

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Кемеровский государственный университет
Технологический институт пищевой промышленности

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

31 октября 2019г.

Просеков А.Ю.

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) _____
Учебный год _____
Образовательный стандарт (ФГОС) _____

2018
2019-2020
приказ № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Директор

 / Котов Р.М./
 / Киселева Т.Ф./

Курс 5																							Закрепленная кафедра	
Зимняя сессия												Летняя сессия											Код	Наименование
Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга	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		2			49	9	э	36	6		6							20	4	р	83	Экономика и организация предпринимательской деятельности
																								64	Оздоровительной физической культуры
																								21	Стилистики и риторики
																								51	Истории, философии и культурологии
4		6	2		2			49	9		36	6		6							20	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

-
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-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

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 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 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

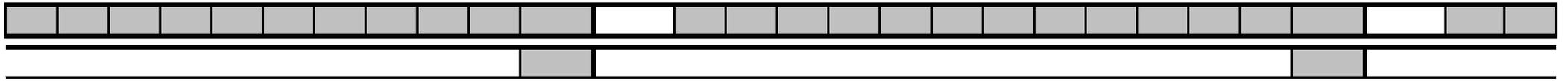
OK-8
OK-6; OK-9; OПК-2; OПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
OK-6; OK-9; OПК-2; OПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
OK-6; OK-9; ПК-2; ПК-12
OK-6; OПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-11
OПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; 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	55	43	43	51	54
	Итого по ОП (без факультативов)				225	255	240	54	43	40	49	54
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	40%	192	204	204	48	43	40	34	39
Б1.Б	Базовая часть				75	111	104	42	37	15	6	4
Б1.В	Вариативная часть				93	117	100	6	6	25	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					44.7	58.5	41.8	40.9	39.7	44.2
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					144.6	144	162	144	130	143
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	5	6	4	4
		ЗАЧЕТЫ (За)						3	8	7	6	3
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1		1	1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										1
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)										1
	Процент ... занятий от аудиторных лекционных						37.9%					

Зимняя сессия										Летняя сессия																	
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга					СР	Конт роль
										20		###											20		2088		
												###													2052		
																									58,5		
																									144		
30	20	42	8					824	48			900	60	22	16	14	8				788	52			1872	160	
		4						136	4		Экз	144	6			4	2				129	9		Экз За	288	10	
4		4	2					125	9															Экз	144	10	
2		8	2					123	9															Экз	144	12	
4		16	2					149	9		Экз	180	6	2		2	2				165	9		Экз(2)	360	28	
4	8							92	4		За	108	8	2	4		2				91	9		Экз За	216	20	
8	12		2					149	9		Экз	180	20	6	12		2				151	9		Экз(2)	360	42	
6		6						24			ЗаО	72	6	2		4					62	4		ЗаО	108	18	
											За	108	4	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	
Экз(5) За(2)										Экз(3) За(4) ЗаО																	
																									216	0,25	
											ЗаО	216	0,25								0,25	216			ЗаО	216	0,25



Итого за курс												Каф.	Курсы
Академических часов										з.е.	Недель		
Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга а	СР	Конт роль	Всего			
										55	36		
										54			

52	36	56	16					1612	100	49	ТО: 26 1/6□ Э: 5 5/6		
		8	2					265	13	8		52	1
4		4	2					125	9	4		51	1
2		8	2					123	9	4		51	1
6		18	4					314	18	10		46	1
6	12		2					183	13	6		46	1
14	24		4					300	18	10		54	1
8		10						86	4	3		57	12
4								100	4	3		48	1
4		8						88	8			64	123
4		8						88	8			64	123
4		8						88	8			64	123
4		8						88	8			64	123
4		8						88	8			64	123
4		8						88	8			64	123
4		8						88	8			64	123
4		8						88	8			64	123
4								28	4	1		51	1

Экз(8) За(6) ЗаО

						0,25		215,8		6	4		
						0,25		215,8		6	4		

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия													Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
			Контроль	Академических часов																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРгг а	СР	Конт роль						
ИТОГО (с факультативами)				144														5		648	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				144																648	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																					
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				144	20	6	14							124				648	78		
1	Б1.Б.04	Основы психологии																За	72	6	
2	Б1.Б.05	Культурология																			
3	Б1.Б.06	Экономическая теория																	36	8	
4	Б1.Б.09	Физика		72	6	2	4							66				За	72	12	
5	Б1.Б.11	Основы биохимии																			
6	Б1.Б.12	Экология																			
7	Б1.Б.13	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования		36	8	2	6							28				Экз	108	16	
8	Б1.Б.19	Органическая химия		36	6	2	4							30				Экз	108	14	
9	Б1.Б.20	Правоведение																			
10	Б1.Б.22	Физическая культура																За	36	4	
11	Б1.Б.24	Социология																За	108	6	
12	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика																ЗаО	72	6	
13	Б1.В.ДВ.03.01	Коллоидная химия																			
14	<i>Б1.В.ДВ.03.02</i>	<i>Основы химии биогенных элементов</i>																			
15	Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол																За	36	6	
16	<i>Б1.В.ДВ.04.02</i>	<i>Баскетбол</i>																За	36	6	
17	<i>Б1.В.ДВ.04.03</i>	<i>Настольный теннис</i>																За	36	6	
18	<i>Б1.В.ДВ.04.04</i>	<i>Мини-футбол</i>																За	36	6	
19	<i>Б1.В.ДВ.04.05</i>	<i>Бадминтон</i>																За	36	6	
20	<i>Б1.В.ДВ.04.06</i>	<i>Легкая атлетика</i>																За	36	6	
21	<i>Б1.В.ДВ.04.07</i>	<i>Лыжные гонки</i>																За	36	6	

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																
ПРАКТИКИ	(План)															
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	(План)															
КАНИКУЛЫ																

Зимняя сессия										Летняя сессия																	
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга а	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга а					СР	Конт роль
										17		864											18		1656		
												864													1656		
																									41,8		
																									162		
24	28	22	4					528	42			864	76	28	32	10	6				745	43			1656	174	
2		4						62	4																За	72	6
											За	108	6	2		4					102				За	108	6
4		4						28			Экз	72	4		2	2					59	9			Экз	108	12
6	6							56	4		Экз	144	12	4	6		2				123	9			Экз За	288	30
											Экз	144	16	6	8		2				119	9			Экз	144	16
											За	108	12	6	6						92	4			За	108	12
2	12		2					83	9																Экз	144	24
2	10		2					85	9																Экз	144	20
											За	72	4	4							64	4			За	72	4
2		2						28	4																За	36	4
2		4						98	4																За	108	6
2		4						62	4																ЗаО	72	6
											За	144	16	4	12						124	4			За	144	16
											За	144	16	4	12						124	4			За	144	16
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

Экз(5) За(10) ЗаО

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия													Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
			Контроль	Академических часов																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРгг а	СР	Конт роль						
ИТОГО (с факультативами)				216														10		500	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				216																500	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																					
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				216	38	20	14	4						178				500	44		
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.07	Биология		36	4	4								32				За	36	4	
11	Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы																			
12	<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>Информационные технологии в проектировании</i>																			
13	Б1.В.ДВ.02.01	Основы технологии производства и переработки мяса скота и птицы																			
14	Б1.В.ДВ.02.01.01	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов																			
15	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Технологические основы производства молочных продуктов</i>																			
16	<i>Б1.В.ДВ.02.02.01</i>	<i>Химия и физика молока</i>																			
17	Б1.В.ДВ.04.01	Волейбол																За	68	6	

18	Б1.В.ДВ.04.02	Баскетбол																3а	68	6
19	Б1.В.ДВ.04.03	Настольный теннис																3а	68	6
20	Б1.В.ДВ.04.04	Мини-футбол																3а	68	6
21	Б1.В.ДВ.04.05	Бадминтон																3а	68	6
22	Б1.В.ДВ.04.06	Легкая атлетика																3а	68	6
23	Б1.В.ДВ.04.07	Лыжные гонки																3а	68	6
24	ФТД.В.03	Иностранный язык в профессиональных целях																		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																				
ПРАКТИКИ		(План)																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																		
КАНИКУЛЫ																				

Зимняя сессия										Летняя сессия																	
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга					СР	Конт роль
										20		944											20		1660		
												836													1552		
																									40,9		
																									144		
18	12	10	4					418	38			944	86	28	32	18	8				802	56			1660	168	
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
	4							28	4																За	72	8
											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
											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
2		4					58	4
2		4					58	4
2		4					58	4
2		4					58	4
2		4					58	4

3a	44	6	2		4					34	4
3a	44	6	2		4					34	4
3a	44	6	2		4					34	4
3a	44	6	2		4					34	4
3a	44	6	2		4					34	4
3a	44	6	2		4					34	4
3a	108	12			12					92	4

3a(2)	112	12
3a	108	12

Экз(2) За(5)										Экз(4) За(5)												

Итого за курс											Неделя	Каф.	Курсы
Академических часов										з.е.			
Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга а	СР	Конт роль	Всего			
										43	40 4/6		
										40			

66	58	32	12					1398	94	43	ТО: 33 1/6□ Э: 7 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
4	4							60	4	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

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия													Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
			Контроль	Академических часов																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРгг а	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	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга					СР
										23												20		1836		
																								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)																

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

50	70	10	8					1094	64	36	ТО: 25 2/3□ Э: 7		
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)

Зимняя сессия										Летняя сессия																	
Академических часов										Дней	Контроль	Академических часов										Дней	Контроль	Всего	Кон такт.		
Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга					СР	Конт роль
										28		###											14		1944		
												###													1944		
																									44,2		
																									143		
18	16	14	6		2			597	31			504	59	18	28	8	2	3			424	21			1404	143	
4		6	2		2			49	9		КР	36	12	6		6					20	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	2	3			84	9			Экз(3) КП	612	51
2	12		2					155	9																Экз	252	24
											Экз КП	108	15	4	4	2	2	3			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	2	3			84	9			Экз(3) КП	612	51
2	12		2					155	9																Экз	252	24
											Экз КП	108	15	4	4	2	2	3			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	КРЭ	КРкп	КРкр	КРпр	КРга а	СР	Конт роль	Всего			
										54	41 5/6		
										54			

64	44	22	8	3	2			1209	52	39	ТО: 25 2/3□ Э: 6 1/6		
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	6	3				534	27	17			345
10	12		2					219	9	7		48	5
4	4	2	2	3				84	9	3		48	5
6	4		2					231	9	7		48	5
20	20	2	6	3				534	27	17			345
10	12		2					219	9	7		48	5
4	4	2	2	3				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			2				17	303		9	6	
2			2				3	29		1	2/3	
							14	274		8	5 1/3	
											9 4/6	

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	1			4						
		48	+	4	0	0,25	0	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	0
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	5			4						
		48	+	4	0	0	0,5	0	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.	Трудоемкость
Руководство	48	25	11	275
Консультации по				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25		
Председатель	48	25	1	25
Член комиссии				
1	48	25	0,5	12,5
2	48	25	0,5	12,5
3	48	25	0,5	12,5
4	48	25	0,5	12,5
Секретарь	48	25	0,5	12,5
Примечания к комиссиям ГЭК				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
	25		

Председатель	48	25	1	25
Обзорные лекции	48	25		
Член комиссии				
1	48	25	0,5	12,5
2	48	25	0,5	12,5
3	48	25	0,5	12,5
4	48	25	0,5	12,5
Дежурство				
Секретарь	48	25	0,5	12,5
Примечания к комиссиям ГЭК				