

План утвержден научно методическим советом КемГУ

Протокол № 8 от 14.03.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

" 14 " марта 2018 г.

Просеков А.Ю.

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технологии бродильных производств и консервирования

Факультет: Технологический

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Учебный год 2018-2019

Образовательный стандарт от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Декан

/ Котов Р.М./

/ Киселева Т.Ф./

-	-	-	Форма контроля							з.е.		Итого акад. часов														Закрепленная кафедра							
			Экз мен	Зачет	Зачет с оч	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		Курс 6		Курс 7		Код	Наименование		
																з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.			з.е.	з.е.
Считать в плане	Индекс	Наименование													Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Сем. 9	Сем. А	Сем. В	Сем. С	Сем. D	Сем. Е					
Блок 1. Дисциплины (модули)																																	
Базовая часть																																	
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1				8	8	288	288	144	144	117	27	4	4														52	Иностранных языков	
+	Б1.Б.02	История России	1					4	4	144	144	72	72	18	54	4															51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.03	Философия	2					4	4	144	144	72	72	45	27		4														51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.04	Основы психологии		3				2	2	72	72	36	36	36				2													51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.05	Культурология		1				3	3	108	108	54	54	54		3															51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.06	Социология		4				2	2	72	72	36	36	36				2													51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.07	Экономическая теория	3					3	3	108	108	32	32	40	36				3												34	Экономической теории и государственного управления	
+	Б1.Б.08	Математика	12					10	10	360	360	180	180	94	86	5	5														55	Высшей математики	
+	Б1.Б.09	Информатика	2	1				6	6	216	216	108	108	72	36	3	3														61	Прикладной математики и информатики	
+	Б1.Б.10	Физика	3	2				8	8	288	288	144	144	108	36		4	4														56	Физики
+	Б1.Б.11	Химия	12					10	10	360	360	216	216	54	90	5	5														54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.Б.12	Основы биохимии	4					4	4	144	144	68	68	49	27				4												54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.Б.13	Экология		3				4	4	144	144	68	68	76				4													60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.14	Аналитическая химия и физикохимические методы исследования	3					4	4	144	144	72	72	36	36				4												60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27				3												53	Теплохладотехники	
+	Б1.Б.16	Электротехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27				3												62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами		5				4	4	144	144	74	74	70					4												62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	7					3	3	108	108	54	54	18	36							3									65	Техносферная безопасность	
+	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4		5		5	5	180	180	90	90	45	45				1	4											57	Технологические проектирование пищевых производств	
+	Б1.Б.20	Прикладная механика	4	3				4	4	144	144	72	72	45	27				2	2											58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.Б.21	Правоведение		1				2	2	72	72	36	36	36		2															67	Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения	
+	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	7				8	4	4	144	144	81	81	36	27							3	1								37	Региональной и отраслевой экономики	
+	Б1.Б.23	Физическая культура		13				2	2	72	72	72	72				1		1												64	Физвоспитания	
								102	102	3672	3672	1881	1881	1147	644	27	25	20	15	8			6	1									
Вариативная часть																																	
+	Б1.В.01	Органическая химия	3					4	4	144	144	72	72	36	36				4												54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика		12				5	5	180	180	90	90	90		3	2														57	Технологические проектирование пищевых производств	
+	Б1.В.03	Технологическое оборудование	7					8	8	288	288	143	143	91	54							8									58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.В.04	Введение в направление		2				2	2	72	72	18	18	54				2													71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.05	Пищевая химия		5				3	3	108	108	54	54	54								3									71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.06	Пищевая микробиология	5					4	4	144	144	72	72	45	27							4									63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		6				3	3	108	108	56	56	52								3									63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5					8	8	288	288	138	138	87	63							8									70	Технологии бродильных производств	
+	Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		7				2	2	72	72	36	36	36									2								70	Технологии бродильных производств	
+	Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания	5					4	4	144	144	72	72	45	27							4									71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	108	108	52	52	56								3									71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.12	Технология отрасли	67					24	24	864	864	443	443	349	72							12	9	3							71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.13	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли		6				3	3	108	108	54	54	54								3									71	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4					2	2	72	72	36	36	36					2														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы		4				2	2	72	72	36	36	36					2												58	Машины и аппараты технологических систем	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании		4				2	2	72	72	36	36	36					2												58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3					3	3	108	108	32	32	76					3														
+	Б1.В.ДВ.02.01	Реология		3				3	3	108	108	32	32	76					3												58	Машины и аппараты технологических систем	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов		3				3	3	108	108	32	32	76					3												58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4					3	3	108	108	54	54	54					3														
+	Б1.В.ДВ.03.01	Иностранный язык деловой		4				3	3	108	108	54	54	54					3												52	Иностранных языков	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Иностранный язык разговорный		4				3	3	108	108	54	54	54					3												52	Иностранных языков	

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть																																												
+	СБА001	Подготовка к сдаче государственного экзамена					1	1	36	36	36	2	25	9																					1	20	2		26	0	76	Технология обучения, мониторинг и карьерные услуги		
							2	2		36	36	2	25	9																					2	20	2		26	0				
Вариативная часть																																												
+	СБА002	Подготовка к защите ВОР					8	8	36	288	288		288																					8	288			288		71	Технология обучения, мониторинг и карьерные услуги		СЭО-2; СЭО-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16	
							9	9		288	288		288																						9	288			288					
Итого бакалавриата								824	524	2	212	9																				9	524	2			212	9						
Вариативная часть																																												
+	СБА001	Идентификация продукции гильдии на дипломном курсе	6				2	2	36	72	28	44																					2	72	10		28	44		71	Технология обучения, мониторинг и карьерные услуги		ПК-8	
							2	2		72	28	44																						2	72	10		28	44					
				2	2		72	28	44																							2	72	10		28	44							

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
Б1.Б.02	История России
Б1.Б.03	Философия
Б1.Б.06	Социология
Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса
Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
Б1.Б.07	Экономическая теория
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.Б.01	Иностранный язык
Б1.В.ДВ.03.01	Иностранный язык деловой
Б1.В.ДВ.03.02	Иностранный язык разговорный
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.05	Культурология
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.04	Основы психологии
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
Б1.Б.21	Правоведение
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.23	Физическая культура
Б1.В.ДВ.10.01	Волейбол
Б1.В.ДВ.10.02	Баскетбол
Б1.В.ДВ.10.03	Настольный теннис
Б1.В.ДВ.10.04	Мини-футбол
Б1.В.ДВ.10.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.10.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.10.07	Льжные гонки
Б1.В.ДВ.10.08	Плавание
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Б1.В.04	Введение в направление
ОКВ-1	Способность использовать базовые положения математики в различных сферах деятельности
Б1.Б.08	Математика
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Б1.Б.09	Информатика
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: производственно-технологическая	
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.06.02	Технология пищевых концентратов
Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.09.02	Технологии безотходного производства предприятий отрасли
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.03	Технологическое оборудование
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Б1.В.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.06.02	Технология пищевых концентратов
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств

Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-5	#####
Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.11	Химия
Б1.Б.12	Основы биохимии
Б1.Б.13	Экология
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физикохимические методы исследования
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.16	Электротехника
Б1.Б.20	Прикладная механика
Б1.В.01	Органическая химия
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.05	Пищевая химия
Б1.В.06	Пищевая микробиология
Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Б1.В.ДВ.02.01	Реология
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов
Б1.В.ДВ.07.01	Физиология питания
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение продовольственных товаров
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
Б1.Б.09	Информатика
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами
Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями
Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания
Б1.В.12	Технология отрасли
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.06.02	Технология пищевых концентратов
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ФТД.В.01	Идентификация продуктов питания из растительного сырья
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б1.В.13	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли
Б1.В.ДВ.08.01	Основы производственной деятельности предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.08.02	Организация технологического процесса предприятий отрасли
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-11	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская	
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: расчетно-проектная	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.09.02	Технологии безотходного производства предприятий отрасли
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

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

Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания	ПК-4; ПК-8
Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1
Б1.В.12	Технология отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.13	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли	ПК-10
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы	ПК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании	ПК-6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Реология	ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов	ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Иностранный язык деловой	ОК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Иностранный язык разговорный	ОК-3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-1
Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса	ОК-1
Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ	ОК-1
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-5
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия	ПК-5
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов	ПК-5
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов питания из растительного сырья	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.06.02	Технология пищевых концентратов	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.01	Физиология питания	ПК-5
Б1.В.ДВ.07.02	Товароведение продовольственных товаров	ПК-5
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-10
Б1.В.ДВ.08.01	Основы производственной деятельности предприятий отрасли	ПК-10
Б1.В.ДВ.08.02	Организация технологического процесса предприятий отрасли	ПК-10
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.09.02	Технологии безотходного производства предприятий отрасли	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.10	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.ДВ.10.01	Волейбол	ОК-7
Б1.В.ДВ.10.02	Баскетбол	ОК-7

	Б1.В.ДВ.10.03	Настольный теннис	ОК-7
	Б1.В.ДВ.10.04	Мини-футбол	ОК-7
	Б1.В.ДВ.10.05	Бадминтон	ОК-7
	Б1.В.ДВ.10.06	Легкая атлетика	ОК-7
	Б1.В.ДВ.10.07	Лыжные гонки	ОК-7
	Б1.В.ДВ.10.08	Плавание	ОК-7
Б2		Практики	ПК-3; ПК-8; ПК-27
	Б2.В	Вариативная часть	ПК-3; ПК-8; ПК-27
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-3; ПК-8; ПК-27
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОПК-2; ОК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-13; ПК-27
	Б3.Б	Базовая часть	
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	Б3.В	Вариативная часть	ОПК-2; ОК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-13; ПК-27
	Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР	ОПК-2; ОК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-10; ПК-12; ПК-9; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-13; ПК-27
ФТД		Факультативы	ПК-8
	ФТД.В	Вариативная часть	ПК-8
	ФТД.В.01	Идентификация продуктов питания из растительного сырья	ПК-8

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				222	260	242	60	30	30	60	31	29	62	30	32	60	32	28	
	Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	30	30	60	31	29	60	30	30	60	32	28	
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	30.4%	192	207	207	60	30	30	54	31	23	48	30	18	45	32	13	
Б1.Б	Базовая часть				84	102	102	52	27	25	35	20	15	8	8		7	6	1	
Б1.В	Вариативная часть				105	108	105	8	3	5	19	11	8	40	22	18	38	26	12	
Б2	Практики	0%	100%	0%	24	42	24				6		6	12		12	6		6	
Б2.В	Вариативная часть				24	42	24				6		6	12		12	6		6	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				1	1	1										1		1	
Б3.В	Вариативная часть				8	8	8										8		8	
ФТД	Факультативы					2	2							2		2				
ФТД.В	Вариативная часть					2	2							2		2				
	Процент ... занятий от аудиторных лекционных						36.9%													
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				55.3	-	56.4	57.7	-	59.3	46.2	-	58	59.1	-	58.8	42.9			
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)				46.9	-	52.7	54	-	54	54	-	44.2	36	-	41.8	29.5			
	в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54			
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)				30	-	33.9	32	-	31.1	23.2	-	30.6	25.3	-	35.6	24			
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)				2.7	-	2.2	4.2	-	2.2	4.2	-	4	3.6	-					
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)					8	3	5	8	4	4	5	4	1	5	4	1			
	ЗАЧЕТЫ (За)					12	7	5	13	7	6	7	4	3	3	3				
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								1		1	1		1	1		1		1	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)											1	1				1		1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)															1		1		1

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры		
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль					Всего	
ИТОГО (с факультативами)				1116								30	20		1152								30	20 1/6		2268							60	40 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116								30	20		1152								30	20 1/6		2268						60	40 1/6			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56,4											57,7											57,1										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			52,7											54											53,4										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			33,9											32											33										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			33,9											32											33										
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2,2											4,2											3,2										
ДИСЦИПЛИНЫ				1116	612	194	108	310	346	158	30	ТО: 17□ Э: 3		1152	620	194	156	270	370	162	30	ТО: 17□ 1/6□ Э: 3		2268	1232	388	264	580	716	320	60	ТО: 34□ 1/6□ Э: 6				
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	144	72			72	72		4		Экз	144	72			72	45	27	4		Экз За	288	144			144	117	27	8		52	12		
2	Б1.Б.02	История России	Экз	144	72	36		36	18	54	4		Экз	144	72			72	45	27	4		Экз	144	72	36		36	18	54	4		51	1		
3	Б1.Б.03	Философия											Экз	144	72	36		36	45	27	4		Экз	144	72	36		36	45	27	4		51	2		
4	Б1.Б.05	Культурология	За	108	54	26		28	54		3												За	108	54	26		28	54		3		51	1		
5	Б1.Б.08	Математика	Экз	180	90	36		54	40	50	5		Экз	180	90	36		54	54	36	5		Экз(2)	360	180	72		108	94	86	10		55	12		
6	Б1.Б.09	Информатика	За	108	54	18	36		54		3		Экз	108	54	18	36		18	36	3		Экз За	216	108	36	72		72	36	6		61	12		
7	Б1.Б.10	Физика											За	144	72	24	48		72		4		За	144	72	24	48		72		4		56	23		
8	Б1.Б.11	Химия	Экз	180	108	36	72		18	54	5		Экз	180	108	36	72		36	36	5		Экз(2)	360	216	72	144		54	90	10		54	12		
9	Б1.Б.21	Правоведение	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2		67	1		
10	Б1.Б.23	Физическая культура	За	36	36	6		30			1												За	36	36	6		30			1		64	13		
11	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика	За	108	54	18		36	54		3		За	72	36			36	36		2		За(2)	180	90	18		72	90		5		57	12		
12	Б1.В.04	Введение в направление											За	72	18	18			54		2		За	72	18	18			54		2		71	2		
13	Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса											За	36	26	26			10		1		За	36	26	26			10		1		51	2		
14	Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ											За	36	26	26			10		1		За	36	26	26			10		1		51	2		
15	Б1.В.ДВ.10.01	Волейбол	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
16	Б1.В.ДВ.10.02	Баскетбол	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
17	Б1.В.ДВ.10.03	Настольный теннис	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
18	Б1.В.ДВ.10.04	Мини-футбол	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
19	Б1.В.ДВ.10.05	Бадминтон	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
20	Б1.В.ДВ.10.06	Легкая атлетика	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
21	Б1.В.ДВ.10.07	Лыжные гонки	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
22	Б1.В.ДВ.10.08	Плавание	За	36	36			36					За	72	72			72					За(2)	108	108			108					64	123456		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) За(7)								Экз(5) За(5)								Экз(8) За(12)																
ПРАКТИКИ			(План)																																	
ГИА			(План)																																	
КАНИКУЛЫ												1 4/6											8										9 4/6			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры	
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Контр оль			Всего
ИТОГО (с факультативами)				1148								30	20 4/6		1196									32	21 2/6		2344							62	42
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1148								30			1124									30			2272						60		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			58											59,1												58,6								
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			44,2											36												40,1								
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,6											25,3												28								
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30,6											25,3												28								
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4											3,6												3,8								
ДИСЦИПЛИНЫ				1148	588	218	260	110	398	162	30	ТО: 17□ Э: 3 2/3		764	384	126	96	162	344	36	20	ТО: 12 1/3□ Э: 1		1912	972	344	356	272	742	198	50	ТО: 29 1/3□ Э: 4 2/3			
1	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами	За	144	74	34	16	24	70		4												За	144	74	34	16	24	70		4		62	5	
2	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз КП	144	58	18	22	18	41	45	4												Экз КП	144	58	18	22	18	41	45	4		57	45	
3	Б1.В.05	Пищевая химия	За	108	54	18	36		54		3												За	108	54	18	36		54		3		71	5	
4	Б1.В.06	Пищевая микробиология	Экз	144	72	32	40		45	27	4												Экз	144	72	32	40		45	27	4		63	5	
5	Б1.В.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов										За	108	56	24		32	52			3		За	108	56	24		32	52		3		63	6	
6	Б1.В.08	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Экз	288	138	54	84		87	63	8												Экз	288	138	54	84		87	63	8		70	5	
7	Б1.В.10	Введение в технологию продуктов питания	Экз	144	72	36	36		45	27	4												Экз	144	72	36	36		45	27	4		71	5	
8	Б1.В.11	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	108	52	26	26		56		3												За	108	52	26	26		56		3		71	5	
9	Б1.В.12	Технология отрасли										Экз	432	202	80	96	26	194	36	12			Экз	432	202	80	96	26	194	36	12		71	678	
10	Б1.В.13	Метрология, стандартизация и техническое регулирование в отрасли										За	108	54	12		42	54		3			За	108	54	12		42	54		3		71	6	
11	Б1.В.ДВ.10.01	Волейбол	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
12	Б1.В.ДВ.10.02	Баскетбол	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
13	Б1.В.ДВ.10.03	Настольный теннис	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
14	Б1.В.ДВ.10.04	Мини-футбол	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
15	Б1.В.ДВ.10.05	Бадминтон	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
16	Б1.В.ДВ.10.06	Легкая атлетика	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
17	Б1.В.ДВ.10.07	Лыжные гонки	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
18	Б1.В.ДВ.10.08	Плавание	За	68	68			68				За	44	44			44						За(2)	112	112			112					64	123456	
19	ФТД.В.01	Идентификация продуктов питания из растительного сырья										За	72	28	10		18	44		2			За	72	28	10		18	44		2		71	6	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4) КП										Экз За(4)										Экз(5) За(8) КП												
ПРАКТИКИ			(План)																																
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности													ЗаО										ЗаО												
ГИА			(План)																																
КАНИКУЛЫ													1										6 5/6											7 5/6	

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры					
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль					Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр
ИТОГО (с факультативами)				1152								32	20	4/6		1008								28	21	3/6		2160							60	42	1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1152							32				1008								28				2160						60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			58,8											42,9												50,9												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			41,8											29,5													35,7											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			35,6											24													29,8											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			35,6											24													29,8											
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																						
ДИСЦИПЛИНЫ				1152	605	260	196	149	394	153	32	ТО: 17□ Э: 3 2/3			468	232	50	32	150	182	54	13	ТО: 9 2/3□ Э: 1 5/6			1620	837	310	228	299	576	207	45	ТО: 26 2/3□ Э: 5 1/2					
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	Экз	108	54	18	36		18	36	3														Экз	108	54	18	36		18	36	3			65	7		
2	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	Экз	108	63	36		27	18	27	3		КР	36	18				18	18			1		Экз КР	144	81	36		45	36	27	4			37	78		
3	Б1.В.03	Технологическое оборудование	Экз	288	143	51	24	68	91	54	8														Экз	288	143	51	24	68	91	54	8			58	7		
4	Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	За	72	36	18		18	36		2													За	72	36	18		18	36		2			70	7			
5	Б1.В.12	Технология отрасли	Экз	324	187	85	102		101	36	9		КП	108	54			54	54				3		Экз КП	432	241	85	102	54	155	36	12			71	678		
6	Б1.В.ДВ.06.01	Технология продуктов питания из растительного сырья	За	144	68	34	34		76		4				144	64	32	32		80			4		За	288	132	66	66		156		8			71	78		
7	Б1.В.ДВ.06.02	Технология пищевых концентратов	За	144	68	34	34		76		4				144	64	32	32		80			4		За	288	132	66	66		156		8			71	78		
8	Б1.В.ДВ.08.01	Основы производственной деятельности предприятий отрасли											Экз	180	96	18		78	30	54	5			Экз	180	96	18		78	30	54	5			71	8			
9	Б1.В.ДВ.08.02	Организация технологического процесса предприятий отрасли											Экз	180	96	18		78	30	54	5			Экз	180	96	18		78	30	54	5			71	8			
10	Б1.В.ДВ.09.01	Основы технологического проектирования предприятий отрасли	За	108	54	18		36	54		3													За	108	54	18		36	54		3			71	7			
11	Б1.В.ДВ.09.02	Технологии безотходного производства предприятий отрасли	За	108	54	18		36	54		3													За	108	54	18		36	54		3			71	7			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) За(3)											Экз КП КР											Экз(5) За(3) КП КР													
ПРАКТИКИ			(План)												216						216		6	4		216					216		6	4					
Преддипломная практика													ЗаО	216						216			6	4	ЗаО	216				216		6	4						
ГИА			(План)												324	2	2			313	9	9	6			324	2	2		313	9	9	6						
Подготовка и сдача государственного экзамена														36	2	2			25	9	1				36	2	2		25	9	1								
Подготовка и защита ВКР														288					288				8	5 1/3		288				288		8	5 1/3						
КАНИКУЛЫ											1												6 4/6										7 4/6						

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоемкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	2	2			4							120
			71	+	4		20	0	0	0	10	40
			70	+	4		40	0	0	0	10	40
			63	+	4		23	0	0	0	10	40
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			8							
			71	+	0		0	0	0	0	18	
Преддипломная практика	4	2			4							
			71	+	0		0	0	0,5	0	0	
Итого по факту					12							120
Итого по плану					16							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы и аппараты пищевых производств					
КП	3	1	57	0	
Технология отрасли					
КП	4	2	71	0	
Экономика и организация предприятия					
КР	4	2	37	0	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Руководство	29		20	
Консультации по				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		0		
Председатель	34		1	
Член комиссии				
1	34		0,5	
2	34		0,5	
3	29		0,5	
4	29		0,5	
Примечания к комиссиям ГЭК				

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

Член комиссии

Дежурство

Примечания к комиссиям ГЭК

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам																																			
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																							
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8																					
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.																				
Итого	60				60				62				60																							
Всего	30		30		31		29		30		32		32		28																					
1	Б1.Б.01□ Иностранный язык□ [За] 4		Б1.Б.01□ Иностранный язык□ [Экз] 4		Б1.Б.04□ Основы психологии□ [За] 2		Б1.Б.06□ Социология□ [За] 2		Б1.Б.17□ Системы управления технологическими процессами□ [За] 4		Б1.В.07□ Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов□ [За] 3		Б1.Б.18□ Безопасность жизнедеятельности□ [Экз] 3		Б1.Б.22□ Экономика и организация предприятия□ [КР] 1																					
2					Б1.Б.07□ Экономическая теория□ [Экз] 3		Б1.Б.12□ Основы биохимии□ [Экз] 4										Б1.Б.19□ Процессы и аппараты пищевых производств□ [Экз, КП] 4		Б1.В.12□ Технология отрасли□ [Экз] 12		Б1.Б.22□ Экономика и организация предприятия□ [Экз] 3		Б1.В.ДВ.06.01□ Технология продуктов питания из растительного сырья□ (/ Технология пищевых концентратов) 4													
3																									Б1.Б.02□ История России□ [Экз] 4		Б1.Б.03□ Философия□ [Экз] 4		Б1.Б.15□ Тепло- и холодильная техника□ [Экз] 3		Б1.В.05□ Пищевая химия□ [За] 3		Б1.В.03□ Технологическое оборудование□ [Экз] 8		Б1.В.ДВ.08.01□ Основы производственной деятельности предприятий отрасли□ [Экз]□ (/ Организация технологического процесса предприятий отрасли) 5	
4																																				
5	Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2		Б1.В.13□ Метрология,																													
6									Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.19□ Процессы и аппараты пищевых производств□ [За] 1		Б1.Б.20□ Прикладная механика□ [Экз] 2																							
7															Б1.Б.09□ Информатика□ [Экз] 3		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																	
8	Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.19□ Процессы и аппараты пищевых производств□ [За] 1		Б1.Б.20□ Прикладная механика□ [Экз] 2																															
9							Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																									
10													Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																			
11	Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																															
12							Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																									
13													Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																			
14	Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																															
15							Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																									
16													Б1.Б.08□ Математика□ [Экз] 5		Б1.Б.14□ Аналитическая химия и физикохимические методы исследования□ 4		Б1.В.ДВ.01.01□ Прикладные компьютерные программы□ 2																			

17			[Экз]	[За]□ 2 Информационные технологии в		стандартизация и техническое регулирование в отрасли□ [За]	3		практика□ [ЗаО]	6	
18	Б1.Б.09□ Информатика□ [За]	3									
19											
20			Б1.Б.10□ Физика□ [За]	4	Б1.Б.20□ Прикладная механика□ [За]	2	Б1.В.ДВ.03.01□ Иностранный язык деловой□ [За]□ (/ Иностранный язык разговорный)	3		Б3.Б.01(Г)□ Подготовка и сдача государственного экзамена	1
21											
22	Б1.Б.11□ Химия□ [Экз]	5			Б1.В.01□ Органическая химия□ [Экз]	4	Б1.В.ДВ.07.01□ Физиология питания□ [За]□ (/ Товароведение продовольственных товаров)	3	Б1.В.12□ Технология отрасли□ [Экз]	9	
23			Б1.Б.11□ Химия□ [Экз]	5							
24											
25	Б1.Б.21□ Правоведение□ [За]	2			Б1.В.ДВ.02.01□ Реология□ [За]□ (/ Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов)	3	Б2.В.01(У)□ Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков□ [ЗаО]	6		Б3.В.01(Д)□ Подготовка и защита ВКР	8
26			Б1.В.02□ Инженерная и компьютерная графика□ [За]	2							
27	Б1.Б.23□ Физическая культура □ [За]	1									
28			Б1.В.04□ Введение в направление□ [За]	2							
29	Б1.В.02□ Инженерная и компьютерная графика□ [За]	3			Б1.В.ДВ.05.01□ Коллоидная химия□ [За]□ (/ Основы химии биогенных элементов)	4	Б1.В.11□ Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья□ [За]	3	Б1.В.ДВ.06.01□ Технология продуктов питания из растительного сырья□ [За]□ (/ Технология пищевых концентратов)	4	
30			Б1.В.ДВ.04.01□ История Кузбасса□ [За]□ (/ Сибирь в годы	1					Б1.В.ДВ.09.01□ Основы технологического проектирования предприятий отрасли□ [За]□ (/ Технологии безотходного производства предприятий отрасли)	3	
31											
32									ФТД.В.01□ Идентификация продуктов питания из растительного сырья□ [За]	2	

Код	Аббревиатура	Название кафедры
1		Межвузовская кафедра общей и вузовской педагогики
2		Фундаментальной математики
3		Прикладной математики
4		ЮНЕСКО по информационным вычислительным технологиям
5		Общей физики
6		Теоретической физики
7		Экспериментальной физики
8		Аналитической и неорганической химии
9		Органической и физической химии
10		Химии твёрдого тела и химического материаловедения
11		Биоразнообразия и биоресурсов
12		Экологии и природопользования
13		Физиологии человека и психофизиологии
14		Генетики
15		Геологии и географии
16		Истории России
17		Всеобщей истории и социально-политических наук
18		Археологии
19		Иностранных языков в профессиональной коммуникации
20		Русского языка
21		Стилистики и риторики
22		Журналистики и русской литературы 20 века
23		Переводоведения и лингвистики
24		Английской филологии
25		Германских и романских языков
26		Иностранных языков
27		Теории и истории государства и права
28		Уголовного права и криминологии

29		Уголовного процесса и криминалистики
30		Гражданского права
31		Трудового, экологического права и гражданского процесса
32		Государственного и административного права
33		Философии
34		Экономической теории и государственного управления
35		Менеджмента имени И.П.Поварича
36		Маркетинга
37		Региональной и отраслевой экономики
38		Финансов и кредита
39		Психологических наук
40		Социальной работы и дефектологии
41		Социологических наук
42		Физического воспитания
43		Спортивно-оздоровительных технологий
44		Акмеологии и психологии развития
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		История, философия и культурология
52		Иностранных языков
53		Теплохладотехники
54		Общей и неорганической химии
55		Высшей математики
56		Физики
57		Технологическое проектирование пищевых производств
58		Машины и аппараты технологических систем

59		Организации и экономики предприятий пищевой промышленности
60		Аналитической химии и экологии
61		Прикладной математики и информатики
62		Автоматизации производственных процессов и АСУ
63		Технология жиров и микробиология
64		Физвоспитания
65		Техносферная безопасность
66		Управление качеством
67		Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения
68		Технологии молока и молочных продуктов
69		Технологии мяса и мясных продуктов
70		Технологии бродильных производств
71		Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
72		технологии и органи-ции ОП
73		Маркетинг и бизнес-коммуникации
74		Бионанотехнологии
75		Резерв
76		Пробный вариант