

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Кемеровский государственный университет  
Технологический институт пищевой промышленности



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Просеков А.Ю.

13<sup>го</sup> апреля 2019 г.

План утвержден научно-методическим советом  
КемГУ  
Протокол № 6 от 3.04.2019

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Направленность (профиль) - Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология продуктов питания животного происхождения

Институт: Технологический институт пищевой промышленности

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

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_  
Учебный год \_\_\_\_\_  
Образовательный стандарт (ФГОС) \_\_\_\_\_

2017  
2019-2020  
приказ № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ Котов Р.М./

Директор

/ Киселева Т.Ф./







Сем. 2											Сем. 3										Сем. 4															
Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкл	КРЭ	КРгиа	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкл	КРЭ	КРгиа	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкл	КРЭ	КРгиа	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек

		72				2		34	36																														
36		36				2		34	36																														
										2	72	18		18								36																	
																							3	108	18			18							72				
										3	108	16		16					2			38	36																
36		54				2		52	36																														
18	36					2		16	36																														
24	48							72		4	144	24	48					2			34	36																	
36	72					2		34	36																														
																							4	144	34	34						2		38	36				
										3	108	34	34									40																	
										4	144	18	54					2			34	36																	
																							3	108	16	34						2		20	36				
																							3	108	34	16						2		20	36				
																																		4	144	32			
																							2	72	12	20						40		3	108	18			
										4	144	18	54					2			34	36																	
										1	36	8		28																									
																							2	72	18									54					
150	156	162				10		242	180	21	756	136	190	62				8		216	144	17	612	132	104	18					6	244	108	7	252	50			

										2	72	18	14	4							36		3	108	16	16	4							2		34	36			
		36																																						
18								90																													4	144	34	
																																					3	108	24	
																							2	72	16	16								2	2	36				













Сем. 8								Закрепленная кафедра			
Пр	КРпр	КРкр	КРкл	КРЭ	КРга	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	

								52	Иностранных языков	<b>ОК-5</b>	
								51	Истории, философии и культурологии	<b>ОК-2</b>	
								51	Истории, философии и культурологии	<b>ОК-1</b>	
								51	Истории, философии и культурологии	<b>ОК-6; ОК-7</b>	
								51	Истории, философии и культурологии	<b>ОК-6</b>	
								51	Истории, философии и культурологии	<b>ОК-6</b>	
								34	Экономической теории и государственного управления	<b>ОК-3</b>	
								46	Общей математики и информатики	<b>ОПК-1</b>	
								46	Общей математики и информатики	<b>ОПК-1; ПК-13</b>	
								45	Общей и экспериментальной физики	<b>ОПК-2</b>	
								54	Общей и неорганической химии	<b>ОК-7; ОПК-2</b>	
								54	Общей и неорганической химии	<b>ОК-7; ОПК-2</b>	
								65	Техносферной безопасности	<b>ОПК-2; ПК-9</b>	
								65	Техносферной безопасности	<b>ОК-7; ОПК-2</b>	
								53	Теплохладотехники	<b>ОПК-4</b>	
								62	Автоматизации производственных процессов и автоматизированных систем управления	<b>ОПК-4</b>	
								63	Технология жиров и микробиология	<b>ОПК-3</b>	
								65	Техносферной безопасности	<b>ОК-9; ОПК-4; ПК-2</b>	
								57	Технологического проектирования пищевых производств	<b>ОПК-4</b>	
								54	Общей и неорганической химии	<b>ОК-7; ОПК-2</b>	
								67	Бухгалтерского учета, анализа, аудита и налогообложения	<b>ОК-4</b>	
18		2					16	83	Экономика и организация предпринимательской деятельности	<b>ОК-3</b>	
								64	Оздоровительной физической культуры	<b>ОК-8</b>	
								21	Стилистики и риторики	<b>ОК-5</b>	
18		2					16				

								58	Машин и аппаратов технологических систем	<b>ПК-10</b>	
								57	Технологического проектирования пищевых производств	<b>ОПК-1; ПК-13</b>	
								48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-12</b>	
								62	Автоматизации производственных процессов и автоматизированных систем управления	<b>ПК-10</b>	
								48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-7</b>	
								48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-3; ПК-1</b>	

							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-3; ПК-5</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОК-4; ПК-1; ПК-8</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-3; ПК-4</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-3; ПК-9</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-6</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-4; ПК-10</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-1</b>	
					131		48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-7</b>	
					132		48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-5; ПК-6</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-7</b>	
									<b>ОПК-1; ПК-13</b>	
							58	Машин и аппаратов технологических систем	<b>ОПК-1; ПК-13</b>	
							58	Машин и аппаратов технологических систем	<b>ОПК-1; ПК-13</b>	
<b>12</b>			<b>3</b>	<b>2</b>		<b>19</b>	<b>36</b>		<b>ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11</b>	
<b>12</b>			<b>3</b>	<b>2</b>		<b>19</b>	<b>36</b>		<b>ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-5; ПК-6</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11</b>	
12			3	2		19	36	48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11</b>
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-4; ПК-10</b>	
<b>12</b>			<b>3</b>	<b>2</b>		<b>19</b>	<b>36</b>			
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-5; ПК-6</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11</b>	
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11</b>	
12			3	2		19	36	48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11</b>
							48	Технологии продуктов питания животного происхождения	<b>ОПК-4; ПК-10</b>	
									<b>ПК-5</b>	
							54	Общей и неорганической химии	<b>ПК-5</b>	
							54	Общей и неорганической химии	<b>ПК-5</b>	
									<b>ОК-8</b>	
							64	Оздоровительной физической культуры	<b>ОК-8</b>	
							64	Оздоровительной физической культуры	<b>ОК-8</b>	



Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	2
	<i>Б1.В.11 Общие принципы переработки сырья животного происхождения</i>		
	<i>Б1.В.14 Пищевые добавки и белковые препараты для производства продуктов животного происхождения</i>		
	<i>Б1.В.15 Производственный контроль на предприятиях отрасли</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.01.01 Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.01.02 Технология переработки скота и птицы</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.01.03 Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.01.04 Технология производства консервированных мясных продуктов</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.01.05 Технологическое оборудование мясной промышленности</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.02.01 Химия и физика молока</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.02.02 Технология цельномолочного и молочно-консервного производства</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.02.03 Технология маслоделия и сыроделия</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.02.04 Технология переработки вторичного молочного сырья</i>		
	<i>Б1.В.ДВ.02.02.05 Технологическое оборудование молочной промышленности</i>		

Индекс	Содержание
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Б1.Б.03	Философия
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Б1.Б.02	История
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.02	История Кузбасса
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
Б1.Б.07	Экономическая теория
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
Б1.Б.21	Правоведение
Б1.В.08	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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
Б1.Б.24	Русский язык и культура речи
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.04	Основы психологии
Б1.Б.05	Культурология
Б1.Б.06	Социология
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.04	Основы психологии
Б1.Б.11	Химия

Б1.Б.12	Основы биохимии
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.Б.20	Органическая химия
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.23	Физическая культура
Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол
Б1.В.ДВ.04.02	Баскетбол
Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис
Б1.В.ДВ.04.04	Мини-футбол
Б1.В.ДВ.04.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.04.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.04.07	Лыжные гонки
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Б1.Б.08	Математика
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.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.11	Химия
Б1.Б.12	Основы биохимии
Б1.Б.13	Экология
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования



Б1.Б.20	Органическая химия
Б1.В.05	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья
Б1.В.11	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.01	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.03	Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса
Б1.В.ДВ.02.01.04	Технология производства консервированных мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.01	Химия и физика молока
Б1.В.ДВ.02.02.02	Технология цельномолочного и молочно-консервного производства
Б1.В.ДВ.02.02.03	Технология маслоделия и сыроделия
Б1.В.ДВ.02.02.04	Технология переработки вторичного молочного сырья
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б1.В.06	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.В.07	Биология
Б1.В.09	Метрология и стандартизация
Б1.В.10	Биологическая безопасность пищевых систем
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.05	Технологическое оборудование мясной промышленности
Б1.В.ДВ.02.02.05	Технологическое оборудование молочной промышленности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
---------	--

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
------	--

Б1.В.06	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.В.08	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.В.13	Основы животноводства
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.03	Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса
Б1.В.ДВ.02.01.04	Технология производства консервированных мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.02	Технология цельномолочного и молочно-консервного производства
Б1.В.ДВ.02.02.03	Технология маслоделия и сыроделия
Б1.В.ДВ.02.02.04	Технология переработки вторичного молочного сырья
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
------	---

Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
------	--

Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.03	Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса
Б1.В.ДВ.02.01.04	Технология производства консервированных мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.02	Технология цельномолочного и молочно-консервного производства
Б1.В.ДВ.02.02.03	Технология маслоделия и сыроделия
Б1.В.ДВ.02.02.04	Технология переработки вторичного молочного сырья
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика

Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.01	Учебно-исследовательская работа студентов
ФТД.В.02	История Кузбасса
ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Б1.В.09	Метрология и стандартизация
Б1.В.12	Реология
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.01	Учебно-исследовательская работа студентов
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
Б1.В.07	Биология
Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.01	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.01	Химия и физика молока
Б1.В.ДВ.03.01	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.03.02	Основы химии биогенных элементов
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
Б1.В.11	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.01	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.01	Химия и физика молока
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
Б1.В.05	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья
Б1.В.14	Пищевые добавки и белковые препараты для производства продуктов животного происхождения
Б1.В.16	Основы проектирования предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.03	Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса
Б1.В.ДВ.02.01.04	Технология производства консервированных мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.02	Технология цельномолочного и молочно-консервного производства
Б1.В.ДВ.02.02.03	Технология маслodelия и сыроделия
Б1.В.ДВ.02.02.04	Технология переработки вторичного молочного сырья
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
Б1.В.08	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
Б1.Б.13	Экология
Б1.В.10	Биологическая безопасность пищевых систем
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
Б1.В.01	Прикладная механика
Б1.В.04	Системы управления технологическими процессами
Б1.В.12	Реология
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.05	Технологическое оборудование мясной промышленности
Б1.В.ДВ.02.02.05	Технологическое оборудование молочной промышленности
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.03	Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса
Б1.В.ДВ.02.01.04	Технология производства консервированных мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.02	Технология цельномолочного и молочно-консервного производства
Б1.В.ДВ.02.02.03	Технология маслоделия и сыроделия
Б1.В.ДВ.02.02.04	Технология переработки вторичного молочного сырья
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
Б1.В.03	Введение в направление
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.В.02	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Тип

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK
OK
ОПК
ОПК









ПК

ПК

ПК

ПК
ПК
ПК

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	Иностранный язык
Б1.Б.02	История
Б1.Б.03	Философия
Б1.Б.04	Основы психологии
Б1.Б.05	Культурология
Б1.Б.06	Социология
Б1.Б.07	Экономическая теория
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.09	Информатика
Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.11	Химия
Б1.Б.12	Основы биохимии
Б1.Б.13	Экология
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.16	Электротехника
Б1.Б.17	Пищевая микробиология
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.20	Органическая химия
Б1.Б.21	Правоведение
Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б1.Б.23	Физическая культура
Б1.Б.24	Русский язык и культура речи
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Прикладная механика
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.03	Введение в направление
Б1.В.04	Системы управления технологическими процессами
Б1.В.05	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья
Б1.В.06	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных

Б1.В.07	Биология
Б1.В.08	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.В.09	Метрология и стандартизация
Б1.В.10	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.В.11	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.В.12	Реология
Б1.В.13	Основы животноводства
Б1.В.14	Пищевые добавки и белковые препараты для производства продуктов животного происхождения
Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях отрасли
Б1.В.16	Основы проектирования предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.01	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы
Б1.В.ДВ.02.01.03	Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса
Б1.В.ДВ.02.01.04	Технология производства консервированных мясных продуктов
Б1.В.ДВ.02.01.05	Технологическое оборудование мясной промышленности
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические основы производства молочных продуктов
Б1.В.ДВ.02.02.01	Химия и физика молока
Б1.В.ДВ.02.02.02	Технология цельномолочного и молочно-консервного производства
Б1.В.ДВ.02.02.03	Технология маслodelия и сыроделия
Б1.В.ДВ.02.02.04	Технология переработки вторичного молочного сырья
Б1.В.ДВ.02.02.05	Технологическое оборудование молочной промышленности
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.03.02	Основы химии биогенных элементов
Б1.В.ДВ.04	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол
Б1.В.ДВ.04.02	Баскетбол
Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис
Б1.В.ДВ.04.04	Мини-футбол
Б1.В.ДВ.04.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.04.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.04.07	Лыжные гонки
Б2	Практики
Б2.В	Вариативная часть
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б	Базовая часть
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Б3.В	Вариативная часть
ФТД	Факультативы
ФТД.В	Вариативная часть
ФТД.В.01	Учебно-исследовательская работа студентов
ФТД.В.02	История Кузбасса
ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях

Формируемые компетенции

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

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-2; ПК-9; ПК-13

ОК-5

ОК-2

ОК-1

ОК-6; ОК-7

ОК-6

ОК-6

ОК-3

ОПК-1

ОПК-1; ПК-13

ОПК-2

ОК-7; ОПК-2

ОК-7; ОПК-2

ОПК-2; ПК-9

ОК-7; ОПК-2

ОПК-4

ОПК-4

ОПК-3

ОК-9; ОПК-4; ПК-2

ОПК-4

ОК-7; ОПК-2

ОК-4

ОК-3

ОК-8

ОК-5

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-10

ОПК-1; ПК-13

ПК-12

ПК-10

ОПК-2; ПК-7

ОПК-3; ПК-1



ОПК-3; ПК-5
ОК-4; ПК-1; ПК-8
ОПК-3; ПК-4
ОПК-3; ПК-9
ОПК-2; ПК-6
ПК-4; ПК-10
ПК-1
ПК-7
ПК-5; ПК-6
ПК-7
ОПК-1; ПК-13
ОПК-1; ПК-13
ОПК-1; ПК-13
ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11
ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11
ОПК-2; ПК-5; ПК-6
ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11
ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11
ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11
ОПК-4; ПК-10
ОПК-2; ПК-5; ПК-6
ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11
ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11
ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-11
ОПК-4; ПК-10
ПК-5
ПК-5
ПК-5
ОК-8

OK-8
OK-8
OK-8
OK-8
OK-8
OK-8
OK-8
OK-6; OK-9; OПК-2; OПК-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
OK-6; OK-9; OПК-2; OПК-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
OK-6; OK-9; ПК-2; ПК-12
OK-6; OПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-11
OПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; OПК-2; OПК-3; OПК-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
OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; OПК-2; OПК-3; OПК-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
OПК-2; OПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11
OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OПК-1; OПК-2; OПК-3; OПК-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
OK-2; OK-6; ПК-3; ПК-4
OK-2; OK-6; ПК-3; ПК-4
ПК-3; ПК-4
OK-2; ПК-3
OK-6; ПК-3

Индекс	Наименование	Компетенции
--------	--------------	-------------

Требования к образованию

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	
					Мин.	Макс.	Факт									
	Итого (с факультативами)				225	265	246	61	30	31	63	29	34	62	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				225	255	240	60	30	30	60	29	31	60	30	
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	40%	192	204	204	60	30	30	54	29	25	45	30	
Б1.Б	Базовая часть				75	111	104	52	27	25	38	21	17	7	7	
Б1.В	Вариативная часть				93	117	100	8	3	5	16	8	8	38	23	
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	42	27				6		6	15		
Б2.В	Вариативная часть				27	42	27				6		6	15		
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9									
Б3.Б	Базовая часть				1	9	9									
Б3.В	Вариативная часть															
ФТД	Факультативы					10	6	1		1	3		3	2		
ФТД.В	Вариативная часть					10	6	1		1	3		3	2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					56.5	-	59.9	58.8	-	55.1	57.5	-	58.5	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					50.8	-	54	49.1	-	54	54	-	54	
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					27.5	-	34.6	31	-	31.8	23.5	-	26.7	
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.7	-	2.2	4.2	-	2.2	4.6	-	4	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	3	5	9	4	5	5	4	
		ЗАЧЕТЫ (За)						7	5	2	10	6	4	6	3	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	1	1		1	1		
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)														
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)														
	Процент ... занятий от аудиторных лекционных						37.88%									

	Курс 4		
Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
32	60	29	31
30	60	29	31
15	45	29	16
	7	6	1
15	38	23	15
15	6		6
15	6		6
	9		9
	9		9
2			
2			
51	-	52.5	57.9
54	-	41.2	54
17	-	25.1	26
3.7	-		
1	5	4	1
3	4	2	2
1	1		1
	1		1
	1		1

№	Индекс	Наименование	Семестр 1														Контроль	Всего			
			Контроль	Академических часов															з.е.	Неделя	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	СР	Конт роль						
ИТОГО (с факультативами)				<b>1116</b>														<b>30</b>	18 5/6		<b>1188</b>
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1116</b>														<b>30</b>			<b>1152</b>
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>59,9</b>															ТО: 16 5/6□ Э: 2		<b>58,8</b>
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>																<b>49,1</b>	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,6</b>																<b>31</b>	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,6</b>																<b>31</b>	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2,2</b>																<b>4,2</b>	
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1116</b>	<b>618</b>	<b>198</b>	<b>108</b>	<b>306</b>					<b>6</b>		<b>390</b>	<b>108</b>	<b>30</b>		<b>1188</b>		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	<b>144</b>	72			72						72		4		Экз	<b>144</b>		
2	Б1.Б.02	История	Экз	<b>144</b>	74	36		36					2	34	36	4					
3	Б1.Б.03	Философия																Экз	<b>144</b>		
4	Б1.Б.05	Культурология	За	<b>108</b>	54	26		28						54		3					
5	Б1.Б.08	Математика	Экз	<b>180</b>	92	36		54					2	52	36	5		Экз	<b>180</b>		
6	Б1.Б.09	Информатика	За	<b>108</b>	54	18	36							54		3		Экз	<b>108</b>		
7	Б1.Б.10	Физика																За	<b>144</b>		
8	Б1.Б.11	Химия	Экз	<b>180</b>	110	36	72						2	34	36	5		Экз	<b>180</b>		
9	Б1.Б.21	Правоведение	За	<b>72</b>	36	18		18						36		2					
10	Б1.Б.23	Физическая культура	За	<b>36</b>	36	10		26								1					
11	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика	ЗаО	<b>108</b>	54	18		36						54		3		ЗаО	<b>72</b>		
12	Б1.В.03	Введение в направление																За	<b>108</b>		
13	<i>Б1.В.ДВ.04.01</i>	<i>Волейбол</i>	За	<b>36</b>	36			36										За	<b>72</b>		
14	<i>Б1.В.ДВ.04.02</i>	<i>Баскетбол</i>	За	<b>36</b>	36			36										За	<b>72</b>		
15	Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис	За	<b>36</b>	36			36										За	<b>72</b>		
16	<i>Б1.В.ДВ.04.04</i>	<i>Мини-футбол</i>	За	<b>36</b>	36			36										За	<b>72</b>		
17	<i>Б1.В.ДВ.04.05</i>	<i>Бадминтон</i>	За	<b>36</b>	36			36										За	<b>72</b>		
18	<i>Б1.В.ДВ.04.06</i>	<i>Легкая атлетика</i>	За	<b>36</b>	36			36										За	<b>72</b>		
19	<i>Б1.В.ДВ.04.07</i>	<i>Лыжные гонки</i>	За	<b>36</b>	36			36										За	<b>72</b>		

20	ФТД.В.02	История Кузбасса																	3а	36
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(3) За(6) ЗаО																	
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)																		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																		
<b>КАНИКУЛЫ</b>																			1 5/6	





26	26							10		1		3a	<b>36</b>	26	26						10		1
Экз(5) За(4) ЗаО											Экз(8) За(10) ЗаО(2)												
											8 1/6											10	



51	2
----	---



№	Индекс	Наименование	Семестр 3														Контроль	Всего		
			Контроль	Академических часов												з.е.			Недель	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	СР	Конт роль					
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>													<b>29</b>	19 4/6		<b>1296</b>
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>													<b>29</b>			<b>1188</b>
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>55,1</b>															<b>57,5</b>	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>															<b>54</b>	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>31,8</b>															<b>23,5</b>	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>31,8</b>															<b>23,5</b>	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2,2</b>															<b>4,6</b>	
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1080</b>	<b>576</b>	<b>190</b>	<b>276</b>	<b>102</b>					<b>8</b>		<b>360</b>	<b>144</b>	<b>29</b>	ТО: 17 Э: 2 2/3	<b>1080</b>	
1	Б1.Б.04	Основы психологии	За	<b>72</b>	36	18		18						36		2				
2	Б1.Б.06	Социология																За	<b>108</b>	
3	Б1.Б.07	Экономическая теория	Экз	<b>108</b>	34	16		16					2	38	36	3				
4	Б1.Б.10	Физика	Экз	<b>144</b>	74	24	48						2	34	36	4				
5	Б1.Б.12	Основы биохимии																Экз	<b>144</b>	
6	Б1.Б.13	Экология	За	<b>108</b>	68	34	34							40		3				
7	Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	Экз	<b>144</b>	74	18	54						2	34	36	4				
8	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника																Экз	<b>108</b>	
9	Б1.Б.16	Электротехника																Экз	<b>108</b>	
10	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств																За	<b>72</b>	
11	Б1.Б.20	Органическая химия	Экз	<b>144</b>	74	18	54						2	34	36	4				
12	Б1.Б.23	Физическая культура	За	<b>36</b>	36	8		28								1				
13	Б1.Б.24	Русский язык и культура речи																За	<b>72</b>	
14	Б1.В.01	Прикладная механика	За	<b>72</b>	36	18	14	4						36		2		Экз	<b>108</b>	
15	Б1.В.06	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных																Экз	<b>72</b>	
16	Б1.В.07	Биология	За	<b>72</b>	36	18	18							36		2				
17	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы																За	<b>108</b>	

18	Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании																За	108
19	Б1.В.ДВ.03.01	Коллоидная химия	За	144	72	18	54						72						
20	Б1.В.ДВ.03.02	Основы химии биогенных элементов	За	144	72	18	54						72						
21	Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол	За	36	36					36								За	72
22	Б1.В.ДВ.04.02	Баскетбол	За	36	36					36								За	72
23	Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис	За	36	36					36								За	72
24	Б1.В.ДВ.04.04	Мини-футбол	За	36	36					36								За	72
25	Б1.В.ДВ.04.05	Бадминтон	За	36	36					36								За	72
26	Б1.В.ДВ.04.06	Легкая атлетика	За	36	36					36								За	72
27	Б1.В.ДВ.04.07	Лыжные гонки	За	36	36					36								За	72
28	ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях																За	108
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(7)																
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)																	216
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																ЗаО	216
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>																		2	

Семестр 4												Итого за курс															
Академических часов											з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя	
Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	СР			Конт роль
											<b>34</b>	23		<b>2376</b>												<b>63</b>	42 4/6
											<b>31</b>			<b>2268</b>												<b>60</b>	
														<b>56,3</b>													
														<b>54</b>													
														<b>27,7</b>													
														<b>27,7</b>													
														<b>3,4</b>													
<b>512</b>	<b>172</b>	<b>164</b>	<b>166</b>					<b>10</b>		<b>388</b>	<b>180</b>	<b>28</b>	ТО: 15 2/3□ Э: 3 1/3	<b>2160</b>	<b>1088</b>	<b>362</b>	<b>440</b>	<b>268</b>				<b>18</b>		<b>748</b>	<b>324</b>	<b>57</b>	ТО: 32 2/3□ Э: 6
														За	<b>72</b>	36	18		18					36		2	
36	18		18							72		3		За	<b>108</b>	36	18		18					72		3	
														Экз	<b>108</b>	34	16		16			2		38	36	3	
														Экз	<b>144</b>	74	24	48				2		34	36	4	
70	34	34						2		38	36	4		Экз	<b>144</b>	70	34	34				2		38	36	4	
														За	<b>108</b>	68	34	34						40		3	
														Экз	<b>144</b>	74	18	54				2		34	36	4	
52	16	34						2		20	36	3		Экз	<b>108</b>	52	16	34				2		20	36	3	
52	34	16						2		20	36	3		Экз	<b>108</b>	52	34	16				2		20	36	3	
32	12	20								40		2		За	<b>72</b>	32	12	20						40		2	
														Экз	<b>144</b>	74	18	54				2		34	36	4	
														За	<b>36</b>	36	8		28							1	
18	18									54		2		За	<b>72</b>	18	18							54		2	
38	16	16	4					2		34	36	3		Экз За	<b>180</b>	74	34	30	8			2		70	36	5	
34	16	16						2		2	36	2		Экз	<b>72</b>	34	16	16				2		2	36	2	
														За	<b>72</b>	36	18	18						36		2	
36	8	28								72		3		За	<b>108</b>	36	8	28						72		3	

36	8	28							72		3
72			72								
72			72								
72			72								
72			72								
72			72								
72			72								
72			72								
72			72								
72			72						36		3

3a	<b>108</b>	36	8	28							72		3
3a	<b>144</b>	72	18	54							72		4
3a	<b>144</b>	72	18	54							72		4
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a(2)	<b>108</b>	108							108				
3a	<b>108</b>	72							72			36	3

Экз(5) За(6)

Экз(9) За(13)

40				40					176		6	4		216	40								176		6	4
40				40					176		6	4	3aO	216	40								176		6	4

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5

7

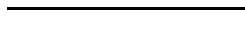
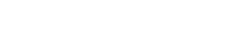


Каф.	Семестры
------	----------

---

51	3
51	4
34	3
45	23
54	4
65	3
65	3
53	4
62	4
57	45
54	3
64	13
21	4
58	34
48	4
48	3
58	4

58	4
54	3
54	3
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
52	4



№	Индекс	Наименование	Семестр 5														з.е.	Неделя	Контроль	Всего	
			Контроль	Академических часов																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	а	СР	Конт роль					
ИТОГО (с факультативами)				<b>1148</b>														<b>30</b>	19 5/6		<b>###</b>
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1148</b>														<b>30</b>			<b>###</b>
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>58,5</b>																	<b>51</b>
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>																	<b>54</b>
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>26,7</b>																	<b>17</b>
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>26,7</b>																	<b>17</b>
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4</b>																	<b>3,7</b>
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1148</b>	<b>526</b>	<b>196</b>	<b>212</b>	<b>110</b>					<b>8</b>		<b>478</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	ТО: 17 1/6□ Э: 2 2/3	<b>656</b>		
1	Б1.Б.17	Пищевая микробиология	Экз	<b>144</b>	74	32	40						2		34	36	4				
2	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	<b>108</b>	60	18	22	18					2		12	36	3				
3	Б1.В.04	Системы управления технологическими процессами	За	<b>144</b>	74	34	16	24							70		4				
4	Б1.В.05	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья	За	<b>108</b>	58	24	34								50		3				
5	Б1.В.09	Метрология и стандартизация																	За	<b>108</b>	
6	Б1.В.10	Биологическая безопасность пищевых систем																	За	<b>72</b>	
7	Б1.В.11	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	Экз	<b>144</b>	62	24	36						2		46	36	4				
8	Б1.В.12	Реология	За	<b>108</b>	32	16	16								76		3				
9	Б1.В.13	Основы животноводства																	За	<b>108</b>	
10	Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы	Экз	<b>324</b>	98	48	48						2		190	36	9		Экз	<b>252</b>	
11	Б1.В.ДВ.02.01.01	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	Экз	<b>324</b>	98	48	48						2		190	36	9				
12	Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы																	Экз	<b>252</b>	
13	Б1.В.ДВ.02.02	Технологические основы производства молочных продуктов	Экз	<b>324</b>	98	48	48						2		190	36	9		Экз	<b>252</b>	

14	Б1.В.ДВ.02.02.01	Химия и физика молока	Экз	324	98	48	48					2		190	36	9			
15	Б1.В.ДВ.02.02.02	Технология цельномолочного и молочно-консервного производства																Экз	252
16	Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол	За	68	68			68										За	44
17	Б1.В.ДВ.04.02	Баскетбол	За	68	68			68										За	44
18	Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис	За	68	68			68										За	44
19	Б1.В.ДВ.04.04	Мини-футбол	За	68	68			68										За	44
20	Б1.В.ДВ.04.05	Бадминтон	За	68	68			68										За	44
21	Б1.В.ДВ.04.06	Легкая атлетика	За	68	68			68										За	44
22	Б1.В.ДВ.04.07	Лыжные гонки	За	68	68			68										За	44
23	ФТД.В.01	Учебно-исследовательская работа студентов																За	72
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(4)																
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)																	540
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)																ЗаО	540
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>																		1 5/6	



86	36	48					2		130	36	7
44			44								
44			44								
44			44								
44			44								
44			44								
44			44								
44			44								
28	4	24							44		2

Экз 3а(5)

Экз	<b>324</b>	98	48	48						2		190	36	9
Экз	<b>252</b>	86	36	48						2		130	36	7
3а(2)	<b>112</b>	112			112									
3а(2)	<b>112</b>	112			112									
3а(2)	<b>112</b>	112			112									
3а(2)	<b>112</b>	112			112									
3а(2)	<b>112</b>	112			112									
3а(2)	<b>112</b>	112			112									
3а(2)	<b>112</b>	112			112									
3а	<b>72</b>	28	4	24								44		2

Экз(5) 3а(9)

100				100					440		15	10		540	100				100				440		15	10
100				100					440		15	10	3аО	540	100				100				440		15	10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5 1/6

7

Каф.	Семестры
------	----------

---

63	5
57	45
62	5
48	5
48	6
48	6
48	5
48	5
48	6
	5678
48	5
48	6
	5678

48	5
48	6
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
64	123456
48	6

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



№	Индекс	Наименование	Семестр 7														з.е.	Неделя	Контроль	Всего
			Контроль	Академических часов																
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	СР	Конт роль					
ИТОГО (с факультативами)				<b>1044</b>													<b>29</b>	20 4/6		<b>###</b>
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>												<b>29</b>				<b>###</b>
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>52,5</b>															<b>58</b>	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>41,2</b>															<b>54</b>	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>25,1</b>															<b>26</b>	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>25,1</b>															<b>26</b>	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1044</b>	<b>430</b>	<b>164</b>	<b>162</b>	<b>96</b>					<b>8</b>		<b>470</b>	<b>144</b>	<b>29</b>	ТО: 17 1/6□ Э: 3 1/2	<b>576</b>	
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	Экз	<b>108</b>	56	18	36						2		16	36	3			
2	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	Экз	<b>108</b>	65	36		27					2		7	36	3		КР	<b>36</b>
3	Б1.В.08	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	За	<b>108</b>	34	16		18							74		3			
4	Б1.В.14	Пищевые добавки и белковые препараты для производства продуктов животного происхождения																	За	<b>216</b>
5	Б1.В.15	Производственный контроль на предприятиях отрасли																	За	<b>216</b>
6	Б1.В.16	Основы проектирования предприятий отрасли	За	<b>216</b>	63	12		51							153		6			
7	Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы	Экз(2)	<b>504</b>	212	82	126						4		220	72	14		Экз КП	<b>108</b>
8	Б1.В.ДВ.02.01.03	Технология производства полуфабрикатов, колбас и продуктов из мяса	Экз	<b>252</b>	128	48	78						2		88	36	7			
9	Б1.В.ДВ.02.01.04	Технология производства консервированных мясных продуктов																	Экз КП	<b>108</b>
10	Б1.В.ДВ.02.01.05	Технологическое оборудование мясной промышленности	Экз	<b>252</b>	84	34	48						2		132	36	7			
11	Б1.В.ДВ.02.02	Технологические основы производства молочных продуктов	Экз(2)	<b>504</b>	212	82	126						4		220	72	14		Экз КП	<b>108</b>
12	Б1.В.ДВ.02.02.03	Технология маслоделия и сыроделия	Экз	<b>252</b>	128	48	78						2		88	36	7			

13	Б1.В.ДВ.02.02.04	Технология переработки вторичного молочного сырья															Экз КП	108	
14	Б1.В.ДВ.02.02.05	Технологическое оборудование молочной промышленности	Экз	252	84	34	48					2		132	36	7			
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(2)																
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)																	216
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика																ЗаО	216
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																	324
	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																	36
	Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																	288
<b>КАНИКУЛЫ</b>																	1		

Семестр 8												Итого за курс															
Академических часов											з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов											з.е.	Неделя	
Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРпр	КРкр	КРкп	КРЭ	КРга	СР			Конт роль
											<b>31</b>	20		<b>2160</b>												<b>60</b>	40 4/6
											<b>31</b>			<b>2160</b>												<b>60</b>	
														<b>55,2</b>													
														<b>47,6</b>													
														<b>25,6</b>													
														<b>25,6</b>													
<b>242</b>	<b>88</b>	<b>117</b>	<b>30</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		<b>298</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	ТО: 9 1/3□ Э: 2/3		<b>1620</b>	<b>672</b>	<b>252</b>	<b>279</b>	<b>126</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>10</b>		<b>768</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	ТО: 26 1/2□ Э: 4 1/6
													Экз	<b>108</b>	56	18	36					2		16	36	3	
20			18		2				16		1		Экз КР	<b>144</b>	85	36		45		2		2		23	36	4	
													За	<b>108</b>	34	16		18					74		3		
85	34	51							131		6		За	<b>216</b>	85	34	51						131		6		
84	36	48							132		6		За	<b>216</b>	84	36	48						132		6		
													За	<b>216</b>	63	12		51					153		6		
53	18	18	12			3	2		19	36	3		Экз(3) КП	<b>612</b>	265	100	144	12			3	6		239	108	17	
													Экз	<b>252</b>	128	48	78					2		88	36	7	
53	18	18	12			3	2		19	36	3		Экз КП	<b>108</b>	53	18	18	12			3	2		19	36	3	
													Экз	<b>252</b>	84	34	48					2		132	36	7	
53	18	18	12			3	2		19	36	3		Экз(3) КП	<b>612</b>	265	100	144	12			3	6		239	108	17	
													Экз	<b>252</b>	128	48	78					2		88	36	7	

53	18	18	12			3	2		19	36	3

Экз КП	<b>108</b>	53	18	18	12				3	2		19	36	3
Экз	<b>252</b>	84	34	48						2		132	36	7

Экз За(2) КП КР

Экз(5) За(4) КП КР

2				2					214		6	4
2				2					214		6	4

	216	2						2					214		6	4
ЗаО	216	2						2					214		6	4

27	2					2	23	297		9	6
7	2					2	3	29		1	2/3
20							20	268		8	5 1/3

	324	27	2							2	23	297		9	6
	36	7	2							2	3	29		1	2/3
	288	20									20	268		8	5 1/3

8

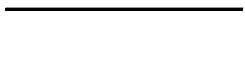
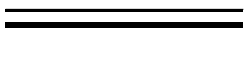
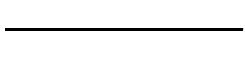
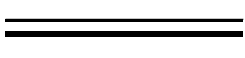
9

Каф.	Семестры
------	----------

---

65	7
83	78
48	7
48	8
48	8
48	7
	5678
48	7
48	8
48	7
	5678
48	7

48	8
48	7



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											
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	2			4						
			68	+	4		25	0	0	0	10
			69		4		25	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	3	2			10						
			28	+	10		0	0	0	0	10
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	4	2			4						
			26	+	4		0	0	0,5	0	0
Итого по факту					18						
Итого по плану					18						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Экономика и организация предприятия					
КР	4	2	83	0	
Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы					
Технология производства консервированных мясных продуктов					
КП	4	2	48	0	
Технологические основы производства молочных продуктов					
Технология переработки вторичного молочного сырья					
КП	4	2	48	0	



Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
<b>Руководство</b>	48	44	17	748
<b>Консультации по</b>				
	<b>Комиссия №1</b>			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		44		
<b>Председатель</b>	48	44	1	44
<b>Член комиссии</b>				
1	48	44	0,5	22
2	48	44	0,5	22
3	48	44	0,5	22
4	48	44	0,5	22
<b>Секретарь</b>	48	44	0,5	22
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
	44		

<b>Председатель</b>	48	44	1	44
<b>Обзорные лекции</b>	48	44		
<b>Член комиссии</b>				
1	48	44	0,5	22
2	48	44	0,5	22
3	48	44	0,5	22
4	48	44	0,5	22
<b>Дежурство</b>				
<b>Секретарь</b>	48	44	0,5	22
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				