	9.5
3	71	19	0.50	9.5
4	71	19	0.50	9.5
Дежурство				
Секретарь	71	19	0.50	9.5
Примечания к комиссиям ГЭК				

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	**Комплексный экзамен**	**4**	**2**
	Б1.Б.07 Химия		
	Б1.Б.12 Экология		
	Б1.Б.17 Основы биохимии		
	Б1.Б.21 Пищевая химия		
	Б1.В.07 Пищевая микробиология		
	Б1.В.08 Введение в технологию продуктов питания		
	Б1.В.09 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		
	Б1.В.10 Товароведение пищевых продуктов		
	Б1.В.11 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		
	Б1.В.12 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		
	Б1.В.13 Основы технического регулирования в отрасли		
	Б1.В.14 Технология отрасли		
	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		
	Б1.В.ДВ.03.01 Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья		
	Б1.В.ДВ.03.01.01 Технология хлебобулочных и макаронных изделий		
	Б1.В.ДВ.03.01.02 Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и масложирового производства		
	Б1.В.ДВ.03.01.03 Производство эмульсионных масложировых продуктов		
	Б1.В.ДВ.03.01.04 Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и масложировых предприятий		
	Б1.В.ДВ.03.01.05 Производство жиров специального назначения		
	Б1.В.ДВ.03.01.06 Производство кондитерских изделий		
	Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Биоконверсия растительного сырья		
	Б1.В.ДВ.03.02.01 Технология виноделия		
	Б1.В.ДВ.03.02.02 Технологическое оборудование бродильного и консервного производств		
	Б1.В.ДВ.03.02.03 Производство крепких алкогольных напитков		
	Б1.В.ДВ.03.02.04 Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукци		
	Б1.В.ДВ.03.02.05 Производство пищевых концентратов		
	Б1.В.ДВ.03.02.06 Производство безалкогольных напитков		

ДИАГРАММА КУРСОВ Учебный план бакалавриата '619030217о_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

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	61				63				62				60			
Всего	30		31		30		33		30		32		33		27	
1	Б1.Б.01 История [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.04 Иностранный язык [Эк] ОК-9; ОК-3	4	Б1.Б.09 Физика [Эк] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.Б.15 Прикладная механика [Эк] ОПК-2; ПК-5	3	Б1.Б.20 Системы управления технологическими процессами [За] ОПК-2; ПК-7	4	Б1.В.12 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов [За] ПК-12; ПК-8	3	Б1.Б.22 Экономика и организация предприятия [Э] ОК-2; ПК-10	3	Б1.Б.22 Экономика и организация предприятия [КР] ОК-2; ПК-10	1
2															Б1.В.14 Технология отрасли [КП] ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-3	2
3																
4							Б1.Б.16 Социология [За] ОК-4	3			Б1.В.13 Основы технического регулирования в отрасли [За] ПК-6; ПК-8	3	Б1.Б.23 Безопасность жизнедеятельности [Эк] ОК-8; ПК-12	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [2Эк, За] (/ Модуль Биоконверсия растительного сырья) ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3	9
5	Б1.Б.02 Культурология [За] ОК-4	3	Б1.Б.05 Информатика [Эк] ОПК-1; ПК-6	3	Б1.Б.10 Экономическая теория [Эк] ОК-2	3			Б1.Б.21 Пищевая химия [За] ОПК-2; ПК-5	3						
6																
7							Б1.Б.17 Основы биохимии [Эк] ОПК-2; ПК-5	4								
8	Б1.Б.03 Правоведение [За] ОК-6	2	Б1.Б.06 Математика [Эк] ОПК-1; ПК-5	5	Б1.Б.11 Основы психологии [За] ОК-4; ОК-5	2			Б1.В.06 Процессы и аппараты пищевых производств [Эк] ОПК-2; ПК-4	3	Б1.В.14 Технология отрасли [Эк] ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-3	8	Б1.В.14 Технология отрасли [Эк] ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-3	9		
9																
10	Б1.Б.04 Иностранный язык [За] ОК-9; ОК-3	4			Б1.Б.12 Экология [За] ОПК-2; ПК-5	3	Б1.Б.18 Тепло- и хладотехника [Эк] ОПК-2; ПК-5	3								
11									Б1.В.07 Пищевая микробиология [Эк] ПК-5	4						
12																
13			Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	5	Б1.Б.13 Аналитическая химия и физико-химические методы исследования [Эк] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.Б.19 Русский язык и культура речи [За] ОК-3; ОК-9	2							Б2.В.03(Пд) Производственная практика. Преддипломная практика [ЗаО] ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-11; ПК-9; ПК-7; ПК-10;	6
14	Б1.Б.05 Информатика [За] ОПК-1; ПК-6	3							Б1.В.08 Введение в технологию продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности	2		
15																
16					Б1.Б.14											

ДИАГРАММА КУРСОВ Учебный план бакалавриата '619030217о_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

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.
17	Б1.Б.06 Математика [Эк] ОПК-1; ПК-5	5			Физическая культура и спорт [За] ОК-7	1	Б1.Б.05 Электротехника [Эк] ПК-5	3	ПК-8; ПК-4		[За] (/ Модуль Биоконверсия растительного сырья) ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3		пищевой продукции [За] ПК-10; ПК-7		ПК-8; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-12	
18			Б1.Б.08 Философия [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.15 Прикладная механика [За] ОПК-2; ПК-5	2			Б1.В.09 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] ПК-8; ПК-1	3			Б1.В.16 Основы технологического проектирования предприятий отрасли [За] ПК-2; ПК-1	4		
19							Б1.В.06 Процессы и аппараты пищевых производств [За] ОПК-2; ПК-4	2							Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена ОПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-4; ПК-6; ПК-12; ПК-9; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-5	3
20					Б1.В.03 Органическая химия [Эк] ПК-5	4										
21							Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01: Прикладные компьютерные программы [За] (/ Информационные технологии в проектировании) ПК-6	4	Б1.В.10 Товароведение пищевых продуктов [За] ПК-8; ПК-3; ПК-1	3						
22																
23			Б1.Б.09 Физика [За] ОПК-2; ПК-5	4												
24	Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	5			Б1.В.04 Реология [За] ПК-5	3										
25							Б2.В.01(У) Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [ЗаО] ПК-11	6								
26			Б1.В.01 Инженерная и компьютерная графика [ЗаО] ПК-5	2					Б1.В.11 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Эк] ПК-5; ПК-1	7	Б2.В.02(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) [ЗаО] ПК-8; ПК-11; ПК-1; ПК-3	12	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [2Эк] (/ Модуль Биоконверсия растительного сырья) ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3	12	Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ОК-7; ОК-6; ОК-8; ОПК-1; ОК-9; ОК-2; ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-4; ПК-11; ПК-12; ПК-2; ПК-6	6
27	Б1.Б.14 Физическая культура и спорт [За] ОК-7	1			Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02: Коллоидная химия [За] (/ Основы химии биогенных элементов) ПК-5	4										
28	Б1.В.01 Инженерная и компьютерная графика [ЗаО] ПК-5	3	Б1.В.02 Введение в направление [За] ПК-11	3												
29																
30																
31			ФТД.01 История Кузбасса [За] ОК-1	1			ФТД.02 Иностранный язык в профессиональной сфере [За] ОК-9; ОК-3	3			ФТД.03 Идентификация продуктов питания из растительного сырья [За] ПК-8	2				
32																

ДИАГРАММА КУРСОВ Учебный план бакалавриата '619030217o_PC.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

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.
33																