

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План утверждён Научно-методическим советом КемГУ

Протокол № 6 от 08.04.2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

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: 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)

2018

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./

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование												з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>																										
<b>Базовая часть</b>																										
+	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 безопасности
+	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико- химические методы исследования	3					4	4	144	144	74	72	34	36			4							65	Техносферной безопасности
+	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			
<b>Вариативная часть</b>																										
+	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 систем
+	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

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>		<b>4</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>108</b>					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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>		<b>3</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>					4									
+	Б1.В.ДВ.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	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>7788</b>	<b>68</b>				<b>25</b>	<b>25</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>418</b>	<b>414</b>	<b>338</b>	<b>144</b>								4	12	9			
+	Б1.В.ДВ.03.01	<b>Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья</b>	<b>7788</b>	<b>68</b>				<b>25</b>	<b>25</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>418</b>	<b>414</b>	<b>338</b>	<b>144</b>								4	12	9			
+	Б1.В.ДВ.03.01.1	Технология хлебобулочных и макаронных изделий		6				4	4	144	144	62	62	82									4				47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.03.01.1	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.03.01.1	Производство эмульсионных масложировых продуктов		7				4	4	144	144	58	56	50	36									4			47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.03.01.1	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.03.01.1	Производство жиров специального назначения	8					3	3	108	108	54	54	18	36										3		47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.03.01.1	Производство кондитерских изделий	8					3	3	108	108	44	44	28	36										3		47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02	<b>Модуль Биоконверсия растительного сырья</b>	<b>7788</b>	<b>68</b>				<b>25</b>	<b>25</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>420</b>	<b>414</b>	<b>336</b>	<b>144</b>								4	12	9			
-	Б1.В.ДВ.03.02.1	Технология виноделия		6				4	4	144	144	62	62	82									4				47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02.1	Технологическое оборудование броидильного и консервного производств		7				8	8	288	288	146	144	106	36									8			58	Машин и аппаратов технологических с
-	Б1.В.ДВ.03.02.1	Производство крепких алкогольных напитков		7				4	4	144	144	56	56	52	36									4			47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02.1	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.03.02.1	Производство пищевых концентратов	8					3	3	108	108	56	54	16	36										3		47	Технологии продуктов питания из раст
-	Б1.В.ДВ.03.02.1	Производство безалкогольных напитков	8					3	3	108	108	46	44	26	36										3		47	Технологии продуктов питания из раст
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>		<b>123456</b>						<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>	<b>328</b>															
+	Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол		123456						328	328	328	328														64	Оздоровительной физической культуру
-	Б1.В.ДВ.04.02	Лыжные гонки		123456						328	328	328	328														64	Оздоровительной физической культуру
-	Б1.В.ДВ.04.03	Баскетбол		123456						328	328	328	328														64	Оздоровительной физической культуру
-	Б1.В.ДВ.04.04	Настольный теннис		123456						328	328	328	328														64	Оздоровительной физической культуру
-	Б1.В.ДВ.04.05	Мини-футбол		123456						328	328	328	328														64	Оздоровительной физической культуру

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код
-	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			
<b>Блок 2.Практики</b>																											
<b>Вариативная часть</b>																											
+	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												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			
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																											
<b>Базовая часть</b>																											
+	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			
<b>ФТД.Факультативы</b>																											
+	ФТД.01	История Кузбасса		2				1	1	36	36	26	26	10												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 теххимического 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 'б19030218o\_PC.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

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 продуктов	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

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

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	

№	Индекс	Наименование	Семестр 1														Семестр 2														Итого за курс																														
			Контроль	Академических часов										З.Е.	Неделя	Контроль	Академических часов										З.Е.	Неделя	Контроль	Академических часов																															
				Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	КРПр	КРЗ	КРПр	КРПл	КРПл <sub>а</sub>				СР	Конт роль	Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	КРПр	КРЗ	КРПр				КРПл	КРПл <sub>а</sub>	СР	Конт роль	Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	КРПр	КРЗ	КРПр	КРПл																			
ИТОГО (с факультативами)				1116											30	19 4/5		1188											31	20 4/6		2304																													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116											30	19 4/5		1152											30	20 4/6		2268																													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (зач.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	59.3														58.8														59.1																													
			ОП, факультативы (в период за. сем.)	40.5														51.5														46																													
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	33.9														30.5														32.2																													
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	34.3														31														32.7																													
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	2.2														4.2														3.2																													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1116	618	206	108	298		6				390	108	30	ТО: 17 Э: 2 2/3		1188	630	194	156	270		10				378	180	31	ТО: 17 1/5 Э: 3 1/2		2304	1248	400	264	568		16																					
1	01.0.01	История	Эк	144	74	36	36		2				34	36	4																	Эк	144	74	36	36		2																							
2	01.0.02	Культурология	Эк	108	54	26	26						54	3																	Эк	108	54	26	26																										
3	01.0.03	Правоведение	Эк	72	36	18	18						36	2																	Эк	72	36	18	18																										
4	01.0.04	Иностранный язык	Эк	144	72		72						72	4					Эк	144	74		72	2				34	36	4	Эк	Эк	288	146			144	2																							
5	01.0.05	Информатика	Эк	108	54	18	36						54	3					Эк	108	56	18	36		2			16	36	3	Эк	Эк	218	110	36	72			2																						
6	01.0.06	Математика	Эк	180	92	36	54		2				52	36	5				Эк	180	92	36	54		2			52	36	5	Эк(2)	Эк(2)	380	184	72	108			4																						
7	01.0.07	Химия	Эк	180	110	36	72		2				34	36	5				Эк	180	110	36	72		2			34	36	5	Эк(2)	Эк(2)	380	220	72	144			4																						
8	01.0.08	Философия																	Эк	144	74	36	36		2			34	36	4	Эк	Эк	144	74	36	36		2																							
9	01.0.09	Физика																	Эк	144	72	24	48					72	4	Эк	Эк	144	72	24	48																										
10	01.0.14	Физическая культура и спорт	Эк	38	36	18	18								1																Эк	Эк	38	36	18	18																									
11	01.0.01	Инженерная и компьютерная графика	ЭкО	108	54	18	36						54	3					ЭкО	72	36		36					36	2	ЭкО(2)	ЭкО(2)	180	90	18	72																										
12	01.0.02	Введение в направление																	Эк	108	18	18					90	3	Эк	Эк	108	18	18																												
13	01.0.дв.04.01	Волейбол	Эк	38	36		36												Эк	72	72		72							Эк(2)	Эк(2)	108	108			108																									
14	01.0.дв.04.02	Льготные гонки	Эк	38	36		36												Эк	72	72		72							Эк(2)	Эк(2)	108	108			108																									
15	01.0.дв.04.03	Баскетбол	Эк	38	36		36												Эк	72	72		72							Эк(2)	Эк(2)	108	108			108																									
16	01.0.дв.04.04	Настольный теннис	Эк	38	36		36												Эк	72	72		72							Эк(2)	Эк(2)	108	108			108																									
17	01.0.дв.04.05	Мини-футбол	Эк	38	36		36												Эк	72	72		72							Эк(2)	Эк(2)	108	108			108																									
18	01.0.дв.04.06	Бадминтон	Эк	38	36		36												Эк	72	72		72							Эк(2)	Эк(2)	108	108			108																									
19	01.0.дв.04.07	Легкая атлетика	Эк	38	36		36												Эк	72	72		72							Эк(2)	Эк(2)	108	108			108																									
20	07.Д.01	История Кубаса																	Эк	38	26	26					10		1	Эк	Эк	38	26	26																											
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) Эк(6) ЭкО														Эк(5) Эк(4) ЭкО														Эк(8) Эк(10) ЭкО(2)																														
ПРАКТИКИ			(План)																																																										
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																										
КАНИКУЛЫ																															1																														
																															8																														

№	Индекс	Наименование	з.е.				Неделя	Каф.	Семестры
			КРП з	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)						61			
ИТОГО по ОП (без факультативов)						60	40 2/6		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (зач.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)								
	ОП, факультативы (в период за. сем.)								
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)								
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)								
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>			<b>768</b>	<b>288</b>	<b>61</b>		ТО: 34 1/6 В: 6 1/6		
1	01.0.01	История	34	36	4		51	1	
2	01.0.02	Культурология	54		3		51	1	
3	01.0.03	Правоведение	36		2		67	1	
4	01.0.04	Иностранный язык	106	36	8		52	12	
5	01.0.05	Информатика	70	36	6		46	12	
6	01.0.06	Математика	104	72	10		46	12	
7	01.0.07	Химия	68	72	10		54	12	
8	01.0.08	Философия	34	36	4		51	2	
9	01.0.09	Физика	72		4		45	23	
10	01.0.14	Физическая культура и спорт			1		64	13	
11	01.0.01	Инженерная и компьютерная графика	90		5		57	12	
12	01.0.02	Введение в направление	90		3		47	2	
13	01.0.дс.04.01	Волейбол					64	123456	
14	01.0.дс.04.02	Льдяные хоккеи					64	123456	
15	01.0.дс.04.03	Баскетбол					64	123456	
16	01.0.дс.04.04	Настольный теннис					64	123456	
17	01.0.дс.04.05	Мини-футбол					64	123456	
18	01.0.дс.04.06	Бадминтон					64	123456	
19	01.0.дс.04.07	Легкая атлетика					64	123456	
20	07.0.01	История Кубаса	10		1		51	2	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			0(2)						
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)						
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)						
<b>КАНИКУЛЫ</b>			9						





№	Индекс	Наименование	КРП а	СР	Конт роль	всего	Неделя	Каф.	Семестры
ИТОГО (с факультативами)						63	42 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)						60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (зед,час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)							
		ОП, факультативы (в период зя. ос.)							
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)							
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)							
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>			<b>840</b>	<b>288</b>	<b>57</b>	ТО: 32 1/3 В: 6 1/3			
1	01.0.09	Физика	34	36	4		45	23	
2	01.0.10	Биоинженерная теория	38	36	3		34	3	
3	01.0.11	Основы популяционной биологии	36		2		51	3	
4	01.0.12	Биология	40		3		65	3	
5	01.0.13	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	34	36	4		65	3	
6	01.0.14	Биохимическая культура и спорт			1		64	13	
7	01.0.15	Прикладная механика	70	36	5		58	34	
8	01.0.16	Социология	72		3		51	4	
9	01.0.17	Основы биохимии	38	36	4		54	4	
10	01.0.18	Тепло- и холодильная техника	20	36	3		53	4	
11	01.0.19	Русский язык и культура речи	54		2		21	4	
12	01.0.20	Органическая химия	34	36	4		54	3	
13	01.0.21	Реология	76		3		58	3	
14	01.0.22	Электротехника	20	36	3		62	4	
15	01.0.23	Процессы и аппараты пищевых производств	40		2		57	45	
16	01.0.дс.01.01	Прикладные компьютерные программы	108		4		58	4	
17	01.0.дс.01.02	Информационные технологии в проектировании	108		4		58	4	
18	01.0.дс.02.01	Коллоидная химия	72		4		54	3	
19	01.0.дс.02.02	Основы химии биогенных элементов	72		4		54	3	
20	01.0.дс.04.01	Волейбол					64	123456	
21	01.0.дс.04.02	Лыжные гонки					64	123456	
22	01.0.дс.04.03	Баскетбол					64	123456	
23	01.0.дс.04.04	Настольный теннис					64	123456	
24	01.0.дс.04.05	Мини-футбол					64	123456	
25	01.0.дс.04.06	Бадминтон					64	123456	
26	01.0.дс.04.07	Легкая атлетика					64	123456	
27	отд.02	Иностранный язык в профессиональной сфере	54		3		52	4	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>									
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)						
			176		6	4			
	02.0.01(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	176		6	4			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)						
<b>КАНИКУЛЫ</b>									
							7		



№	Индекс	Наименование	з.е.				Неделя	Каф.	Семестры
			КРП з	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)						62			
ИТОГО по ОП (без факультативов)						60	41	4/6	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (звезд.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)								
	ОП, факультативы (в период за.ос.)								
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по фик.к.)								
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по фик.к.)								
Ауд. нагр. (элект. курсы по фик.к.)									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>			<b>693</b>	<b>180</b>	<b>50</b>	ТО: 29			
						5/6			
						В: 3	5/6		
1	01.0.20	Системы управления технологическими процессами		70		4		62 5	
2	01.0.21	Пищевая химия		54		3		47 5	
3	01.0.06	Процессы и аппараты пищевых производств		9	36	3		57 45	
4	01.0.07	Пищевая микробиология		34	36	4		47 5	
5	01.0.08	Введение в технологию продуктов питания		16	36	3		47 5	
6	01.0.09	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		56		3		47 5	
7	01.0.10	Товароведение пищевых продуктов		54		3		47 5	
8	01.0.11	Биохимические основы и общие принципы переработки растительного сырья		94	36	7		47 5	
9	01.0.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		52		3		47 6	
10	01.0.13	Основы технического регулирования в отрасли		54		3		47 6	
11	01.0.14	Технология отрасли		74	36	8		47 678	
12	01.0.дс.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и местного сырья		82		4		678	
13	01.0.дс.03.01.01	Технология хлебобулочных и макаронных изделий		82		4		47 6	
14	01.0.дс.03.02	Модуль Биоконсервы растительного сырья		82		4		678	
15	01.0.дс.03.02.01	Технология виноделия		82		4		47 6	
16	01.0.дс.04.01	Волейбол						64 123456	
17	01.0.дс.04.02	Льняные ткани						64 123456	
18	01.0.дс.04.03	Баскетбол						64 123456	
19	01.0.дс.04.04	Настольный теннис						64 123456	
20	01.0.дс.04.05	Мини-футбол						64 123456	
21	01.0.дс.04.06	Бадминтон						64 123456	
22	01.0.дс.04.07	Легкая атлетика						64 123456	
23	07.0.03	Идентификация продуктов питания из растительного сырья		44		2		47 6	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>									
ПРАКТИКИ (План)				352		12	8		
	02.0.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		352		12	8		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)									
КАНИКУЛЫ							8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7												Семестр 8												Итого за курс																	
			Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов												
				Всего	Кон такт	Лек	Лаб	Пр	КРлр	КРЗ	КРлр	КРлп	КРлп 5	СР				Конт роль	Всего	Кон такт	Лек	Лаб	Пр	КРлр	КРЗ	КРлр	КРлп	КРлп 5				СР	Конт роль	Всего	Кон такт	Лек	Лаб	Пр	КРлр	КРЗ	КРлр	КРлп	КРлп 5	
ИТОГО (с факультативами)			1188												33	21 4/5		972												27	19		2160											
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1188												33			972												27			2160											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (зач.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)	57.1															47															52.1											
		ОП, факультативы (в период за. сем.)	45															54															49.5											
		Ауд. загр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	33.9															26.9															30.4											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	34.4															27.8															31.1											
		Ауд. загр. (элект. курсы по физ.к.)																																										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			1188	606	260	184	154	8			402	180	33	ТО: 17 2/3 9:4		432	213	62	54	90	2	2	3	147	72	12	ТО: 7 2/3 5: 1 1/3		1620	819	322	238	244	10	2	3								
1	61.Б.22	Экономика и организация предприятия	жк	108	64	36	28			8	36	3			жк	98	22		18	2	2		14	1			жк	144	86	36	46	2	2											
2	61.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	жк	108	56	18	36		2	16	36	3			жк	108	56	18	36								жк	108	56	18	36		2	2										
3	61.Б.14	Технология отрасли	жк	324	178	80	96		2	110	36	9			жк	72	39		36			3	33	2			жк	388	217	80	96	36	2		3									
4	61.Б.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	жк	72	36	18		18		36		2															жк	72	36	18		18												
5	61.Б.18	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	жк	144	68	12		56		76		4															жк	144	68	12		56												
6	61.Б.дв.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и молочного сырья	жк(2)	432	204	96	52	52		4	156	72	12		жк(2)	324	152	62	54	36			100	72	9		жк(2)	324	152	62	54	36	4											
7	61.Б.дв.03.01.02	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и масложирового производства	жк	288	146	68	24	52		2	106	36	8														жк	288	146	68	24	52		2										
8	61.Б.дв.03.01.03	Производство эмульсионных масложировых продуктов	жк	144	58	28	28		2	50	36	4															жк	144	58	28	28		2											
9	61.Б.дв.03.01.04	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и масложировых предприятий													жк	108	54	18		36			54	3			жк	108	54	18		36												
10	61.Б.дв.03.01.05	Производство хворов специального назначения													жк	108	54	24	30				18	36	3		жк	108	54	24	30													
11	61.Б.дв.03.01.06	Производство кондитерских изделий													жк	108	44	20	24				28	36	3		жк	108	44	20	24													
12	61.Б.дв.03.02	Модуль Биоконсервы растительного сырья	жк(2)	432	202	96	52	52		2	158	72	12		жк(2)	324	158	62	54	36		4	96	72	9		жк(2)	324	158	62	54	36	4											
13	61.Б.дв.03.02.01	Технологическое оборудование фидельного и консервного производства	жк	288	146	68	24	52		2	106	36	8														жк	288	146	68	24	52		2										
14	61.Б.дв.03.02.02	Производство крепких ароматизированных напитков	жк	144	56	28	28			52	36	4															жк	144	56	28	28													
15	61.Б.дв.03.02.04	Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции													жк	108	54	18		36			54	3			жк	108	54	18		36												
16	61.Б.дв.03.02.05	Производство пищевых концентратов													жк	108	56	24	30		2		16	36	3		жк	108	56	24	30		2											
17	61.Б.дв.03.02.06	Производство безалкогольных напитков													жк	108	46	20	24		2		26	36	3		жк	108	46	20	24		2											
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(2)											Эк(2) За КП КР											Эк(7) За(3) КП КР																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(Плани)																																									
62.Б.03(Па)	Производственная практика. Преддипломная практика														жк	216	4			4			212	6	4		жк	216	4			4												
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТоговая аттестация</b>			(Плани)																																									
63.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена															108	6	6					102	3				108	6	6														
63.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты															216	17						17	199	6	4		216	17								17							
<b>КАНИКУЛЫ</b>																									1																			
																									8																			

№	Индекс	Наименование	з.е.				Каф.	Семестры
			СР	Конт. роль	Всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)					60	40	4/5	
ИТОГО по ОП (без факультативов)					60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (зач.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)							
	ОП, факультативы (в период за. сем.)							
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по фак.к.)							
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по фак.к.)							
Ауд. нагр. (элект. курсы по фак.к.)								
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>			<b>549</b>	<b>252</b>	<b>45</b>	ТО: 25 1/3 В: 5 1/3		
1	01.0.02	Экономика и организация предприятия	22	36	4	37	78	
2	01.0.03	Безопасность жизнедеятельности	16	36	3	65	7	
3	01.0.14	Технология отрасли	143	36	11	47	678	
4	01.0.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	36		2	47	7	
5	01.0.18	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	76		4	47	7	
6	01.0.дс.03.01	Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья	256	144	21		678	
7	01.0.дс.03.01.02	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и мажорированного производства	106	36	8	58	7	
8	01.0.дс.03.01.03	Производство эмульсионных мажорированных продуктов	50	36	4	47	7	
9	01.0.дс.03.01.04	Организация технологического процесса хлебопекарных, кондитерских и мажорированных предприятий	54		3	47	8	
10	01.0.дс.03.01.05	Производство жиров специального назначения	18	36	3	47	8	
11	01.0.дс.03.01.06	Производство кондитерских изделий	28	36	3	47	8	
12	01.0.дс.03.02	Модуль Биоконсервы растительного сырья	254	144	21		678	
13	01.0.дс.03.02.02	Технологическое оборудование фродильного и консервного производства	106	36	8	58	7	
14	01.0.дс.03.02.03	Производство крекки и лопольных напитков	52	36	4	47	7	
15	01.0.дс.03.02.04	Основы производственной деятельности предприятий по производству напитков и консервированной продукции	54		3	47	8	
16	01.0.дс.03.02.05	Производство пищевых концентратов	16	36	3	47	8	
17	01.0.дс.03.02.06	Производство безалкогольных напитков	26	36	3	47	8	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>								
<b>ПРАКТИКИ</b>			(Плани)	212	6	4		
	02.0.03(Пд)	Производственная практика. Преддипломная практика	212		6	4		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(Плани)	301	9	6		
	03.0.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	102		3			
	03.0.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	199		6	4		
<b>КАНИКУЛЫ</b>						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		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 'б19030218о\_РС.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

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



	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				222	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)					57.5	-	59.3	58.8	-	56.7	59.4	-	57.4	59.1	-	57.1	47
	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
	элективные дисциплины по физ.к.					2.7	-	2.2	4.2	-	2.1	4.8	-	3.9	3.6	-		
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
<b>Руководство</b>	47	91	17.00	1547
<b>Консультации по</b>				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		91		
<b>Председатель</b>	47	91	1.00	91
<b>Член комиссии</b>				
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
<b>Секретарь</b>	47	91	0.50	45.5
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

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

<b>Председатель</b>	75	19	1.00	19
<b>Обзорные лекции</b>	71	19		
<b>Член комиссии</b>				
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
<b>Дежурство</b>				
<b>Секретарь</b>	71	19	0.50	9.5
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

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

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-биологиче- ские требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов [За] ПК-12; ПК-8	3	Б1.Б.22 Экономика и организация предприятия [Эк] ОК-2; ПК-10	3	Б1.В.22 Экономика и организация предприятия [Эк] ОК-2; ПК-10	Б1.Б.22 Экономика и организация предприятия [Эк] ОК-2; ПК-10	1																							
2																		Б1.Б.02 Культурология [За] ОК-4	Б1.Б.05 Информатика [Эк] ОПК-1; ПК-6	Б1.Б.10 Экономическая теория [Эк] ОК-2	Б1.Б.16 Социология [За] ОК-4	Б1.Б.21 Пищевая химия [За] ОПК-2; ПК-5	3	Б1.В.13 Основы технического регулирования в отрасли [За] ПК-6; ПК-8	3	Б1.Б.23 Безопасность жизнедеятельнос- ти [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											
3																														Б1.Б.03 Правоведение [За] ОК-6	Б1.Б.06 Математика [Эк] ОПК-1; ПК-5	Б1.Б.11 Основы психологии [За] ОК-4; ОК-5	Б1.Б.17 Основы биохимии [Эк] ОПК-2; ПК-5	4	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
4																																								
5	Б1.Б.05 Информатика [За] ОПК-1; ПК-6	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	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																													
6												Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																					
7																				Б1.Б.06 Математика [Эк] ОПК-1; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6													
8																												Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6					
9	Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																																
10									Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																								
11																	Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																
12																									Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6								
13	Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																																
14									Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																								
15																	Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6																
16																									Б1.Б.07 Химия [Эк] ОПК-2; ПК-5	Б1.Б.14	Б1.В.08 Введение в технологии продуктов питания [Эк]	3	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3); Модуль Продукты переработки зернового и масличного сырья [За]	4	Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности [ЗаО]	6								



