#### МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение "Кемеровский государственный университет"

Технологический институт пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

План утверждён Научно-методическим советом КемГУ

Протокол № 6 от 08.04.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор Просеков А.Ю.

2020 г.

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 пищевой промышленности

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

[	+	Основной	Виды профессиональной деятельности	
T	+	+	производственно-технологическая	

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС)

2018

Приказ № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Директор ТИПП

/ Komos P.M./

/ Козлова О.В./

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'б190302180 РС.ріх', код направления 19.03.02, профиль : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовки 2018 Kypc 2 Kypc 3 Kypc 4 Форма контроля Итого акал часов 3.6 Закрепленная кафелра Сем. 5 Сем. 2 Сем. 3 Сем. Сем. 6 Сем. 7 Сем. 8 Считать Экза Пο Контакт Конт Зачет Экспер Экспер Индекс Наименование Зачет КΠ ΚP Факт Ауд. CP з.e. з.е. з.е. з.е. з.е. з.е. з.е. з.е. Код Наименование в плане мен оц. тное тное плану часы роль Блок 1.Дисциплины (модули) Базовая часть Б1.Б.01 История 51 Истории, философии и культурологии Б1.Б.02 Культурология Истории, философии и культурологии ьухгалтерского учета, анализа, Б1.Б.03 Правовеление улита и напогообложения Б1.Б.04 Иностранный язык Иностранных языков Б1.Б.05 Информатика Общей математики и информатики Б1.Б.06 Математика Общей математики и информатики + Б1.Б.07 Химия Общей и неорганической химии Б1.Б.08 Философия Истории, философии и культурологии Б1.Б.09 Физика R Общей и экспериментальной физики Экономической теории и Б1.Б.10 Экономическая теория осударственного управлени Б1.Б.11 Основы психологии Истории, философии и культурологии Б1.Б.12 Экология Техносферной безопастности + Аналитическая химия и физико- химические Б1.Б.13 Техносферной безопастности метолы исспелования Оздоровительной физической Б1.Б.14 Физическая культура и спорт ультуры Лашин и аппаратов технологических Б1.Б.15 Прикладная механика Б1.Б.16 Социология Истории, философии и культурологии Б1.Б.17 Основы биохимии Общей и неорганической химии Б1.Б.18 Тепло- и хладотехника Теплохладотехники Б1.Б.19 Русский язык и культура речи Стилистики и риторики **ДВТОМАТИЗАЦИИ ППОИЗВОЛСТВЕННЫ** Системы управления технологическими Б1.Б.20 процессов и автоматизированных процессами систем управления Гехнологии продуктов питания из Б1.Б.21 Пишевая химия растительного сырья Региональной и отраслевой Б1.Б.22 Экономика и организация предприятия KUHUMNKN Б1.Б.23 Техносферной безопастности + Безопасность жизнедеятельности Вариативная часть ехнологического проектирования Б1.В.01 Инженерная и компьютерная графика ишевых произволств Технологии продуктов питания из Б1.В.02 Введение в направление растительного сырья Б1.В.03 Органическая химия Общей и неорганической химии Машин и аппаратов технологических Б1.В.04 Реология истем Автоматизации производственных Б1.В.05 Электротехника INCLIECCOR IA SETOMATIAZIANORALILLIV Технологического проектирования Б1.В.06 Процессы и аппараты пищевых производств пищевых производств Технологии продуктов питания из Б1.В.07 Пишевая микробиология астительного сырья ехнологии продуктов питания из Б1.В.08 Введение в технологию продуктов питания DACTUTERLUCEO CLIDLA Технологические добавки и улучшители для Технологии продуктов питания из Б1.В.09 производства продуктов питания из растительного сырья растительного сырья Технологии продуктов питания из Б1.В.10 Товароведение пищевых продуктов растительного сырья Физико-химические основы и общие принципы Технологии продуктов питания из Б1.В.11 переработки растительного сырья растительного сырья Медико-биологические требования и Технологии продуктов питания из Б1.В.12 санитарные нормы качества пишевых

продуктов

растительного сырья

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'б19030218о\_РС.ріх', код направления 19.03.02, профиль : Технология продуктов питания из растительного сырья, год начала подготовки 2018

		ан бакалавриата отвозод тоо_РС.ріх , код на														Кур			oc 2	Кур	ос 3	Ку	рс 4		Zavnonnouwan wahonna
-		-		Ψορ	ма конт	роля		3.	е.			Итого ак	ад.часов			Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8		Закрепленная кафедра
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КΠ	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	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
+	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		12345 6						328	328	328	328												
+	Б1.В.ДВ.04.01	Волей6ол		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культурі
-	Б1.В.ДВ.04.02	Лыжные гонки		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культурі
-	Б1.В.ДВ.04.03	Баскетбол		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культурі
		Настольный теннис		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культурі
-	Б1.В.ДВ.04.05	Мини-футбол		123456						328	328	328	328											64	Оздоровительной физической культурі

_	_	_		Фор	ма конт	2000		3.	•			Итого ак	31113000			Кур			c 2		oc 3			oc 4		Закрепленная кафедра
				Ψυρ	ma Konij	эолл		3.	С.			, inoro ak	ад. часов			Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 7	Сем. 8		Закрепленная кафедра
читать плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КΠ	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	Код	Наименование								
-	Б1.В.ДВ.04.06	Бадминтон		123456						328	328	328	328												64	Оздоровительной физической куль
-	Б1.В.ДВ.04.07	Легкая атлетика		123456						328	328	328	328												64	Оздоровительной физической куль
								107	107	4180	4180	2182	2156	1566	432	3	5	11	9	23	18	27	27	11		
								207	207	7780	7780	4030	3970	2742	1008	30	30	30	24	30	18	33	33	12		
10к 2	.Практики																									
ариат	ивная часть			1						ı		ı			,											
+	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		
		енная итоговая аттестация																								
азова	я часть			T			ı	1		ı		ı			1							1			ı	
+	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		
ТД.Ф	акультативы																									
				1			1			1		1			1										1	
+	ФТД.01	История Кузбасса		2				1	1	36	36	26	26	10			1								51	Истории, философии и культурол
+	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
OK-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	
OK-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	
OK-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	
OK-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	
OK-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	
OK-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	
OK-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	

II 71BO II IVIIC IKOM	THE PERIOD OF THE PROPERTY OF	
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	
OK-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	
OK-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	ОП
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	ОП
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	
д деятельности: пр	роизводственно-технологическая	
1K-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	П
	_ •	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.B.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	17
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	
K-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	
K-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	<u> </u>
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	
K-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	
K-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	
K-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 деятельн	ности
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	зводственная практика. Преддипломная практика					
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	готовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Дисциплины (модули)	OK-2; OK-6; OK-1; OПК-2; OK-4; OK-5; OK-8; ОПК-1; OK-9; OK-3; OK-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	OK-1
Б1.Б.02	Культурология	OK-4
Б1.Б.03	Правоведение	OK-6
Б1.Б.04	Иностранный язык	OK-3; OK-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	OK-1
Б1.Б.09	Физика	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.10	Экономическая теория	OK-2
Б1.Б.11	Основы психологии	OK-5; OK-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	OK-7
Б1.Б.15	Прикладная механика	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.16	Социология	OK-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	OK-9; OK-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
1.B	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.С	01.01 Прикладные компьютерные программы	ПК-6
Б1.В.ДВ.С	01.02 Информационные технологии в проектировании	ПК-6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-5
Б1.В.ДВ.0	02.01 Коллоидная химия	ПК-5
Б1.В.ДВ.С	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.B.ДВ.С	03.01 Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-10; ПК-9; ПК-8
Б1.В.Д	ДВ.03.01. Технология хлебобулочных и макаронных изделий	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.Д	ДВ.03.01. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и масложирового производства	ΠK-2
Б1.В.Д	ДВ.03.01. Производство эмульсионных масложировых продукто	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.Д	Организация технологического процесса дВ.03.01. хлебопекарных, кондитерских и масложировых предприятий	ПК-10
Б1.В.Д	ДВ.03.01. Производство жиров специального назначения	ПК-1; ПК-9
Б1.В.Д	ДВ.03.01. Производство кондитерских изделий	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.ДВ.С	03.02 Модуль Биоконверсия растительного сырья	ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-10; ПК-9; ПК-8
Б1.В.Д	ДВ.03.02. Технология виноделия	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В.Д	ДВ.03.02. Технологическое оборудование бродильного и консервного производств	∏K-2
Б1.B.Д	ДВ.03.02. Производство крепких алкогольных напитков	ПК-3; ПК-1; ПК-9; ПК-8
Б1.В. <i>Д</i>	Основы производственной деятельности дВ.03.02. предприятий по производству напитков и консервированной продукции	ПК-10
Б1.В.Д	ДВ.03.02. Производство пищевых концентратов	ПК-1; ПК-9
Б1.В.Д	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	OK-7
Б1.В.ДВ.С	04.01 Волейбол	OK-7
Б1.В.ДВ.С	04.02 Лыжные гонки	OK-7
Б1.В.ДВ.С	04.03 Баскетбол	OK-7

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.В.ДВ.04.04	Настольный теннис	OK-7
	Б1.В.ДВ.04.05	Мини-футбол	OK-7
	Б1.В.ДВ.04.06	Бадминтон	OK-7
	Б1.В.ДВ.04.07	Легкая атлетика	OK-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 научноисследовательской деятельности	ΠK-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	OK-5; OK-6; OK-7; OK-4; OK-1; OK-2; OПK-2; OПK-1; OK-3; OK-8; OK-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	OK-5; OK-6; OK-7; OK-4; OK-1; OK-2; ОПК-2; ОПК-1; OK-3; OK-8; OK-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
	Д.01	История Кузбасса	OK-1
ΦТ	Д.02	Иностранный язык в профессиональной сфере	OK-3; OK-9
ΦТД	Д.03	Идентификация продуктов питания из растительного сырья	ПК-8
К.М		Комплексные модули	
		•	,

		T						0	еместр	1													емест	p 2							—			—		Итого а	а курс	
				Т			Ax	адемич	ecisios 4	8008				$\top$	Т	$\neg$					A	кадемич	ecoso:	48C08											мадеи	ически	X 4800	8
NE	Индекс	Наименование	Контроль	Boero	Кон такт.	Лек	лабп	lp KPr	р КРЭ	KPĸp	KPĸn	КРпи а		онт 8.6 Уль	e. He;	дель	Сонтдоль	Boero	Кон такт.	Лек 1	Паб	Пр КРг	np KP3	КРкр	KPkn <sup>KP</sup>	n cp	Конт	a.e.	Недель	Контдоль	Boero	Кон такт.	Лек	лаб	Прк	(Pnp K	РЭ КР	кр КРкп
ито	ГО (с факультати	SEMM)		1116										3		***		1188										31	20.415		2304	$\Box$						
ито	ГО по ОП (без фа	культативов)	1	1116										3	0 13	4/6		1152										30	20 4/6		2268							
		ОП, факультативы (в период ТО)		59.3											Т	$\neg$		58.8													59.1							
was	БНАЯ НАГРУЗКА,	ОП, факультативы (в период эка. сес.)	]	40.5												- 1		51.5												l	46							
	опал пагтизка, д.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	]	33.9												- 1		30.5												l	32.2							
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	1	34.3	1											- 1		31												l	32.7							
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		2.2	₩.										_	_		4.2										_			3.2	Ь		—	—		—	
дис	сциплины (мод	(את עם		1116	618	206	108 2	98	6			3	390 1	08 3		): 17 2 2/3		1188	630	194	156	270	10			378	180		TO: 17 1/6 9: 3 1/2		2304	1248	400	264	568	1	16	
1	51.5.01	История	24	144	74	36	3	6	2	T	П	$\neg$	34 3	6 4		$\neg$				$\Box$	$\neg$		$\top$	$\overline{}$	$\overline{}$		T			<b>3</b> k	144	74	36	$\Box$	36	$\neg$	2	$\overline{}$
2	51.5.02	Культурология	3a	108	54	26	2	8	$\top$	T	П	$\neg$	54	3		- 1				П	$\neg$		$\top$	Т		$\neg$	T			2a	108	54	26	П	28	$\top$	$\top$	$\Box$
3	81.8.03	Правоведение	3a	72	36	18	1	8	$\top$	T	П	$\neg$	36	2	1	1				П	$\neg$		$\top$	T		$\neg$	T			2a	72	36	18	П	18	$\top$	$\top$	$\Box$
4	51.5.04	Иностранный язык	3a	144	72		7	2	$\top$	T	П	$\neg$	72	4		- 1	<b>3</b> k	144	74	П	$\neg$	72	2	Т		34	36	4		2x 2a	288	146	$\Box$	П	144	$\neg$	2	$\Box$
5	51.5.05	Информатика	3a	108	54	18	36	$\neg \vdash$	$\top$		П	$\neg$	54	3		- 1	<b>3</b> k	108	56	18	36		2	T		16	36	3		2x 2a	218	110	36	72	$\neg$	$\neg$	2	$\top$
6	51.5.05	Математика	24	180	92	36	5	4	2		П		52 3	6 5	,	- 1	<b>2</b> k	180	92	36	$\neg$	54	2			52	36	5		2x(2)	380	184	72		108	$\Box$	4	
7	81.8.07	Xurses	<b>3</b> k	180	110	36	72	$\neg \vdash$	2	П	П	$\neg$	34 3	6 5	,	Г	<b>2</b> k	180	110	36	72	$\neg \vdash$	2	П		34	36	5		2x(2)	380	220	72	144	$\neg$	$\top$	4	$\Box$
8	51.5.05	Философия														1	<b>3</b> k	144	74	36	$\neg$	36	2			34	36	4		<b>3</b> k	144	74	36		36		2	
9	81.8.09	Физика									П					- [	3a	144	72	24	48					72		4		2a	144	72	24	48	$\Box$	$\Box$	$\top$	
10	51.5.14	Физическая культура и спорт	3a	38	36	18	1	8						1		1					$\neg$									3a	38	36	18		18			
11	81.5.01	Инженерная и компьютерная графика	360	108	54	18	3	6	Т	П	П	$\neg$	54	3		Г	360	72	36		П	36		П		36	П	2		3=0(2)	180	90	18	П	72	$\top$	Т	$\Box$
12	51.5.02	Введение в направление														1	2a	108	18	18	$\neg$					90		3		2a	108	18	18		$\Box$			
13	S1.S., 45.04.01	Волейбол	3a	38	36		3	6									3a	72	72			72								3a(2)	108	108			108			
14	51.5.Q5.04.02	Льокные гонии	2a	38	36	П	3	6	Т	П	П	$\neg$				Г	2a	72	72		П	72		П		$\neg$	П			2 m(2)	108	108	$\Box$	П	108	$\top$	Т	$\Box$
15	81.8.Q8.04.03	Баскетбол	3a	38	36		3	6									2a	72	72			72								3a(2)	108	108			108		$\Box$	
16	81.8,48.04.04	Настольный теннис	3a	38	36		3	6			П					- [	3a	72	72			72								3a(2)	108	108			108	$\Box$	$\top$	
17	81.8.Q8.04.05	Мини-футбол	2a	38	36			6								1	2a	72	72		-	72								2a(2)	108	108		-	108			
18	81.8.Q8.04.08	Бадчинтон	2a	38	36		3	6									2a					72								3a(2)	108	108			108			
19	81.8.Q8.04.07	Лепая втлетків	3a	38	36		3	6								[	2a	72				72								3a(2)	108	108			108			
20	отд.от	История Куабасса															2a	38	26	26						10		1		2a	38	26	26		$\Box$		$\perp$	
ФО!	РМЫ КОНТРОЛЯ							3k(3	38(6)	380						$\Box$						3x()	5) 3a(4	380												- 7	M(8) 3	a(10) 3aO(2
ΠP/	АКТИКИ	(нап))														$\Box$							L														$\perp$	
гос	УДАРСТВЕННАЯ	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)														$\Box$																						
KAI	никулы															1													8									

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'б190302180\_РС.ріх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

							a.e.			
Nº	Индекс	Наименование						1	Каф.	Семестры
				КРпи	CP	Конт	Boero	Недель		
				•		pune				
ито	ГО (с факультатива	IMM)		$\vdash$			61			
_	ГО по ОП (без фак			1			60	40 2/6		
$\vdash$		OП, факультативы (в пери	од ТО)							
		ОП, факультативы (в пери	од жа. сес.)	1						
	НАЯ НАГРУЗКА, 1.48С/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курс	ы по физ.к.)	1						
(ana,	ц.час/ неду	Конт. раб. (ОП - элект. курс	ы по физ.к.)	1						
		Ауд, нагр. (элект, курсы по	физ.к.)	1						
								TO: 34		
дис	циплины (мод)	/ЛИ)			768	288	61	1/6 3: 6 1/6		
1	51.5.01	История			34	36	4		51	1
2	81.8.02	Культурология			54		3	]	51	1
3	81.8.03	Правоведение			36		2	]	67	1
4	51.5.04	Иностранный язык			106	36	8		52	12
5	81.8.05	Информатика			70	36	6	]	46	12
6	81.8.08	Математика			104	72	10	]	46	12
7	51.5.07	XVINNES			68	72	10	]	54	12
8	81.8.08	Философия			34	36	4	]	51	2
9	51.5.09	Оизика			72		4	]	45	23
10	81.8.14	Физическая культура и спор	рт				1	]	64	13
11	51.5.01	Инженерная и компьютерн	ая графика		90		5	]	57	12
12	51.5.02	Введение в направление			90		3	]	47	2
13	81. <b>5.</b> Д5.04.01	Волейбол						1	64	123456
14	81.8.A8.04.02	Льакные ганки						1	64	123456
15	81.8.A8.04.03	Баскетбол						1	64	123456
16	81.8.A8.04.04	Настольный теннис						1	64	123456
17	81.8.A8.04.08	Мини-футбол						1	64	123456
18	81.8.Q8.04.08	Бадижитон						1	64	123456
19	81.8.A8.04.07	Лепая втлетка						1	64	123456
20	отд.01	История Куабасса			10		1	1	51	2
ФОР	мы контроля			(2)						
ПРА	ктики		(План)							
гос	ударственная і	пираттестация	(План)							
КАН	икулы							9		
	- III 7 IUI									

									Сем	естр 3														Cen	естр -	4						$\overline{}$			—				Итого	о за кур	JC .	—
1 1								Акадеі	иичес	90X 480	:08					Т							Акаде	мичес	30/X 48	COB				$\Box$	$\neg$	$\neg$	$\top$					Акаде	иичес	3000 480	205	_
Nº.	Индекс	Наименование						П	$\neg$	$\neg$	$\neg$	$\Box$	Т	Т	$\neg$						П				$\neg$	$\neg$	$\neg \Gamma$	Т		$\neg$		- 1	Г	П	$\neg$				$\Box$	$\Box$	$\Box$	$\neg$
			Контдоль	Boero	Kon Taxt	Лек	Лаб	Пр	(Pnp	крэ к	Pxp K	PKIN KP	пи	e K	онт 8. опь	4 -	едель	Контдоль	Boero	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	KPnp	крэ	(Pxp	CPKIT KE	Ти	CP K	жт 8.6 ПБ	е. Недел	ъ Контр	В	ero	Кон	Лек	Лаб	Пр	KPnp	крэ	КРКР КР	nan l
1 1								ΙI				Ι,	1	r										ΙI			Ι'	٦	r	_	- 1			- 1			l					J
итог	О (с факультатив	National Control of the Control of t		1116			_								3	10			1260									_		3	3		2	376								_
_	O no OFI (Sea фак	•		1116	1											10	20 4/6		1152											3	- 77		_	268								
		ОП, факультативы (в период ТО)		56.7												$\neg$			59.4												-	_	5	8.1								_
		ОП, факультативы (в период эка. сес.)	1	41.2	1														50.9												- 1	1		6.1								
	НАЯ НАГРУЗКА, 1.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		30.8	1														21.5													1	2	6.2								
(aka,	f-4srd Heldi	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	1	31.3	1														22.1													1	2	6.7								
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	1	2.1	1														4.8													1		3.5								
									Т	-	Т		Т	Т	Т		TO: 17				Τ				П			Т		Т	TO: 1		$\neg$	$\neg$						$\Box$		$\neg$
дис	циплины (мод	ули)		1116	572	198	274	92		8			44	00 1	44 3		1/6		1044	460	156	148	148		8			- 4	440 1	44   Z	7 1/6 3:25		2	160	1032	354	422	240		16		
1	81.8.09	Ovavia	2k	144	74	24	48	Н	$\neg$	2	$\overline{}$	$\overline{}$	3	4 3	36	4								Н	$\neg$	$\overline{}$	$\overline{}$	_	$\overline{}$	_	2.23	- 2	1	44	74	24	48	_	$\vdash$	2	$\overline{}$	
-	81.8.10	Экономическая теория	24	108	34	16	-	16	-	2	$\dashv$	+	_	_	_	3			$\vdash$		$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	$\dashv$	$\neg$	$\dashv$	$\dashv$	o		$\dashv$	3		80	34	16	-	16	-	2	+	$\dashv$
-	51.5.11	Основы покологии	20	72	36	18	$\vdash$	18	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	+	_	6	_	2					1	-	$\vdash$	$\vdash \vdash$	$\dashv$	$\dashv$	-	+	$\dashv$			20	_	72	36	18	-	18	$\vdash$	$\vdash$	+	_
-	51.5.12	Экология	2a	108	68	34	34		$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\top$	_	0	_	3					$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	$\vdash \vdash$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$			20	_	08	_	34	34		$\vdash$	$\vdash$	+	_
$\vdash$		Аналитическая жимия и физико-	_	144	74	18	54	$\vdash$	$\dashv$	2	$\dashv$	$\top$	١,	4 3	36	4			$\vdash$		$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	Н	$\dashv$	$\neg$	o	$\dashv$	$\dashv$	+	$\dashv$	$\vdash$	$\overline{}$	44	74	18	54	-	$\vdash$	2	+	_
$\vdash$	81.8.13	зимические методы исследования	×				34	Ш		-		$\perp$	3	- I	_	_					$\perp$	_	$\perp$	Ш				$\perp$	$\perp$			34	$\perp$					$\vdash$	$\sqcup$		$\bot$	_
	51.5.14	Физическая культура и спорт	3a	38	36	18		18					$\perp$	$\perp$		1																34	_	38	36	18		18	ш	Ш	$\bot$	
7	81.8.15	Прикладная механика	3a	72	36	18	14	4					3	6		2		*	108	38	16	16	4		2			_	_	6 3		3k :	_	80	_	34	30	8	$\square$	2	$\perp$	
	81.8.18	Социология						Ш			$\perp$		$\perp$	$\perp$				2a	108	36	18		18					_	72	3		20	1	80	36	18		18	Ш	Ш		
9	81.8.17	Основы бискимии											$\perp$	$\perp$				34	144	70	34	34			2			_	$\overline{}$	6 4		- 24	_	44	_	34	34		$\square$	2	$\perp$	
10	81.6.18	Тепло- и хладотехника																Ä	108	52	16	34			2				20 3	6 3		34	1	80	52	16	34			2		
11	81.8.19	Русский язык и культура речи																3a	72	18	18								54	2		34		72	18	18						
12	81.6.03	Органическая жимия	×	144	74	18	54			2			3	4 3	36	4																34	1	44	74	18	54			2		
13	81.8.04	Реология	3a	108	32	16	16						7	6		3																34	1	80	32	16	16					
14	81.6.05	Электротехника																Ä	108	52	34	16			2				20 3	6 3		- 24	1	80	52	34	16			2		
15	51.5.05	Процессы и аппараты пищевых производств																3a	72	32	12	20							40	2	2	34		72	32	12	20					
16	81. <b>8.</b> 48.01.01	Прикладные компьютерные программы						П	$\neg$	$\neg$	$\neg$		Т	Т				2a	144	36	8	28			П			1	108	4		20	1	44	36	8	28		$\Box$	П	$\neg$	П
17	51.5.Q5.01.02	Информационные технологии в проектировании						П		T	$\top$	$\top$	$\top$	T				2a	144	36	8	28					$\neg$	1	108	4		20	1	44	36	8	28		П	П	$\top$	
18	81.8. <b>4</b> 8.02.01	Коллоидная жимия	3a	144	72	18	54	П	$\neg$	$\neg$	$\neg$	$\neg$	7.	2	-	4								П	$\neg$	$\neg$		$\neg$				20	1	44	72	18	54		$\Box$	П	$\neg$	_
19	51.5.Q5.02.02	Основы жимин биогенных элементов	3a	144	72	18	54	Ш	$\neg$	$\neg$	$\neg$	$\neg$	7	2	-	4					$\vdash$	$\overline{}$		Ш	$\neg$	$\neg$	$\neg$	$\neg$	$\neg$			34	1	44	72	18	54	$\overline{}$	$\Box$	$\Box$	$\neg$	_
20	81.8. <b>Д</b> 8.04.01	Волейбол	3a	38	36			36	$\neg$	$\neg$	$\neg$	$\neg$	$\top$	$\neg$				3a	72	72			72	П	$\neg$	$\neg$		$\neg$				2a(	z) 1	80	108			108	$\Box$	П	$\neg$	_
21	51.5.Q5.04.02	Льакные гонии	3a	38	36			36		$\neg$								3a	72	72			72					o				2a()	Z) 1	80	108			108		$\Box$	$\neg$	I
22	81.8.A8.04.03	Бволетбол	3a	38	36			36	$\neg$	$\neg$	$\neg$		$\top$	$\top$				20	72	72	Т		72		$\neg$	$\neg$		$\top$				3a(	Z) 1	80	108			108	$\Box$	$\Box$	$\top$	
23	81.8. <i>Д</i> 8.04.04	Настольный теннис	3a	38	36			36										2a	72	72			72									2a(	Z) 1	80	108			108				_
24	81.8.A8.04.05	Мини-футбол	2a	38	36			36		$\neg$			T					2a	72	72			72					$\Box$				2a(	Z) 1	80	108			108				
25	81.8.A8.04.08	Бедминтон	3a	38	36			36										2a	72	72			72									340	Z) 1	80	108			108				
26	81.8.A8.04.07	Лепая втлетків	2a	38	36			36			$\Box$ T			T				2a	72	72			72					_T	$\Box T$			3a()	Z) 1	80	108			108				
27	отд.ог	Иностранный язык в профессиональной сфере																Za	108	54			54						54	3		20	1	80	54			54				
ФОР	мы контроля								3x(4)	) 3a(7)	)													3x(4	) 3a(6	)														3	M(8) 3a(	13
ПРА	ктики	(План)																	216	40				40					176	6	4		2	16	40				40			
		Учебная практика. Практика по						Π	T	T	T			T		T										T	T	T	T				T					_			T	
	62.B.01(Y)	получению первичных профессиональных умений и навыков, в																3e0	216	40				40					176	6	4	340		16	40	l			40			
		том числе первичных умений и навыков																																	- 1							
$\vdash$		наччно-исспедовательской деятельности		_	$\vdash$		$\vdash$	<u> </u>	_	_	_	_	<del>-</del>	<u> </u>	_	4					$\vdash$		$\vdash$		_	_	_	<u> </u>	_	4	+	+	_	_	_	_		$\vdash$	<b>—</b>	<b>=</b>	<del>-</del>	_
roc:	<b>ДАРСТВЕННАЯ</b>	(напП) RNJATOSTTA RABOTOTN																																								
кан	икулы																2														5								_	_		_

КУРС 2 Учебный план бакалавриата '6190302180\_РС.ріх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

l							8.E.			
NID	Индекс	Наименование							Каф.	Семестры
INC.	индекс	Hanivenusanire		КРпи	CP	Конт	Boero	Недель	Naψ.	Cewecipa
l				8	-	роль	ocerc.			
ито	ГО (с факультатив	ами)					63			
ито	ГО по ОП (без фак	ольтативов)		1			60	42 4/6		
$\vdash$		ОП, факультативы (в пери	oa TO)							
		ОП, факультативы (в пери								
УЧЕВ	ЭНАЯ НАГРУЗКА, д.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курс								
(212)	д.час/нед)									
		Конт. раб. (ОП - элект. кур								
<u> </u>		Ауд, нагр. (элект, курсы по	фиа.к.)	_			_			
дис	циплины (мод	ули)			840	288	57	TO: 32 1/3 9: 6 1/3		
1	51.5.09	Физика			34	36	4		45	23
2	81.8.10	Экономическая теория			38	36	3		34	3
3	81.8.11	Основы покологии		-	36		2		51	3
-				-						3
4	51.5.12	Экология		<u> </u>	40	<u> </u>	3		65	3
5	51.5.13	Аналитическая химия и фи химические методы исслед			34	36	4		65	3
6	81.8.14	Физическая культура и спо	рт				1		64	13
7	81.8.15	Прикладная механика			70	36	5		58	34
8	81.8.18	Социология			72		3		51	4
9	51.5.17	Основы бискимии			38	36	4		54	4
10	81.8.18			-	20	36	3		53	4
-		Тепло- и хладотехника			54	~	2		21	4
11	81.8.19	Русский язык и культура ре	чи							
12	81.5.03	Органическая химия			34	36	4		54	3
13	81.8.04	Реология			76		3		58	3
14	81.5.05	Влектротехник <b>а</b>			8	36	3		62	4
15	81.5.08	Процессы и аппараты пищ производств	(евых		40		2		57	45
16	81.8. <b>4</b> 8.01.01	Прикладные компьютерны	е программы		108		4		58	4
17	в1.в.дв.01.02	Информационные техноло проектировании			108		4		58	4
18	51.5.Д5.02.01	Коллоидная химия			72		4		54	3
19	81.8.Q8.02.02	Основы жинин биогенных:		-	72		4		54	3
_	51.5. <b>4</b> 5.04.01		STEMEN 708				-		64	123456
20		Волейбол								
21	81.8.A8.04.02	Льакные гонки							64	123456
22	B1.B.,QB.04.03	Баскетбол							64	123456
23	51.5. <i>Д</i> 5.04.04	Настольный теннис							64	123456
24	51.5.Q5.04.05	Мини-футбол							64	123456
25	51.5.A5.04.05	Бадинитон							64	123456
26	51.5.Q5.04.07	Лепая атлеткіа							64	123456
27	отд.ог	Иностранный язык в профи офере	ессиональной		54		3		52	4
ФОР	мы контроля									
								_		
ПРА	ктики		(План)		176		6	4		
l		Учебная практика. Практи	ka no							
l	52.B.01(Y)	получению первичных профессиональных умений	u uzenime, e		176		6	4		
I		том числе первичных умен	ий и навыков							
<u> </u>		наччно-исследовательской	а деятельности	L	<u>_</u> _					
гос	<b>УДАРСТВЕННАЯ</b>	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	(План)							
KAH	ИКУЛЫ							7		

									Семест	p 5													Семест	p 6						Т						Итого за	курс	
1								Академи	ческих	48008				П	П							Академи	ческих	48008					T						Акаден	мически	X 48008	
N2	Индекс	Наименование	Контдоль		Кон				Т		П	КРпи		Сонт		Недель	Контполь		Кон				Т		П	/Dns			Hesen	Кантрал		Кон			П	$\Box$	$\Box$	$\Box$
				Bcero	Takt.	Лек	Лаб	ПрКР	np KP3	9 KPxp	KPkn	8	CP	опь				Boero	Takt.	Лек	Лаб	∏p KP	np KP3	KPKp	KPkn	CPnu a	OP 🏻	онт з.е. опь			Boero	Takt.	Лек	Лаб	Пр	KPnp KP	Э КРкр	(KPkn
ито	О (с факультатив	(State)		1148	-						ш			-	30			1196										32		-	2344	-			ш			ш
_	О по ОП (без фа		ł	1148	-										30	20 4/6	1	1124										30	21		2272							
		ОП, факультативы (в период ТО)		57.4										_	-		_	59.1										-	_	_	58.3				_			
		ОП, факультативы (в период эка. сес.)	1	45.5	1												1	54											1	ı	49.8	1						
	НАЯ НАГРУЗКА, 1.48С/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	1	30.8	1												1	28.3											1	ı	29.6	1						
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	1	31.4	1												1	28.4											1	ı	29.9	1						
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		3.9	<u> </u>													3.6													3.8	<u> </u>						
дис	циплины (мод	ули)		1148	617	236	260	110	8		3		387	144	30	TO: 17 1/2 3: 3 1/6		764	422	168	124	128	2			3	306	36 20	TO: 12 1/3 3: 2/3	l	1912	1039	404	384	238	10	0	3
1	81.8.20	Системы управления технологическими процессами	2a	144	74	34	16	24			П	$\neg$	70	$\neg$	4						П	$\neg$	$\top$	$\top$	П	$\neg$	$\neg$			2a	144	74	34	16	24	$\top$	$\top$	П
2	81.8.21	Пищевая химия	2a	108	54	18	36	$\vdash$	$\top$	$\top$	$\vdash$	$\dashv$	54	$\dashv$	3					$\Box$	$\vdash$	$\dashv$	$\top$	+	$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$		1	2a	108	54	18	36	$\vdash$	$\vdash$	+	$\forall$
3	81.5.08	Процессы и аппараты пищевых производств	24	108	63	18	22	18	2		3	$\dashv$	9	36	3						$\Box$	$\neg$	$\top$	$\top$	П	$\dashv$	$\dashv$		1	2k	108	63	18	22	18	2	<u>.</u>	3
4	81.8.07	Пищевая микробиология	24	144	74	32	40		2	+	$\vdash$	$\overline{}$	34	36	4						$\vdash$	-	+	+	$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$		1	3x	144	74	32	40	$\vdash$	2	<u>.</u>	+
5	81.6.08	Введение в технологию продуктов	24	108	56	26	28		2	-	П	$\neg$	$\overline{}$	$\overline{}$	3			$\vdash$			П	$\neg$	$\top$	$\top$	П	$\neg$	$\neg$		1	24	108	56	26	28	Ш	2	-	$\vdash$
F		питания Технологические добавки и улучшители						$\vdash$	+	+-	₩	$\rightarrow$	-	-				$\vdash$			$\vdash$	-	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$		-		+				₩	+	+	+-+
6	51.5.09	для производства продуктов питания из растительного сырья	2a	108	52	26	26						56		3															3a	108	52	26	26				
7	81.5.10	Товароведение пищевых продуктов	2a	108	54	34	20						54		3															3a	108	54	34	20				
8	81.5.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	×	262	122	48	72		2				94	36	7															3k	262	122	48	72		2	ı	
9	51.5.12	медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых			Н	$\vdash$	Н		+	+	П	$\dashv$	$\dashv$	_			20	108	56	24	$\Box$	32	$\top$	$\top$	Н	$\dashv$	52	3	1	20	108	56	24	$\vdash$	32		+	$\forall$
$\vdash$		продиктов Основы технического регулирования в			⊢	-			+	+	$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$	-	_			$\vdash$		$\vdash$	$\vdash$	-	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\dashv$		-		$\vdash$	⊢	₩	_	₩	+	+	$+\!\!-\!\!\!+$
$\vdash$	81.6.13	отраспи			_	_			$\perp$	$\perp$	Ш	_		4			24	108	54	20	Ш	34	$\perp$	_	Ш	$\rightarrow$	54	3	1	3a	108	54	20		34	$\perp$	$\bot$	Ш
11	81.8.14	Технология отрасли		_	-	₩	$\vdash$	$\vdash$	+	+-	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-	_		24	288	178	80	96	-	2	₩	$\vdash$	$\overline{}$	74	36 8	4	- 2×	288	178	80	-	₩	2	4	+
12	81. <b>8.</b> 48.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья			╙	$oxed{oxed}$			$\perp$	$\perp$	Ш	$\dashv$	_	4			20	144	62	34	28		_	╙	Ш	$\rightarrow$	82	4	1	3a	144	62	34	28	Ш	$\dashv$	$\bot$	Ш
13	81.8.Д8.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий							$\perp$		Ш	_	_	_			20	144	62	34	28	$\perp$	$\perp$	╙	Ш	_	82	4		3a	144	62	34	28	Ш	$\perp$	$\bot$	Ш
14	81.8. <i>Q</i> 8.03.02	Модуль Биоконверскя растительного сырья															30	144	62	34	28						82	4		3a	144	62	34	28				Ш
-	51.5.Д5.03.02.01	Технология виноделия											$\Box$	$\perp$			3a	144	62	34	28						82	4		Za.	144	_	34	28	$\Box$			$\Box$
	81.8. <b>4</b> 8.04.01	Волейбол	2a	88	68	$\perp$		68	$\perp$	$\bot$	$\sqcup$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	_			3a	44	44		Ш	44	$\bot$	_	Ш	$\rightarrow$	$\rightarrow$		1	3a(2)	112	_	_		112	-	$\bot$	Ш
_	81.8.A8.04.02	Льакные гоник	2a	88	68	₩	$oxed{oxed}$	68	+	_	$\sqcup$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-			30	44	44	$\vdash$	Ш	44	+	₩	$\sqcup$	$\rightarrow$	$\rightarrow$		4	2 m(2)	112	_	₩	_	112	—	$+\!\!-$	+
	81.8.A8.04.03	Баскетбол	2a	88	68	₩	$\vdash$	68	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-			24	44	44		$\sqcup$	44	+	₩	$\sqcup$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	_	4	3a(2)	112	_	₩	<u> </u>	112	$\rightarrow$	$+\!\!-$	+
	81.8,48.04.04	Настольный теннис	2a	88	68	$\vdash$	$\vdash$	68	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-	_		3a	44	44		$\vdash$	44	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	_	4	3a(2)	112	_	₩	<u> </u>	112	-	+	$+\!-\!1$
-	81.8.Q8.04.05	Мини-футбол	2a	88	68	$\vdash$	$\vdash$	68	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-			30	44	44		$\vdash \vdash$	44	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$		-	3a(2)	112	_	-	<u> </u>	112	$\rightarrow$	+	$+\!-\!\!-\!\!\!-$
	81.8.Q8.04.08	Бедчентон Со-	Za Za	88	68	$\vdash$	$\vdash$	68	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-			2a 2a	44	44		$\vdash \vdash$	44	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\dashv$		-	3a(2)	112	_	₩	<del></del>	112	-+	+	$+\!-\!\!\!-\!\!\!\!-$
-	81.8 <sub>-</sub> .Q8.04.07	Легияя атлетика Идентификация продуктов питания из		88	68	$\vdash$	$\vdash$	68	+	+	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	$\dashv$			_	44	44	-	$\vdash \vdash$	44	+	+	$\vdash$	$\dashv$	+		-		112	_	1-	$\vdash$	112	+	+	+-
$\vdash$	от д. 03	растительного сырья						Ш			Ш	$\perp$					34	72	28	10	Ш	18			Ш		44	2		2a	72	28	10		18			Ш
	мы контроля							:	3x(4) 3a	(5)													3x3a()	5)													3x(5)	3a(10)
ПРА	ктики	(План)			$\vdash$				_	_		$\rightarrow$	$\rightarrow$	_	_			432	80			80	)	-		3	352	12	8	-	432	80			$\blacksquare$	80	$\bot$	$\blacksquare$
	62.8.02(N)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)															360	432	80			80				3	352	12	8	360	432	80				80	$\perp$	
гос	/ДАРСТВЕННАЯ	итоговая аттестация (план)																																				
KAH	икулы															1													7	i					_	_	_	_
															_	_																						

КУРС 3 Учебный план бакалавриата '6190302180\_РС.ріх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

$\overline{}$	1			_						
		1								
		1		<u> </u>			a.e.			
N2	Индекс	Наименование		KPnu a	CP	Конт роль	Boero	Недель	Каф.	Семестры
ито	ГО (с факультатив:	amu)				_	62			
	ГО по ОП (без фак						60	41 4/6		
		ОП, факультативы (в пери	oa TO)	-						
		ОП, факультативы (в пери								
УЧЕВ	ЭНАЯ НАГРУЗКА, д.час/нед)									
(aka,	д.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курс								
		Конт. раб. (ОП - элект. курс								
<u> </u>		Ауд, нагр. (элект, курсы по	физ.к.)			_	_			
дис	циплины (мод:	ули)			693	180	50	TO: 29 5/6 9: 3 5/6		
1	81.8.20	Системы управления техно процессами	логическими		70		4		62	5
2	51.5.21	Пищевая химия			54		3		47	5
3	61.6.06	Процессы и аппараты пищ	esux		9	36	3		57	45
4	51.5.07	производств		$\vdash$	34	36	4		47	5
H		Пищевая микробиология Введение в технологию пр	одиятов			-	-			
5	51.5.05	питания			16	36	3		47	5
6	81.5.09	Технологические добавки для производства продукто растительного сырья			56		3		47	5
7	81.5.10	Товароведение пищевых г	продуктов		54		3		47	5
8	81.6.11	Физико-химические основы принципы переработки ра- сырья			94	36	7		47	5
9	61.6.12	Медико-биологические тре санитарные нормы качеств продиктов			52		3		47	6
10	51.5.13	Основы технического регу: отрасли	пирования в		54		3		47	6
11	51.5.14	Технология отрасли			74	36	8	1	47	678
12	81.5.Д5.03.01	Модуль Продукты перераб и масличного сырья	отки зернового		82		4			678
13	81.5. <b>Д</b> 8.03.01.01	Технология хлебобулочных изделий	х и макаронных		82		4		47	6
14	81.8 <u>.9</u> 8.03.02	Модуль Виоконверскя раст сырыя	ительного		82		4			678
15	81.8.Q8.03.02.01	Технология виноделия			82		4		47	6
16	51.5. <b>Д</b> 5.04.01	Волейбол							64	123456
17	81.8.Q8.04.02	Льокные гонки							64	123456
18	81.8.Q8.04.03	Баскетбол							64	123456
19	51.5.Q5.04.04	Настольный теннис							64	123456
20	81.8.A8.04.05	Мини-футбол		$\vdash$		$\vdash$			64	123456
21	81.8.A8.04.08	Бадинитон		$\vdash$	-	$\vdash$			64	123456
22	81.8.08.04.07					$\vdash$			64	123456
-		<i>Лепая втлеткіа</i> Идентификация продуктов	питания из		4.4	$\vdash$	2		47	6
23	отд.оз	растительного сырья			44		2		47	6
ФOР	мы контроля									
ПРА	ктики		(План)		352		12	8		
	62.8.02(N)	Производственная практик получению профессиональ опыта профессиональной, (в том числе технологичес	ных умений и деятельности		352		12	80		
гос	<b>УДАРСТВЕННАЯ</b>	NTOFOBAR ATTECTALINE	(План)							
-								_		
KAH	икулы							8		

KIP	С 4 Учесный пл	ан бакалавриата 'б19030218o_PC.plx', код н	направля	ения 1:	9.03.02	2, год	начал	а подг	готовк	W 2018																															
										иестр і															естр 8								=		_	_			о ав кур		
1				<u> </u>	_	_	_	Акаде	мичес	30/0X 48	COB		_	_	_				Ь.			_	Акаден	ичес	WX 48C	08		_	-				<u> </u>	_			Акаде	мичес	XXXX YIS	COB	_
N2	Индекс	Наименование	Контроль		Кон	1	1	ll	ΙI				Pnu ,		онт а		ezen	Кантдаль		Кон	ll						KPn	.l	Конт		Hezena	Кантдаль	'	Кон	'	'	'	ıΙ	. 1		КРпи
1				Bcero	TEKT.	Лек	Лаб	Пр	KPnp	крэ	KPĸp	KPxn <sup>N</sup>	3"	OP 🖧	ORID	_ [			Boero	Takt.	Лек	Лаб	ПрК	Pnp K	P3 KP	KP KF	you Call	CP	роль				Boero	Takt.	Лек	Лаб	Пр	KPnp	KP3	(Pkp Ki	Pion To a
																																		$\perp$		<u> </u>	$\perp \prime$		لــــــا		
ито	ГО (с факультатив	anu)		1188												33	1 4/6		972											27	19		2160	$\Box$							
ито	FO no OΠ (без фа	қультативов)		1188	_										3	33 4	1/0		972											27			2160	oxdot							
		ОП, факультативы (в период ТО)	l	57.1	1													l	47													l	52.1	4							
VHE	БНАЯ НАГРУЗКА,	ОП, факультативы (в период эка. сес.)	l	45	1													l	54													l	49.5	4							
	д.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	l	33.9	1													l	26.9													l	30.4	4							
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	l	34.4	1													l	27.8													l	31.1	4							
$\vdash$		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			-	Т.	_						_	_	_	-	0:17	<u> </u>						_		_	_	_			TO: 7	_	$\vdash$	$\vdash$							$\neg \neg$
дис	:циплины (мод	ули)		1188	606	260	184	154		8			4	102 1	80 3	33	2/3 3:4		432	213	62	54	90		2 2	2 :	3	147	72	12	2/3 9:11/3		1620	819	322	238	244		10		3
1	51.5.22	Экономика и организация предприятия	Ä	108	64	36		28					_	_	36	3		KP	38	22			18		2 2	2		14		1		2k KP	144	86	36		46	$\Box$	2	2	
_	51.5.23	Безопасность жизнедеятельности	Ä	108	56	18				2			_	_	_	3																<b>2</b> k	108	56	18			-	2		
3	51.5.14	Технология отрасли	34	324	178	80	96			2			1	110 3	36	9		κп	72	39			36	$\perp$			3	33		2		Эк КП	388	217	80	96	36	$\Box$	2		3
4	81.6.15	Системы менеджиента безопасности пищевой продукции	2a	72	36	18		18						36		2																24	72	36	18		18	Ш			
5	51.5.16	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	3a	144	68	12		56					- 1	76		4					Ш		$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$					2a	144	68	12		56	Ш	$\Box$		$\perp$
6	81. <b>8.</b> 45.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и маспичного сырья	<b>3</b> k( <b>2</b> )	432	204	96	52	52	Ш	4		$\perp$	1	56 7	72 1	2		3x(2) 3a	324	152	62	54	36	4	$\perp$	$\perp$	$\perp$	100	72	9		3x(4) 3a	768	356	158	106	88	Ш	4	_	$\perp \!\!\! \perp$
7	61.6.Д6.03.01.02	Технологическое оборудование клебопекарного, кондитерского и масложирового производства	24	288	146	68	24	52		2			1	06 3	36	8							$\perp$					L				24	288	146	68	24	52	Ш	2	$\perp$	
8	61.6. <u>4</u> 6.03.01.03	Производство эмульсионных маспожировых продуктов	×	144	58	28	28			2				50 3	36	4					Ш		$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$					<b>3</b> k	144	58	28	28	$\square$	Ш	2		$\perp$
9	81.5. <sub>4</sub> 5.03.01.04	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерохих и масложировых предприятий																2a	108	54	18		36					54		3		20	108	54	18		36				
	81.6.Д5.03.01.05	Производство жиров специального назначения																ĸ	108	54	$\perp$	30						18	36	3		24	108	54	24						
11	61.6. <b>Д</b> 6.03.01.06	Производство кондитерских изделий											$\perp$	$\perp$				<b>3</b> k	108	44	20	24		$\perp$		$\perp$		28	36	3		<b>3</b> k	108	44	20	24		$\Box$	$\Box$		
12	81.8.Q8.03.02	Модуль Виоконверскя растительного сырья	3x(2)	432	202	96	52	52		2			1	58 7	72 1	2		2x(2) 3a	324	156	62	54	36	$\perp$	4			96	72	9		3x(4) 3a	768	358	158	106	88	Ш	6		
13	81.8.Q8.03.02.02	Технологическое оборудование бродильного и консервного производств	24	288	146	68	24	52		2			1	06 3	36	8					Ш			$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$		Ш			24	288	146	68	24	52	Ш	2		$\perp$
14	81.8.Q8.03.02.03	Производство крепких алкогольных напитков	24	144	56	28	28	Ш	Ш	_		$\perp$	!	52 3	36	4					Ш	_	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$oxed{oxed}$	Ш			24	144	56	28	28	Ш	Ш	$\dashv$	_	$\perp$
15	81.8.Q8.03.02.04	Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции																2a	108	54	18		36					54		3		20	108	54	18		36	П			
_	81.8.A8.03.02.05	Производство пищевых концентратов																24	108		24	$\overline{}$			2			16	36	3		2k	108	56	24				2		
_	51.5.Q5.03.02.05	Производство безалиргольных напитира																×	108	46	20	24			2			26	36	3		24	108	46	20	24			2		
ФОР	мы контроля								34(3	) 3a(2	2)												- 1	k(2) 3	а кп к	P													3x()	7) 3a(3)	) КП КР
ПРА	ктики	(План)														Т			216	4				4				212		6	4		216	4				4	$\Box$		$\neg \neg$
	62.8.03(Пд)	Производственная практика. Преддиплочная практика																3e0	216	4				4				212		6	4	300	216	4				4	$\Box$		
гос	<b>УДАРСТВЕННАЯ</b>	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)				Т	Т						Ť	Ť	T	Ť			324	23	6			Ť	Ť	Ť	17	301		9	6		324	23	6				$\overline{}$		17
	63.6.01(F)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				Г							$\top$	T					108	6	6			T		T		102		3			108	6	6			$\sqcap$	$\neg$		$\Box$
	63.6.02(Д)	Защита выпусной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											$\top$						216	17			$\top$	$\top$		$\top$	17	199		6	4		216	17				$\sqcap$	$\top$	$\top$	17
VAL	икулы					•	_						_	_	_	$\overline{}$	1	<del>-</del>					_	_	_	_		_			8	_	_	_	_	_	_	<del>=</del>	=		<del></del>
KAR	1711CF 7101																•														٥										

КУРС 4 Учебный план бакалавриата "б190302180\_РС.ріх", код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

						a.e.		1	
							1		
N2	Индекс	Наименование			Конт	L	Недель	Каф.	Семестры
		l		CP	роль	Boero			
ито	ГО (с факультатива	NA)			_	60			
_	ГО по ОП (без фак					60	40 4/6		
	O TO OTT (OCS QUE		700	_		00		_	
		ОП, факультативы (в пери							
VHER	НАЯ НАГРУЗКА.	ОП, факультативы (в пери							
	д.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курс							
		Конт. раб. (ОП - элект. курс	ы по физ.к.)						
		Ауд. нагр. (элект. курсы по	физ.к.)						
дис	циплины (мод)	/ЛИ)		549	252	45	TO: 25 1/3 9: 5 1/3		
1	51.5.22	Экономика и организация г	предприятия	22	36	4		37	78
2	81.8.23	Безопасность жизнедеятел		16	36	3		65	7
3	51.5.14	Технология отрасли		143	36	11		47	678
						-			
4	81.5.15	Системы менеджиента без: пищевой продукции	опасности	36		2		47	7
5	81.5.18	Основы технологического проектирования предприя	тий отрасли	76		4		47	7
6	в 1. в. дв. 03. 01	Модуль Продукты перераб и масличного сырья	отки зернового	258	144	21			678
7	61.6. <b>4</b> 6.03.01.02	Технологическое оборудов хлебопекарного, кондитер	окого и	106	36	8		58	7
		масложирового производс			_			<u> </u>	
8	81.5.Д5.03.01.03	Производство эмульсионны масложировых продуктов		50	36	4		47	7
9	81.5.45.03.01.04	Организация технологичес		54		3		47	8
•		клебопекарных, кондитеро масложировых предприяти				_			
10	в 1. в. дв. 03. 01. 0s	Производство жиров специ назначения	кального	18	36	3		47	8
11	81.6.Д5.03.01.08	Производство кондитерски	х изделий	28	36	3	1	47	8
12	51.5.Q5.03.02	Модуль Виоконверскя расп сырья	ительного	254	144	21			678
13	81.8.Q8.03.02.02	Технологическое оборудов бродильного и консервног		106	36	8		58	7
14	в1.в.дв.03.02.03	Производство крепких алк напитков		52	36	4		47	7
		Основы производственной	деятельности						
15	51.5.Q5.03.02.04	предприятий по производ		54		3		47	8
		консервированной продук							
16	81.8.Q8.03.02.05	Производство пищевых ко	нцентратов	16	36	3		47	8
17	81.8.A8.03.02.08	Прокаводство безалкоголь	ньог напитира	26	36	3		47	8
ФОР	мы контроля								
-									
ПРА	ктики		(План)	212		6	4	_	
	Б2.B.03(Пд)	Производственная практия Преддипломная практика	<b>2</b> .	212		6	4		
гос	УДАРСТВЕННАЯ І	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	(План)	301		9	6		
	63.6.01(F)	Подготовка к сдаче и сдач	3	102		3			
_		государственного экзамена						$\vdash$	
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалиф работы, включая подготов		199		6	4	l	I
		защиты и процедуру защиг							
KAH	икулы						9		
- Cut	77101						,		

ПРАКТИКИ Учебный план бакалавриата 'б1903021	8o_PC.pl	х', код на	правления	19.03	3.02, год	начала п	одгото	вки 2018			
									Ча	СОВ	
Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+		ительнос едель)	Студ.	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		91				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		91				10
Вид практики: Преддипломная практика											
Производственная практика. Преддипломная практика	4	2			4						
			47	+	4		91		1		
Итого по факту					16						
Итого по плану	·				16						

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ Учебный план бакалавриата 'б190302180\_РС.ріх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

	Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Tex	нология отр	асли				
	ΚП	4	2	47		
Эко	номика и ор	ганизация	я предпри	ятия		
	КР	4	2	37		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '6190302180\_РС.ріх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

			ı	1того				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4	
			ДВ(от		з.е.			C 1	C 2		C 2	C 4	_	C 5	C-11.5	_	C 7	C 0
	Баз.%	Bap.%	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт	Bcero	Сем 1	Сем 2	Bcero	Сем 3	Сем 4	Bcero	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			
	ОП, факультативы (в период ТО)					57.5	-	59.3	58.8	-	56.7	59.4	-	57.4	59.1	-	57.1	47
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					46.6	-	40.5	51.5	-	41.2	50.9	-	45.5	54	-	45	54
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		162
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					30.5	-	34.3	31	-	31.3	22.1	-	31.4	28.4	-	34.4	27.8
Контактная работа в период то (акад.час/нед)	элективные дисциплины по физ.к.					2.7	-	2.2	4.2	-	2.1	4.8	-	3.9	3.6	-		
	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	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б2					124	-			-		40	-		80	-		4
Cymaphan Korrak man paoora (akagi sac)	Блок БЗ					23	-			-			-			-		23
	Блок ФТД					108	-		26	-		54	-		28	-		
	Итого по	всем бл	окам			4285	-	618	630	-	572	500	-	617	502	-	606	240
	ЭКЗАМ	ЕН (Эк)					8	3	5	8	4	4	5	4	1	7	5	2
	ЗАЧЕТ						7	5	2	10	6	4	7	4	3	3	2	1
Обязательные формы контроля			ОЙ (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%													

Выпускная квалификационна работа Учебный план бакалавриата '619030218о\_РС.ріх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоем кость
Руководство	47	91	17.00	1547
Консультации по	]	•		
		Ко	миссия №1	
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоем кость
		91		
Председатель	47	91	1.00	91
Член комиссии	]			
1	47	91	0.50	45.5
2	47	91	0.50	45.5
3	47	91	0.50	45.5
4	47	91	0.50	45.5
Секретарь	47	91	0.50	45.5
Примечания к комиссиям ГЭК				

		Ко	миссия №1	
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоем кость
		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				

СПЕЦ. Учебный план бакалавриата 'б19030218o\_PC.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

ид	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 произво	дства	
	Б1.В.ДВ.03.01.03 Производство эмульсионных масложировых продуктов		
	Б1.В.ДВ.03.01.04 Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и масложировых и	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 кон	сервированно	ой продукци
	Б1.В.ДВ.03.02.05 Производство пищевых концентратов		
	Б1.В.ДВ.03.02.06 Производство безалкогольных напитков		

				Распределение з.е. п	о курсам и семестрам			
	Ку	pc 1	Ку	pc 2	П	pc 3	Ку	pc 4
з.е.	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		63 62		•	60
Boero	30	31	30	33	30	32	33	27
1	61.6.01	61.6.04	Б1.Б.09	Б1.Б.15 Прикладная механика 3	Б1.Б.20 Системы	Б1.В.12 Медико-биологиче ские требования и санитарные нормы	Б1.Б.22 Экономика и организация	Б1.Б.22 Экономика и организация предприятия [KP] ОК-2; ПК-10
2	История 4 [Эк] 4	Иностранный язык 4 [Эк] ОК-9; ОК-3	Физика 4 [Эк] ОПК-2; ПК-5	ПЕХАНИКА 3 [Эк] ОПК-2; ПК-5	управления технологическими 4 процессами [За]	качества пищевых э продуктов [3a] ПК-12; ПК-8	предприятия [Эк] ОК-2; ПК-10	Б1.В.14 Технология отрасли [КП] 2
3					ОПК-2; ПК-7			ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-3
4				- 61.6.16		Б1.В.13 Основы	Б1.Б.23 Безопасность	
5	54.5.00	F4 F 0F	61.6.10	Социология [3a] OK-4	5, 5 3,	технического регулирования в 3 отрасли	жизнедеятельнос ти	
6	Б1.Б.02 Культурология [За]	Б1.Б.05 Информатика [Эк]	Экономическая теория 3 [Эк]	OK-4	Б1.Б.21 Пищевая химия 3 [3a]	[За] ПК-6; ПК-8	[∋к] OK-8; ПК-12	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по
7	OK-4	ОПК-1; ПК-6	OK-2		ОПК-2; ПК-5			выбору 3 (ДВ.3): Модуль Продукты переработки
8	Б1.Б.03 Правоведение		Б1.Б.11 Основы психологии 2	Б1.Б.17 Основы биохимии 4	Б1.В.06 Процессы и			зернового и масличного сырья 9 [2Эк, 3а] (/ Модуль
9	[3a] <sup>2</sup> OK-6	- 51.5.06	[3a] OK-4; OK-5	[∋k] 4 OПК-2; ПК-5	аппараты пищевых 3 производств			( Модуль Биоконверсия растительного сырья)
10		Математика 5 [Эк] ОПК-1: ПК-5	Б1.Б.12		[∋к] ОПК-2; ПК-4	Б1.В.14 Технология отрасли 8	61.B.14	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3
11	Б1.Б.04 Иностранный язык		Экология 3 [За] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.18		[∋к] ° ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-3	Технология отрасли 9 [Эк]	
12	[3a] 7 OK-9; OK-3			Тепло- и хладотехника 3 [Эк]	Б1.В.07 Пищевая микробиология 4		ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-3	
13				ОПК-2; ПК-5	микрооиология 4 [Эк] ПК-5			
14			Б1.Б.13 Аналитическая химия и физико-	Б1.Б.19 Русский язык и				
15	Б1.Б.05 Информатика [За] 3	61.6.07 Xumun 5	химические 4 методы исследования [Эк]	культура речи 2 [За] ОК-3; ОК-9	E1 D 00	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по		Б2.В.03(Пд) Производственная практика. Преддипломная
16	ОПК-1; ПК-6	[∋κ] 5 ΟΠΚ-2; ΠΚ-5	ОПК-2; ПК-5		Б1.В.08 Введение в технологию продуктов 3 питания	выбору 3 (ДВ.3): Модуль Продукты переработки	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности 2	практика [ЗаО] 6 ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-11; ПК-9;
	II.	I	Б1.Б.14	C4 D 05	ſ∋ĸì	A 4	оезопасности 2	ПК-7; ПК-10;

	T				П		-	е з.е. п	о курсам и семестр П				П			
з.е.		Кур	x1			Кур	pc 2			Ку	pc 3			Ку	pc 4	
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4	I	Сем 5	I	Сем 6		Сем 7		Сем 8	T
17	Наименование	3.6.	Наименование	3.6.	Наименование Физическая культура и спорт [За] ОК-7	3.e. 1	Наименование вт.в.из Электротехника [Эк] ПК-5	3.e. 3	Наименование ПК-8; ПК-4	3.6.	Наименование [3а] (/ Модуль Биоконверсия растительного сыоья)	3.6.	Наименование пищевои продукции [3a] ПК-10; ПК-7	3.6.	Наименование ПК-8; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-12	3.6.
18	<b>61.6.06</b>				Б1.Б.15 Прикладная механика	2			Б1.В.09 Технологические добавки и улучшители для		ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3		61.B.16			
19	Математика [Эк] ОПК-1; ПК-5	5	Б1.Б.08 Философия	4	механика [3а] ОПК-2; ПК-5	2	61.8.06 Процессы и аппараты пишевых	2	производства продуктов питания из растительного	3			Основы технологического проектирования	4	Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача	
20			[∋ĸ] OK-1				производств [За] ОПК-2; ПК-4	2	растительного сырья [3а] ПК-8; ПК-1				предприятий отрасли [3a] ПК-2; ПК-1		государственного экзамена ОПК-2; ПК-7; ПК-10; ПК-4;	3
21					Б1.В.03 Органическая химия Гэ∞1	4	ы.в.дв.от.от Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01:		Б1.В.10 Товароведение						ПК-6; ПК-12; ПК-9; ПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-5	
22					[∋ĸ] ΠK-5		Прикладные компьютерные программы [За]	4	пищевых продуктов [3a] ПК-8; ПК-3; ПК-1	3	Б2.В.02(П) Производственная				63.6.02(Д) Защита выпускной	
23	Б1.Б.07 Химия		Б1.Б.09 Физика [За]	4			(/ Информационные технологии в		1111-0; 1111-3; 1111-1		практика. Практика по получению				квалификационно й работы, включая	•
24	[∋к] ОПК-2; ПК-5	5	ОПК-2; ПК-5		Б1.В.04 Реология	3	проектировании)				профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в	12			подготовку к процедуре защиты и	6
26			Б1.В.01 Инженерная и		[3a] ⊓K-5	,	Б2.В.01(У) Учебная практика. Практика по		Б1.В.11 Физико-химически		том числе технологическая практика) [ЗаО]		Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по		процедуру защиты ОК-7; ОК-6; ОК-8; ОПК-1; ОК-9; ОК-2; ОК-1; ОК-3;	
27	Б1.Б.14 Физическая культура и спорт [За] ОК-7	1	компьютерная графика [ЗаО] ПК-5	2	Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору		получению первичных профессиональны х умений и навыков, в том	6	е основы и общие принципы переработки растительного сырья	7	ПК-8; ПК-11; ПК-1; ПК-3		выбору 3 (ДВ.3): Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья		ОК-5; ОК-4; ПК-11; ПК-12; ПК-2; ПК-6	
28	Б1.В.01 Инженерная и		Б1.B.02		Б1.В.ДВ.02: Коллоидная химия [За] (/ Основы химии	4	числе первичных умений и навыков научно-исследова тельской		[∋к] ПК-5; ПК-1				[2Эк] (/ Модуль Биоконверсия			
29	компьютерная графика [ЗаО]	3	Введение в направление [3а]	3	биогенных элементов) ПК-5		деятельности [ЗаО] ПК-11						растительного сырья) ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-1;			
30	пк-5		ПК-11		i neg								ПК-2; ПК-3			
31			ФТД.01 История Кузбасса [За] ОК-1	1			ФТД,02 Иностранный язык				ФТД.03 Идентификация продуктов питания из растительного	2				
32							профессионально й сфере [За] ОК-9; ОК-3	3			сырья [3a] ПК-8					

ДИАГРАММА КУРСОВ Учебный план бакалавриата '6190302180\_РС.ріх', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

	Распределение з.е. по курсам и семестрам															
	Kypc 1 Kyp					oc 2			oc 3		Kypc 4					
3.e.	Сем 1	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.	е. Наименование з.е. Н		Наименование	з.е.	Наименование з.е.		Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
33			•		•											