

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



План утвержден научно методическим советом КемГУ

Протокол № 8 от 14.03.2018

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Направленность (профиль) "Технология мяса и мясных продуктов продуктов"

Кафедра: Технологии мяса и мясных продуктов

Факультет: Технологический

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

	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

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						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.			
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	90	90	5	5								55	Высшей математики
+	Б1.Б.09	Информатика	2	1				6	6	216	216	108	108	72	36	3	3								61	Прикладной математики и информатики
+	Б1.Б.10	Физика	3	2				8	8	288	288	144	144	108	36		4	4							56	Физики
+	Б1.Б.11	Химия	12					10	10	360	360	216	216	54	90	5	5								54	Общей и неорганической химии
+	Б1.Б.12	Основы биохимии	4					5	5	180	180	84	84	69	27			5							63	Технология жиров и микробиология
+	Б1.Б.13	Экология		3				3	3	108	108	54	54	54				3							60	Аналитической химии и экологии
+	Б1.Б.14	Аналитическая химия	3					4	4	144	144	72	72	36	36			4							60	Аналитической химии и экологии
+	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27			3							53	Теплохладотехники
+	Б1.Б.16	Электротехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27			3							62	Автоматизации производственных процессов и АСУ
+	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами		5				4	4	144	144	74	74	70				4							62	Автоматизации производственных процессов и АСУ
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	7					3	3	108	108	54	54	18	36						3				65	Техносферная безопасность
+	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4		5		5	5	180	180	90	90	54	36			1	4						57	Технологическое проектирование пищевых производств
+	Б1.Б.20	Прикладная механика	4	3				4	4	144	144	72	72	45	27			2	2						58	Машины и аппараты технологических систем
+	Б1.Б.21	Правоведение		1				2	2	72	72	36	36	36		2									37	Региональной и отраслевой экономики
+	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								
									102	102	3672	3672	1883	1883	1150	639	27	25	19	16	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	Технологическое проектирование пищевых производств
+	Б1.В.03	Технологическое оборудование	7					6	6	216	216	108	108	54	54						6				58	Машины и аппараты технологических систем
+	Б1.В.04	Введение в направление		2				2	2	72	72	18	18	54			2								68	Технологии молока и молочных продуктов
+	Б1.В.05	Пищевая микробиология	5					4	4	144	144	72	72	45	27			4							63	Технология жиров и микробиология
+	Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	5					8	8	288	288	138	138	114	36			8							68	Технологии молока и молочных продуктов
+	Б1.В.07	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья		5				3	3	108	108	58	58	50				3							69	Технологии мяса и мясных продуктов
+	Б1.В.08	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		6				2	2	72	72	32	32	40					2						69	Технологии мяса и мясных продуктов
+	Б1.В.09	Биология		3				2	2	72	72	36	36	36				2							69	Технологии мяса и мясных продуктов
+	Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		7				4	4	144	144	58	58	86									4		69	Технологии мяса и мясных продуктов

+	Б1.В.11	Метрология и стандартизация		6				2	2	72	72	36	36	36						2			68	Технологии молока и молочных продуктов	
+	Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем		6				2	2	72	72	36	36	36						2			68	Технологии молока и молочных продуктов	
+	Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	678			8		17	17	612	612	314	314	190	108					8	6	3	69	Технологии мяса и мясных продуктов	
+	Б1.В.14	Физико-химические и биохимические основы технологии мяса	5					5	5	180	180	96	96	48	36					5			69	Технологии мяса и мясных продуктов	
+	Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности		8				4	4	144	144	72	72	72								4	69	Технологии мяса и мясных продуктов	
+	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		6				3	3	108	108	32	32	49	27							3			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Реология	6					3	3	108	108	32	32	49	27							3		69	Технологии мяса и мясных продуктов
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов	6					3	3	108	108	32	32	49	27							3		58	Машины и аппараты технологических систем
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		4				4	4	144	144	72	72	72								4			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования	4					4	4	144	144	72	72	72								4		60	Аналитической химии и экологии
-	Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья	4					4	4	144	144	72	72	72							4			60	Аналитической химии и экологии
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		2				1	1	36	36	26	26	10						1					
+	Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса	2					1	1	36	36	26	26	10						1				51	История, философия и культурология
-	Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ	2					1	1	36	36	26	26	10						1				51	История, философия и культурология
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5		3				4	4	144	144	72	72	72								4			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия	3					4	4	144	144	72	72	72								4		54	Общей и неорганической химии
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов	3					4	4	144	144	72	72	72							4			54	Общей и неорганической химии
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6		7				4	4	144	144	72	72	72								4			
+	Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	7					4	4	144	144	72	72	72								4		37	Региональной и отраслевой экономики
-	Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства	7					4	4	144	144	72	72	72								4		37	Региональной и отраслевой экономики
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7		4				3	3	108	108	36	36	72								3			
+	Б1.В.ДВ.07.01	Разведение сельскохозяйственных животных для получения сырья животного происхождения	4					3	3	108	108	36	36	72								3		68	Технологии молока и молочных продуктов
-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы животноводства	4					3	3	108	108	36	36	72								3		68	Технологии молока и молочных продуктов
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8		8				4	4	144	144	72	72	72									4		
+	Б1.В.ДВ.08.01	Прикладная биотехнология мяса	8					4	4	144	144	72	72	72									4	69	Технологии мяса и мясных продуктов
-	Б1.В.ДВ.08.02	Основы научных исследований	8					4	4	144	144	72	72	72									4	69	Технологии мяса и мясных продуктов
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9		8				4	4	144	144	78	78	66									4		
+	Б1.В.ДВ.09.01	Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности	8					4	4	144	144	78	78	66									4	69	Технологии мяса и мясных продуктов
-	Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии мяса и мясных продуктов	8					4	4	144	144	78	78	66									4	69	Технологии мяса и мясных продуктов
+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10		8				3	3	108	108	72	72	36									3		
+	Б1.В.ДВ.10.01	Основы проектирования	8					3	3	108	108	72	72	36									3	69	Технологии мяса и мясных продуктов
-	Б1.В.ДВ.10.02	Научные и практические основы производства продуктов специального назначения	8					3	3	108	108	72	72	36									3	69	Технологии мяса и мясных продуктов
+	Б1.В.ДВ.11	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		123456						328	328	328	328												
+	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	123456							328	328	328	328											64	Физвоспитания
-	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	123456							328	328	328	328											64	Физвоспитания
-	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	123456							328	328	328	328											64	Физвоспитания

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.03	Философия
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.Б.02	История России
Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса
Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
Б1.Б.07	Экономическая теория
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства
Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
Б1.Б.21	Правоведение
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОК-5	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
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.05	Культурология
Б1.Б.06	Социология
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.04	Основы психологии
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.23	Физическая культура
Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол
Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол
Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис
Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол

Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки
Б1.В.ДВ.11.08	Плавание
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных т
Б1.Б.09	Информатика
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика
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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.В.07	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.14	Физико-химические и биохимические основы технологии мяса
Б1.В.ДВ.08.01	Прикладная биотехнология мяса
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии мяса и мясных продуктов
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
Б1.В.05	Пищевая микробиология
Б1.В.08	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.В.11	Метрология и стандартизация
Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.В.ДВ.10.02	Научные и практические основы производства продуктов специального назначения
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.16	Электротехника
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности

Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.03	Технологическое оборудование
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОКв-1	Способность использовать базовые положения математики в различных сферах деятельности
Б1.Б.08	Математика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПКв-1	#####
Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.11	Химия
Б1.Б.12	Основы биохимии
Б1.Б.14	Аналитическая химия
Б1.В.01	Органическая химия
Б1.В.09	Биология
Б1.В.14	Физико-химические и биохимические основы технологии мяса
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: производственно-технологическая	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.В.11	Метрология и стандартизация
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.07.01	Разведение сельскохозяйственных животных для получения сырья животного происхождения
Б1.В.ДВ.07.02	Основы животноводства
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ФТД.В.01	Методы оценки соответствия мяса и мясных продуктов
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
Б1.В.ДВ.08.01	Прикладная биотехнология мяса
Б1.В.ДВ.08.02	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.10.02	Научные и практические основы производства продуктов специального назначения
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Б1.В.11	Метрология и стандартизация
Б1.В.ДВ.02.01	Реология
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.08.02	Основы научных исследований
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой про
Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.В.14	Физико-химические и биохимические основы технологии мяса
Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.09.01	Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии мяса и мясных продуктов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
Б1.В.13	Экология
Б1.В.05	Пищевая микробиология
Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами
Б1.Б.20	Прикладная механика
Б1.В.03	Технологическое оборудование
Б1.В.ДВ.02.01	Реология
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.10.02	Научные и практические основы производства продуктов специального назначения
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
Б1.В.04	Введение в направление
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
Б1.Б.09	Информатика
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами
Б1.Б.20	Прикладная механика
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика
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
Вид деятельности: научно-исследовательская	
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований
Б1.В.ДВ.08.02	Основы научных исследований
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: проектная	
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования,
Б1.В.ДВ.10.01	Основы проектирования
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ПК-2; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ОКв-1; ОПКв-1
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.02	История России	ОК-2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Основы психологии	ОК-7
Б1.Б.05	Культурология	ОК-6
Б1.Б.06	Социология	ОК-6
Б1.Б.07	Экономическая теория	ОК-3
Б1.Б.08	Математика	ОКв-1
Б1.Б.09	Информатика	ОПК-1; ПК-13
Б1.Б.10	Физика	ОПКв-1
Б1.Б.11	Химия	ОПКв-1
Б1.Б.12	Основы биохимии	ОПКв-1
Б1.Б.13	Экология	ПК-9
Б1.Б.14	Аналитическая химия	ОПКв-1
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	ОПК-4
Б1.Б.16	Электротехника	ОПК-4
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами	ПК-10; ПК-13
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-4; ПК-2
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4
Б1.Б.20	Прикладная механика	ПК-10; ПК-13
Б1.Б.21	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	ОК-3; ПК-11
Б1.Б.23	Физическая культура	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОПКв-1
Б1.В.01	Органическая химия	ОПКв-1
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-13
Б1.В.03	Технологическое оборудование	ОПК-4; ПК-10
Б1.В.04	Введение в направление	ПК-12
Б1.В.05	Пищевая микробиология	ОПК-3; ПК-9
Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	ОПК-2; ПК-6
Б1.В.07	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья	ОПК-2
Б1.В.08	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-3

Б1.В.09	Биология	ОПКв-1
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	ОК-4; ПК-1; ПК-8
Б1.В.11	Метрология и стандартизация	ОПК-3; ПК-1; ПК-4
Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-3; ПК-9
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-7; ПК-11
Б1.В.14	Физико-химические и биохимические основы технологии мяса	ОПК-2; ПК-6; ОПКв-1
Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-1; ПК-13
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы	ОПК-1; ПК-13
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании	ОПК-1; ПК-13
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.01	Реология	ПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов	ПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-2
Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса	ОК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ	ОК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-3
Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	ОК-3
Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства	ОК-3
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-1
Б1.В.ДВ.07.01	Разведение сельскохозяйственных животных для получения сырья животного происхождения	ПК-1
Б1.В.ДВ.07.02	Основы животноводства	ПК-1
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ОПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.08.01	Прикладная биотехнология мяса	ОПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.08.02	Основы научных исследований	ПК-3; ПК-4; ПК-27
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-7
Б1.В.ДВ.09.01	Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности	ПК-7
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии мяса и мясных продуктов	ОПК-2; ПК-8
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-31
Б1.В.ДВ.10.01	Основы проектирования	ПК-31

Б1.В.ДВ.10.02	Научные и практические основы производства продуктов специального назначения	ОПК-3; ПК-3; ПК-11
Б1.В.ДВ.11	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.08	Плавание	ОК-8
Б2	Практики	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
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	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
Б3.Б	Базовая часть	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
ФТД	Факультативы	ПК-1
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-1
ФТД.В.01	Методы оценки соответствия мяса и мясных продуктов	ПК-1

		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)				225	257	242	60	30	30	60	29	31	62	28	34	60	26	34	
	Итого по ОП (без факультативов)				225	255	240	60	30	30	60	29	31	60	28	32	60	26	34	
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.3%	192	204	204	60	30	30	54	29	25	45	28	17	45	26	19	
Б1.Б	Базовая часть				75	111	102	52	27	25	35	19	16	8	8		7	6	1	
Б1.В	Вариативная часть				93	117	102	8	3	5	19	10	9	37	20	17	38	20	18	
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	42	27				6		6	15		15	6		6	
Б2.В	Вариативная часть				27	42	27				6		6	15		15	6		6	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				1	1	1										1		1	
Б3.В	Вариативная часть				8	8	8										8		8	
ФТД	Факультативы					2	2							2		2				
ФТД.В	Вариативная часть					2	2							2		2				
	Процент ... занятий от аудиторных лекционных						37.8%													
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)						54.2	-	56.2	57.7	-	55.1	50.4	-	55.4	54.7	-	46.1	60	
	ОП, факультативы (в период экз. сессии)						53.5	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	51	54	
	в период гос. экзаменов							-			-			-			-		54	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						29.5	-	33.9	32	-	30.5	25.2	-	29.2	21.6	-	29.2	33.4	
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)						2.7	-	2.2	4.2	-	2.2	4.2	-	4	3.6	-			
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)							8	3	5	8	4	4	6	4	2	5	4	1	
	ЗАЧЕТЫ (За)							12	7	5	13	7	6	7	3	4	6	2	4	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										1		1	1		1			1	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)													1	1		1		1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)																1		1	

			1								2											
ИТОГО (с факультативами)			1116								30	20	1152								30	20 1/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1116								30		1152								30	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)	56,2									57,7									
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)	54									54									
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	33,9									32									
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)	33,9									32									
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)	2,2									4,2									
			1116	612	198	108	306	342	162	30	ТО: 17□ Э: 3	1152	620	194	156	270	370	162	30	ТО: 17 1/6□ Э: 3		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	144	72			72	72		4		144	72			72	45	27	4			
2	Б1.Б.02	История России	144	72	36		36	18	54	4												
3	Б1.Б.03	Философия										144	72	36		36	45	27	4			
4	Б1.Б.05	Культурология	108	54	26		28	54		3												
5	Б1.Б.08	Математика	180	90	36		54	36	54	5		180	90	36		54	54	36	5			
6	Б1.Б.09	Информатика	108	54	18	36		54		3		108	54	18	36		18	36	3			
7	Б1.Б.10	Физика										144	72	24	48		72		4			
8	Б1.Б.11	Химия	180	108	36	72		18	54	5		180	108	36	72		36	36	5			
9	Б1.Б.21	Правоведение	72	36	18		18	36		2												
10	Б1.Б.23	Физическая культура	36	36	10		26			1												
11	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика	108	54	18		36	54		3		72	36			36	36		2			
12	Б1.В.04	Введение в направление										72	18	18			54		2			
13	Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса										36	26	26			10		1			
14	Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ										36	26	26			10		1			
15	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	36	36			36					72	72			72						
16	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	36	36			36					72	72			72						
17	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	36	36			36					72	72			72						
18	Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	36	36			36					72	72			72						
19	Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон	36	36			36					72	72			72						
20	Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика	36	36			36					72	72			72						
21	Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки	36	36			36					72	72			72						

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

	2268								60	42 5/6		
	2268								60			
	52,8											
	54											
	27,9											
	27,9											
	3,2											
	2052	1058	350	512	196	742	252	54	TO: 34 1/6□ Э: 4 2/3			
	72	36	18		18	36		2			51	3
	72	36	18		18	36		2		51	4	
	108	32	16		16	40	36	3		34	3	
	144	72	24	48		36	36	4		56	23	
	180	84	34	50		69	27	5		63	4	
	108	54	20	34		54		3		60	3	
	144	72	18	54		36	36	4		60	3	
	108	50	16	34		31	27	3		53	4	
	108	50	34	16		31	27	3		62	4	
	36	32	12	20		4		1		57	45	
	144	72	34	30	8	45	27	4		58	34	
	36	36	8		28			1			13	
	144	72	18	54		36	36	4		54	3	
	72	36	18	18		36		2		69	3	
	72	36	8	28		36		2		58	4	
	72	36	8	28		36		2		58	4	
	144	72	18	54		72		4		60	4	
	144	72	18	54		72		4		60	4	
	144	72	18	54		72		4		54	3	
	144	72	18	54		72		4		54	3	

			5								6											
ИТОГО (с факультативами)			1076								28	19 3/6	1268								34	23 2/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1076								28		1196								32	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		55,4										54,7									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54									
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29,2										21,6									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29,2										21,6									
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		4										3,6									
			1076	564	210	244	110	377	135	28	ТО: 17□ Э: 2 1/2	728	338	130	146	62	336	54	19	ТО: 12 1/3□ Э: 1		
1	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами	144	74	34	16	24	70		4												
2	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	144	58	18	22	18	50	36	4												
3	Б1.В.05	Пищевая микробиология	144	72	32	40		45	27	4												
4	Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	288	138	54	84		114	36	8												
5	Б1.В.07	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья	108	58	24	34		50		3												
6	Б1.В.08	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных										72	32	16	16		40		2			
7	Б1.В.11	Метрология и стандартизация										72	36	18	18		36		2			
8	Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем										72	36	18	18		36		2			
9	Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов										288	130	52	78		131	27	8			
10	Б1.В.14	Физико-химические и биохимические основы технологии мяса	180	96	48	48		48	36	5												
11	Б1.В.ДВ.02.01	Реология										108	32	16	16		49	27	3			
12	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов										108	32	16	16		49	27	3			
13	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	68	68			68					44	44			44						
14	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	68	68			68					44	44			44						
15	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	68	68			68					44	44			44						

16	Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол			68	68			68					44	44			44					
17	Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон			68	68			68					44	44			44					
18	Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика			68	68			68					44	44			44					
19	Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки			68	68			68					44	44			44					
20	Б1.В.ДВ.11.08	Плавание			68	68			68					44	44			44					
21	ФТД.В.01	Методы оценки соответствия мяса и мясных продуктов												72	28	10		18	44			2	
			Экз(4) За(3) КП										Экз(2) За(5)										
			(План)											540					540			15	10
			Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности											540					540			15	10
			(План)																				
										2 1/6												4 5/6	

	2344							62	42 5/6		
	2272							60			
	55,1										
	54										
	25,5										
	25,5										
	3,8										
	1804	902	340	390	172	713	189	47	TO: 29 1/3□ ∅: 3 1/2		
	144	74	34	16	24	70		4		62	5
	144	58	18	22	18	50	36	4		57	45
	144	72	32	40		45	27	4		63	5
	288	138	54	84		114	36	8		68	5
	108	58	24	34		50		3		69	5
	72	32	16	16		40		2		69	6
	72	36	18	18		36		2		68	6
	72	36	18	18		36		2		68	6
	288	130	52	78		131	27	8		69	678
	180	96	48	48		48	36	5		69	5
	108	32	16	16		49	27	3		69	6
	108	32	16	16		49	27	3		58	6
(2)	112	112			112					64	123456
(2)	112	112			112					64	123456
(2)	112	112			112					64	123456

			А І								А І											
			А							Е	А							Е				
ИТОГО (с факультативами)			936								26	20	1224								34	21 3/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)			936								26		1224								34	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		46,1										60									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		51										54									
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29,2										33,4									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29,2										33,4									
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																					
			936	495	194	240	61	288	153	26	ТО: 17 Э: 3	684	356	126	168	62	283	45	19	ТО: 10 2/3 Э: 5/6		
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	108	54	18	36		18	36	3												
2	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	108	63	36		27	18	27	3		36	18			18	18		1			
3	Б1.В.03	Технологическое оборудование	216	108	42	66		54	54	6												
4	Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	144	58	24		34	86		4												
5	Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	216	140	50	90		40	36	6		108	44	18	18	8	19	45	3			
6	Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности										144	72	18	54		72		4			
7	Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	144	72	24	48		72		4												
8	Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства	144	72	24	48		72		4												
9	Б1.В.ДВ.08.01	Прикладная биотехнология мяса										144	72	24	48		72		4			
10	Б1.В.ДВ.08.02	Основы научных исследований										144	72	24	48		72		4			
11	Б1.В.ДВ.09.01	Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности										144	78	30	48		66		4			
12	Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии мяса и мясных продуктов										144	78	30	48		66		4			
13	Б1.В.ДВ.10.01	Основы проектирования										108	72	36		36	36		3			
14	Б1.В.ДВ.10.02	Научные и практические основы производства продуктов специального назначения										108	72	36		36	36		3			
			Экз(4) За(2)								Экз За(4) КП КР											
(План)												216					216		6	4		

Á Á												
	Á							È	È			
	2160								60	41 3/6		
	2160								60			
	53,1											
	52,5											
	31,4											
	31,4											
	1620	851	320	408	123	571	198	45	TO: 27 2/3□ Э: 3 5/6			
	108	54	18	36		18	36	3		65	7	
Á	144	81	36		45	36	27	4		37	78	
	216	108	42	66		54	54	6		58	7	
	144	58	24		34	86		4		69	7	
Ç GD	324	184	68	108	8	59	81	9		69	678	
	144	72	18	54		72		4		69	8	
	144	72	24	48		72		4		37	7	
	144	72	24	48		72		4		37	7	
	144	72	24	48		72		4		69	8	
	144	72	24	48		72		4		69	8	
	144	78	30	48		66		4		69	8	
	144	78	30	48		66		4		69	8	
	108	72	36		36	36		3		69	8	
	108	72	36		36	36		3		69	8	
Экз(5) За(6) КП КР												
	216					216		6	4			

	216					216		6	4	
	324	2	2			313	9	9	6	
	36	2	2			25	9	1		
	288					288		8	5 1/3	
									8 2/6	

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоёмкость	
							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							
			69	+	0	25	0	0	0	9		
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			10							100
			69	+	10	22	0	0	0	10	100	
Преддипломная практика	4	2			4							38
			69	+	4	19	0	0,5	0	0	38	
Итого по факту					14							138
Итого по плану					18							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы и аппараты пищевых производств					
КП	3	1	57	22	
Технология мяса и мясных продуктов					
КП	4	2	69	19	
Экономика и организация предприятия					
КР	4	2	37	19	

Á	È	È	È	
	69	19	17	323

--

Á F			
È	È	È	

19

	75	19	1	19
--	----	----	---	----

--

1	75	19	0,5	9,5
2	75	19	0,5	9,5
3	69	19	0,5	9,5
4	69	19	0,5	9,5
	69	19	0,5	9,5

--

Á F			
È		È	È

19

	75	19	1	19
--	----	----	---	----

	69	19		
--	----	----	--	--

--	--	--	--	--

1	75	19	0,5	9,5
---	----	----	-----	-----

2	75	19	0,5	9,5
---	----	----	-----	-----

3	69	19	0,5	9,5
---	----	----	-----	-----

4	69	19	0,5	9,5
---	----	----	-----	-----

--	--	--	--	--

	69	19	0,5	9,5
--	----	----	-----	-----

--	--	--	--	--