

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Кемеровский государственный университет
Технологический институт пищевой промышленности



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

23^{го} апреля 2019г.

Просекоев А.Ю.

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: Заочная
Срок получения образования: 4г10м

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану)

2017

Учебный год

2019-2020

Образовательный стандарт (ФГОС)

приказ № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

 / Котов Р.М./

Директор

 / Киселева Т.Ф./

-	Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис		112233						328	328	36	268	24											36
-	Б1.В.ДВ.04.04	Мини-футбол		112233						328	328	36	268	24											36
-	Б1.В.ДВ.04.05	Бадминтон		112233						328	328	36	268	24											36
-	Б1.В.ДВ.04.06	Легкая атлетика		112233						328	328	36	268	24											36
-	Б1.В.ДВ.04.07	Лыжные гонки		112233						328	328	36	268	24											36
									100	100		3928	3928	375	3397	156	8							216	
									204	204		7672	7672	771	6544	357	55	216	18	6	18			174	1080

Блок 2.Практики

Вариативная часть

+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			3				6	6	36	216	216	0.25	215.75										
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			4				15	15	36	540	540	0.25	539.75										
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5				6	6	36	216	216	2	214										
									27	27		972	972	2.5	969.5										
									27	27		972	972	2.5	969.5										

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена							1	1	36	36	36	7	29										
+	Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							8	8	36	288	288	14	274										
									9	9		324	324	21	303										
									9	9		324	324	21	303										

ФТД.Факультативы

Вариативная часть

+	ФТД.В.01	Учебно-исследовательская работа студента		4					2	2	36	72	72	8	60	4									
+	ФТД.В.02	История Кузбасса		1					1	1	36	36	36	4	28	4	1								
+	ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях		3					3	3	36	108	108	12	92	4									
									6	6		216	216	24	180	12	1								
									6	6		216	216	24	180	12	1								

Курс 5																							Закрепленная кафедра	
Зимняя сессия												Летняя сессия											Код	Наименование
Лек	Лаб	Пр	КРгиа	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРгиа	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль	Формы контр.		

																							52	Иностранных языков	
																								51	Истории, философии и культурологии
																								51	Истории, философии и культурологии
																								51	Истории, философии и культурологии
																								51	Истории, философии и культурологии
																								34	Экономической теории и государственного управления
																								46	Общей математики и информатики
																								46	Общей математики и информатики
																								45	Общей и экспериментальной физики
																								54	Общей и неорганической химии
																								54	Общей и неорганической химии
																								65	Техносферной безопасности
																								65	Техносферной безопасности
																								53	Теплохладотехники
																								62	Автоматизации производственных процессов и автоматизированных систем управления
																								63	Технология жиров и микробиология
																								65	Техносферной безопасности
																								57	Технологического проектирования пищевых производств
																								54	Общей и неорганической химии
																								67	Бухгалтерского учета, анализа, аудита и налогообложения
4		6					2	51	9	э	36	6		6	2						18	4	р	83	Экономика и организация предпринимательской деятельности
																								64	Оздоровительной физической культуры
																								21	Стилистики и риторики
																								51	Истории, философии и культурологии
4		6					2	51	9		36	6		6	2						18	4			

																								58	Машин и аппаратов технологических систем
																								57	Технологического проектирования пищевых производств
																								48	Технологии продуктов питания животного происхождения
																								62	Автоматизации производственных процессов и автоматизированных систем управления
																								48	Технологии продуктов питания животного происхождения
																								48	Технологии продуктов питания животного происхождения

																				64	Оздоровительной физической культуры	
																				64	Оздоровительной физической культуры	
																				64	Оздоровительной физической культуры	
																				64	Оздоровительной физической культуры	
																				64	Оздоровительной физической культуры	
14	16	8					4	548	22		468	12	28	2					3	2	404	17
18	16	14					6	599	31		504	18	28	8	2				3	2	422	21

																					48	Технологии продуктов питания животного происхождения			
																					48	Технологии продуктов питания животного происхождения			
										216									2		214	о	48	Технологии продуктов питания животного происхождения	
										216										2		214			
										216										2		214			

										36	2				3						2	29		48	Технологии продуктов питания животного происхождения
										288					14							274		48	Технологии продуктов питания животного происхождения
										324	2				17						2	303			
										324	2				17						2	303			

																								48	Технологии продуктов питания животного происхождения
																								51	Истории, философии и культурологии
																								52	Иностранных языков

-
Компетенции

ОК-5
ОК-2
ОК-1
ОК-6; ОК-7
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-6

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
ОК-8
ОК-8

OK-8
OK-8
OK-8
OK-8
OK-8
OK-6; OK-9; ПК-2; ПК-12
OK-6; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-11
ОПК-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
ОПК-2; ОПК-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; 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-3; ПК-4
OK-2; ПК-3
OK-5; ПК-3

Вид	Наименование	Курс
Эк	Комплексный экзамен	4
	<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 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</i>	
	<i>Б1.В.ДВ.02.01 Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы</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 Технологические основы производства молочных продуктов</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.06	Экономическая теория
Б1.Б.21	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.20	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.23	Русский язык и культура речи
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях
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.24	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
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Б1.Б.04	Основы психологии
Б1.Б.10	Химия

Б1.Б.11	Основы биохимии
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.Б.19	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.22	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.17	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.07	Математика
Б1.Б.08	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.09	Физика
Б1.Б.10	Химия
Б1.Б.11	Основы биохимии
Б1.Б.12	Экология
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Б1.Б.19	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.16	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.14	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.15	Электротехника
Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.18	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.17	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 студента
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 студента
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.12	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.08	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	Экономическая теория
Б1.Б.07	Математика
Б1.Б.08	Информатика
Б1.Б.09	Физика
Б1.Б.10	Химия
Б1.Б.11	Основы биохимии
Б1.Б.12	Экология
Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.15	Электротехника
Б1.Б.16	Пищевая микробиология
Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.19	Органическая химия
Б1.Б.20	Правоведение
Б1.Б.21	Экономика и организация предприятия
Б1.Б.22	Физическая культура
Б1.Б.23	Русский язык и культура речи
Б1.Б.24	Социология
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 маслоделия 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 студента
	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-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-6

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-5; ПК-3; ПК-4
OK-2; OK-5; ПК-3; ПК-4
ПК-3; ПК-4
OK-2; ПК-3
OK-5; ПК-3

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

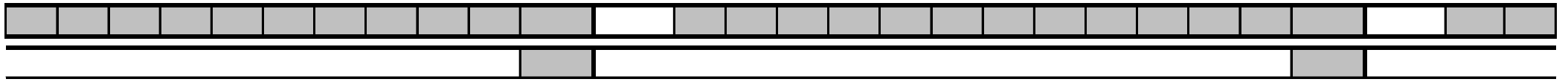
Требования к образованию

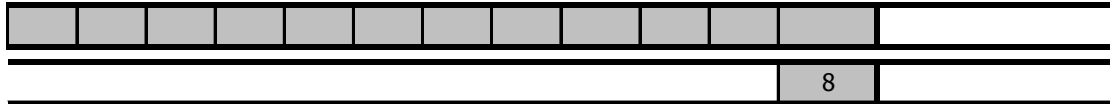
		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				225	265	246	56	38	47	51	54
	Итого по ОП (без факультативов)				225	255	240	55	38	44	49	54
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	40%	192	204	204	55	38	38	34	39
Б1.Б	Базовая часть				75	111	104	47	32	15	6	4
Б1.В	Вариативная часть				93	117	100	8	6	23	28	35
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	42	27			6	15	6
Б2.В	Вариативная часть				27	42	27			6	15	6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
Б3.В	Вариативная часть											
ФТД	Факультативы					10	6	1		3	2	
ФТД.В	Вариативная часть					10	6	1		3	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.9	52.3	35.5	41.1	39.7	46.3
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					147	174	152	136	130	143
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	5	6	4	4
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	7	6	6	3
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1	1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										1
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)										1
	Процент ... занятий от аудиторных лекционных							37.56%				

КАНИКУЛЫ

Зимняя сессия											Летняя сессия															
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	
Лек	Лаб	Пр	КРги а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРги а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ					СР
										16		828											17		2124	
												792													2088	
																									52,3	
																									174	
26	20	42					6	939	47			828	54	18	12	18				6	735	39			2124	190
		4						136	4		Экз	108	6			4				2	93	9		Экз За	288	18
4		4					2	89	9															Экз	144	12
2		8					2	123	9															Экз	144	12
											За	108	6	2		4					102			За	108	6
4		16						156	4		Экз	144	6	2		2				2	129	9		Экз За	360	40
4	8						2	121	9															Экз	216	26
	12							128	4		Экз	180	14		12					2	157	9		Экз За	360	32
											За	72	6	6							66			За	72	6
6		6						60			ЗаО	108	6	2		4					98	4		ЗаО	180	18
4								100	4															За	108	4
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
2		4						26	4		За	72	6	2		4					62	4		За(2)	108	12
											За	36	4	4							28	4		За	36	4
Экз(3) За(5)											Экз(3) За(4) ЗаО															







№	Индекс	Наименование	Установочная сессия													Дней				
			Контроль	Академических часов													Контроль	Всего	Контакт.	
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	КРга	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль					
ИТОГО (с факультативами)				180													10		464	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				180															464	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																				
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				180	34	16	14	4						146			464	40		
1	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		36	10	4	6							26			Экз	72	4	
2	Б1.Б.15	Электротехника																36	6	
3	Б1.Б.16	Пищевая микробиология		72	12	4	8							60			Экз	72	4	
4	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств																		
5	Б1.Б.22	Физическая культура															За	36	4	
6	Б1.Б.23	Русский язык и культура речи																		
7	Б1.В.01	Прикладная механика		36	4	2		2						32			За	72	6	
8	Б1.В.04	Системы управления технологическими процессами		36	8	6		2						28			За	108	10	
9	Б1.В.06	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных																		
10	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы																		
11	<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>Информационные технологии в проектировании</i>																		
12	Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы																		
13	Б1.В.ДВ.02.01.01	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов																		
14	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Технологические основы производства молочных продуктов</i>																		
15	<i>Б1.В.ДВ.02.02.01</i>	<i>Химия и физика молока</i>																		
16	Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол															За	68	6	
17	<i>Б1.В.ДВ.04.02</i>	<i>Баскетбол</i>															За	68	6	

18	Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис															3а	68	6
19	Б1.В.ДВ.04.04	Мини-футбол															3а	68	6
20	Б1.В.ДВ.04.05	Бадминтон															3а	68	6
21	Б1.В.ДВ.04.06	Легкая атлетика															3а	68	6
22	Б1.В.ДВ.04.07	Лыжные гонки															3а	68	6
23	ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях																	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																			
ПРАКТИКИ			(План)																
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																
КАНИКУЛЫ																			

Зимняя сессия										Летняя сессия																	
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
Лек	Лаб	Пр	КРги а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРги а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ					СР	Конт роль
										20		###											20		1804		
												###													1696		
																									41,1		
																									136		
18	8	10					4	390	34			944	86	28	32	18				8	802	56			1588	160	
2							2	59	9															Экз	108	14	
6								30			Экз	72	10	2	6						2	53	9		Экз	108	16
2							2	59	9															Экз	144	16	
											За	72	6	2	4							62	4		За	72	6
2		2						28	4															За	36	4	
											За	72	4	4								64	4		За	72	4
2	4							62	4		Экз	72	12	4	4	2					2	51	9		Экз За	180	22
2	4	4						94	4															За	144	18	
											Экз	72	10	4	4							2	53	9	Экз	72	10
											За	108	8	2	6							96	4		За	108	8
											За	108	8	2	6							96	4		За	108	8
								36			Экз	324	18	8	8						2	297	9		Экз	324	18
											Экз	324	18	8	8						2	297	9		Экз	324	18
											Экз	324	18	8	8						2	297	9		Экз	324	18
2		4						58	4		За	44	6	2		4						34	4		За(2)	112	12
2		4						58	4		За	44	6	2		4						34	4		За(2)	112	12

Итого за курс											Неделя	Каф.	Курсы
Академических часов										з.е.			
Лек	Лаб	Пр	КРга а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль	Всего			
										47	42 4/6		
										44			

62	54	32					12	1338	90	41	ТО: 32 1/6□ Э: 6 1/2		
6	6						2	85	9	3		53	3
8	6						2	83	9	3		62	3
6	8						2	119	9	4		63	3
2	4							62	4	2		57	34
2		2						28	4	1		64	23
4								64	4	2		21	3
8	8	4					2	145	13	5		58	3
8	4	6						122	4	4		62	3
4	4						2	53	9	2		48	3
2	6							96	4	3		58	3
2	6							96	4	3		58	3
8	8						2	333	9	9			345
8	8						2	297	9	9		48	3
8	8						2	297	9	9			345
8	8						2	297	9	9		48	3
4		8						92	8			64	123
4		8						92	8			64	123

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия													Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
			Контроль	Академических часов																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРга	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль						
ИТОГО (с факультативами)				144														7		648	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				144																648	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																					
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				144	22	14	6	2							122			648	66		
1	Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности															Экз	108	10		
2	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств															Экз	108	14		
3	Б1.В.05	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья		36	6	4	2							30			За	72	8		
4	Б1.В.08	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		36	4	2		2						32			За	72	6		
5	Б1.В.09	Метрология и стандартизация																36	6		
6	Б1.В.10	Биологическая безопасность пищевых систем																			
7	Б1.В.11	Общие принципы переработки сырья животного происхождения		36	8	4	4							28			Экз	108	10		
8	Б1.В.12	Реология		36	4	4								32			За	72	4		
9	Б1.В.13	Основы животноводства																			
10	Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы																72	8		
11	Б1.В.ДВ.02.01.02	Технология переработки скота и птицы																72	8		
12	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Технологические основы производства молочных продуктов</i>																72	8		
13	<i>Б1.В.ДВ.02.02.02</i>	<i>Технология цельномолочного и молочно-консервного производства</i>																72	8		
14	ФТД.В.01	Учебно-исследовательская работа студента																			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																					

Зимняя сессия											Летняя сессия																
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
Лек	Лаб	Пр	КРГи а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРГи а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ					СР	Конт роль
											23		###											20		1836	
													972													1764	
																										39,7	
																										130	
26	26	8					6	543	39			504	50	10	38					2	429	25			1296	138	
2	6						2	89	9																Экз	108	10
4	4	4					2	85	9																Экз	108	14
2	6							60	4																За	108	14
2		4						62	4																За	108	10
6								30			За	72	6		6							62	4		За	108	12
											За	72	10	4	6							58	4		За	72	10
2	6						2	89	9																Экз	144	18
	4							64	4																За	108	8
											За	108	10	4	6							94	4		За	108	10
8								64			Экз	180	16	2	12						2	155	9		Экз	252	24
8								64			Экз	180	16	2	12						2	155	9		Экз	252	24
8								64			Экз	180	16	2	12						2	155	9		Экз	252	24
8								64			Экз	180	16	2	12						2	155	9		Экз	252	24
											За	72	8		8							60	4		За	72	8
Экз(3) За(3)											Экз За(4)																

																									540	0,25	
										3aO	540	0,25							0,25		540			3aO	540	0,25	

Итого за курс											Неделя	Каф.	Курсы
Академических часов										з.е.			
Лек	Лаб	Пр	КРга а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль	Всего			
										51	42 4/6		
										49			

50	70	10					8	1094	64	36	ТО: 27 1/2□ Э: 5 1/6		
2	6						2	89	9	3			65
4	4	4					2	85	9	3		57	34
6	8							90	4	3		48	4
4		6						94	4	3		48	4
6	6							92	4	3		48	4
4	6							58	4	2		48	4
6	10						2	117	9	4		48	4
4	4							96	4	3		48	4
4	6							94	4	3		48	4
10	12						2	219	9	7			345
10	12						2	219	9	7		48	4
10	12						2	219	9	7			345
10	12						2	219	9	7		48	4
	8							60	4	2		48	4

Экз(4) За(7)

						0,25		539,8		15	10	
						0,25		539,8		15	10	
											7	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																
	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																	
КАНИКУЛЫ																			

Зимняя сессия											Летняя сессия																	
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.			
Лек	Лаб	Пр	КРГи а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРГи а	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ					СР	Конт роль	
											28		###											14		1944		
													###													1944		
																										46,3		
																										143		
18	16	14					6	599	31			504	61	18	28	8	2		3		2	422	21			1404	143	
4		6					2	51	9		КР	36	14	6		6	2					18	4			Экз КР	144	32
8								64			За	144	14	2	12							126	4			За	216	22
											За	216	18	6	12							194	4			За	216	18
2		8						130	4																	За	216	20
4	16						4	354	18		Экз КП	108	15	4	4	2			3		2	84	9			Экз(3) КП	612	51
2	12						2	155	9																	Экз	252	24
											Экз КП	108	15	4	4	2			3		2	84	9			Экз КП	108	15
2	4						2	199	9																	Экз	252	12
4	16						4	354	18		Экз КП	108	15	4	4	2			3		2	84	9			Экз(3) КП	612	51
2	12						2	155	9																	Экз	252	24
											Экз КП	108	15	4	4	2			3		2	84	9			Экз КП	108	15
2	4						2	199	9																	Экз	252	12
Экз(3) За											Экз За(2) КП КР																	
																											216	2
											ЗаО	216	2							2		214				ЗаО	216	2

Итого за курс											Неделя	Каф.	Курсы
Академических часов										з.е.			
Лек	Лаб	Пр	КРга	КРкр	КРкп	КРпр	КРЭ	СР	Конт роль	Всего			
										54	40 2/6		
										54			

64	44	22	2		3		8	1209	52	39	ТО: 23 5/6□ Э: 6 1/2		
16		12	2				2	99	13	4		83	5
10	12							190	4	6		48	5
6	12							194	4	6		48	5
12		8						192	4	6		48	5
20	20	2			3		6	534	27	17			345
10	12						2	219	9	7		48	5
4	4	2			3		2	84	9	3		48	5
6	4						2	231	9	7		48	5
20	20	2			3		6	534	27	17			345
10	12						2	219	9	7		48	5
4	4	2			3		2	84	9	3		48	5
6	4						2	231	9	7		48	5

Экз(4) За(3) КП КР

						2		214		6	4		
						2		214		6	4		

2			17				2	303		9	6	
2			3				2	29		1	$\frac{2}{3}$	
			14					274		8	$5 \frac{1}{3}$	
											$9 \frac{2}{6}$	

Название практики	Курс	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	3			4						
		48	+	4		0	0,25	0	0	0
Вид практики: Производственная практика										
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	4			10						
		48	+	10		0	0,25	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	5			4						
		48	+	4		0	0	0,5	0	0
	Итого по факту			18						
	Итого по плану			18						

Вид	Курс	Каф.	Студ.	Замечания
Экономика и организация предприятия				
КР	5	83	0	
Технологические основы производства молочных продуктов				
Технология переработки вторичного молочного сырья				
КП	5	48	0	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоем кость
Руководство	48	20	11	220
Консультации по				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоем кость
		20		
Председатель	48	20	1	20
Член комиссии				
1	48	20	0,5	10
2	48	20	0,5	10
3	48	20	0,5	10
4	48	20	0,5	10
Секретарь	48	20	0,5	10
Примечания к комиссиям ГЭК				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
	20		

Председатель	48	20	1	20
Обзорные лекции	48	20		
Член комиссии				
1	48	20	0,5	10
2	48	20	0,5	10
3	48	20	0,5	10
4	48	20	0,5	10
Дежурство				
Секретарь	48	20	0,5	10
Примечания к комиссиям ГЭК				