

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План утвержден научно методическим советом КемГУ

Протокол № 8 от 14.03.2018

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Направленность (профиль) "Технология молока и молочных продуктов"

Кафедра: Технологии молока и молочных продуктов

Факультет: Технологический

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015
 Учебный год 2018-2019
 Образовательный стандарт от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректо по УР

Декан

 / Котов Р.М./
 / Киселева Т.Ф./



УТВЕРЖДАЮ

Просеков А.Ю.

14 марта 2018 г.

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование												з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Блок 1. Дисциплины (модули)																										
Базовая часть																										
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1				8	8	288	288	144	144	117	27	4	4							52	Иностранных языков	
+	Б1.Б.02	История России	1					4	4	144	144	72	72	18	54	4								51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.03	Философия	2					4	4	144	144	72	72	45	27		4							51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.04	Основы психологии		3				2	2	72	72	36	36	36				2						51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.05	Культурология		1				3	3	108	108	54	54	54		3								51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.06	Социология		4				2	2	72	72	36	36	36				2						51	История, философия и культурология	
+	Б1.Б.07	Экономическая теория	3					3	3	108	108	32	32	40	36			3						34	Экономической теории и государственного управления	
+	Б1.Б.08	Математика	12					10	10	360	360	180	180	90	90	5	5							55	Высшей математики	
+	Б1.Б.09	Информатика	2	1				6	6	216	216	108	108	72	36	3	3							61	Прикладной математики и информатики	
+	Б1.Б.10	Физика	3	2				8	8	288	288	144	144	108	36		4	4						56	Физики	
+	Б1.Б.11	Химия	12					10	10	360	360	216	216	54	90	5	5							54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.Б.12	Основы биохимии	4					5	5	180	180	84	84	69	27			5						63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.Б.13	Экология		3				3	3	108	108	54	54	54				3						60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.14	Аналитическая химия	3					4	4	144	144	72	72	36	36			4						60	Аналитической химии и экологии	
+	Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27			3						53	Теплохладотехники	
+	Б1.Б.16	Электротехника	4					3	3	108	108	50	50	31	27			3						62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами		5				4	4	144	144	74	74	70				4						62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	
+	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	7					3	3	108	108	54	54	18	36					3				65	Техносферная безопасность	
+	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4		5		5	5	180	180	90	90	54	36			1	4					57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.Б.20	Прикладная механика	4	3				4	4	144	144	72	72	45	27			2	2					58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.Б.21	Правоведение		1				2	2	72	72	36	36	36		2								67	Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения	
+	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	7			8		4	4	144	144	81	81	36	27					3	1			37	Региональной и отраслевой экономики	
+	Б1.Б.23	Физическая культура		13				2	2	72	72	72	72			1		1						64	Физвоспитания	
									102	102	3672	3672	1883	1883	1150	639	27	25	19	16	8		6	1		
Вариативная часть																										
+	Б1.В.01	Органическая химия	3					4	4	144	144	72	72	36	36			4						54	Общей и неорганической химии	
+	Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика		12				5	5	180	180	90	90	90		3	2							57	Технологическое проектирование пищевых производств	
+	Б1.В.03	Технологическое оборудование	7					6	6	216	216	108	108	54	54					6				58	Машины и аппараты технологических систем	
+	Б1.В.04	Введение в направление		2				2	2	72	72	18	18	54			2							68	Технологии молока и молочных продуктов	
+	Б1.В.05	Пищевая микробиология	5					4	4	144	144	72	72	45	27			4						63	Технология жиров и микробиология	
+	Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	5					8	8	288	288	138	138	114	36			8						68	Технологии молока и молочных продуктов	
+	Б1.В.07	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья		5				3	3	108	108	58	58	50				3						69	Технологии мяса и мясных продуктов	
+	Б1.В.08	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		6				2	2	72	72	32	32	40				2						69	Технологии мяса и мясных продуктов	
+	Б1.В.09	Биология		3				2	2	72	72	36	36	36				2						69	Технологии мяса и мясных продуктов	
+	Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		7				4	4	144	144	58	58	86						4				69	Технологии мяса и мясных продуктов	

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции

52	Иностранных языков	ОК-5
51	История, философия и культурология	ОК-2
51	История, философия и культурология	ОК-1
51	История, философия и культурология	ОК-7
51	История, философия и культурология	ОК-6
51	История, философия и культурология	ОК-6
34	Экономической теории и государственного управления	ОК-3
55	Высшей математики	ОКв-1
61	Прикладной математики и информатики	ОПК-1; ПК-13
56	Физики	ОПКв-1
54	Общей и неорганической химии	ОПКв-1
63	Технология жиров и микробиология	ОПКв-1
60	Аналитической химии и экологии	ПК-9
60	Аналитической химии и экологии	ОПКв-1
53	Теплохладотехники	ОПК-4
62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	ОПК-4
62	Автоматизации производственных процессов и АСУ	ПК-10; ПК-13
65	Техносферная безопасность	ОК-9; ОПК-4; ПК-2
57	Технологическое проектирование пищевых производств	ОПК-4
58	Машины и аппараты технологических систем	ПК-10; ПК-13
67	Бухгалтерский учет, анализ, аудит и налогообложения	ОК-4
37	Региональной и отраслевой экономики	ОК-3; ПК-11
64	Физвоспитания	ОК-8

54	Общей и неорганической химии	ОПКв-1
57	Технологическое проектирование пищевых производств	ОПК-1; ПК-13
58	Машины и аппараты технологических систем	ОПК-4; ПК-10
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-12
63	Технология жиров и микробиология	ОПК-3; ПК-9
68	Технологии молока и молочных продуктов	ОПК-2; ПК-6
69	Технологии мяса и мясных продуктов	ОПК-2
69	Технологии мяса и мясных продуктов	ОПК-3
69	Технологии мяса и мясных продуктов	ОПКв-1
69	Технологии мяса и мясных продуктов	ОК-4; ПК-1; ПК-8

68	Технологии молока и молочных продуктов	ОПК-3; ПК-1; ПК-4
68	Технологии молока и молочных продуктов	ОПК-3; ПК-9
68	Технологии молока и молочных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-7; ПК-11
68	Технологии молока и молочных продуктов	ОПК-3; ПК-5; ПК-6; ОПКв-1
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-31
		ОПК-1; ПК-13
58	Машины и аппараты технологических систем	ОПК-1; ПК-13
58	Машины и аппараты технологических систем	ОПК-1; ПК-13
		ПК-4; ПК-10
69	Технологии мяса и мясных продуктов	ПК-4; ПК-10
58	Машины и аппараты технологических систем	ПК-4; ПК-10
		ОПКв-1
60	Аналитической химии и экологии	ОПКв-1
60	Аналитической химии и экологии	ОПКв-1
		ОК-2
51	История, философия и культурология	ОК-2
51	История, философия и культурология	ОК-2
		ОПКв-1
54	Общей и неорганической химии	ОПКв-1
54	Общей и неорганической химии	ОПКв-1
		ОК-3
37	Региональной и отраслевой экономики	ОК-3
37	Региональной и отраслевой экономики	ОК-3
		ПК-1
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-1
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-1
		ПК-3; ПК-27
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-3; ПК-27
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-3; ПК-27
		ПК-9
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-9
68	Технологии молока и молочных продуктов	
		ПК-11
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-11
68	Технологии молока и молочных продуктов	ПК-11
		ОК-8
64	Физвоспитания	ОК-8
64	Физвоспитания	ОК-8

64	Физвоспитания	ОК-8
64	Физвоспитания	ОК-8
64	Физвоспитания	ОК-8
64	Физвоспитания	ОК-8
64	Физвоспитания	ОК-8
64	Физвоспитания	ОК-8

		ОПК-2; ПК-1; ПК-3

--	--	--

		ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
--	--	---

68	Технологии молока и молочных продуктов	
----	--	--

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

Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон
Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика
Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки
Б1.В.ДВ.11.08	Плавание
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных т
Б1.Б.09	Информатика
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.В.07	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья
Б1.В.13	Технология молока и молочных продуктов
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
Б1.В.05	Пищевая микробиология
Б1.В.08	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.В.11	Метрология и стандартизация
Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.В.14	Химия и физика молока
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Б1.Б.15	Тепло- и хладотехника
Б1.Б.16	Электротехника
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.03	Технологическое оборудование
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

ОКв-1	Способность использовать базовые положения математики в различных сферах деятельности
Б1.Б.08	Математика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ОПКв-1	#####
Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.11	Химия
Б1.Б.12	Основы биохимии
Б1.Б.14	Аналитическая химия
Б1.В.01	Органическая химия
Б1.В.09	Биология
Б1.В.14	Химия и физика молока
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.В.11	Метрология и стандартизация
Б1.В.13	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.ДВ.07.01	Разведение сельскохозяйственных животных для получения сырья животного происхождения
Б1.В.ДВ.07.02	Основы животноводства
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
Б1.В.ДВ.08.01	УИРС
Б1.В.ДВ.08.02	Основные направления научных исследований в молочной промышленности
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика

Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Б1.В.11	Метрология и стандартизация
Б1.В.ДВ.02.01	Реология
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой про
Б1.В.14	Химия и физика молока
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения
Б1.В.14	Химия и физика молока
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
Б1.В.13	Технология молока и молочных продуктов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
Б1.Б.13	Экология
Б1.В.05	Пищевая микробиология
Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.В.ДВ.09.01	Экспертиза молока и молочных продуктов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами
Б1.Б.20	Прикладная механика
Б1.В.03	Технологическое оборудование
Б1.В.ДВ.02.01	Реология
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия
Б1.В.13	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.ДВ.10.01	Функциональные молочные продукты
Б1.В.ДВ.10.02	Детские молочные продукты
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
Б1.В.04	Введение в направление
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
Б1.Б.09	Информатика
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами
Б1.Б.20	Прикладная механика
Б1.В.02	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: научно-исследовательская	
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований
Б1.В.ДВ.08.01	УИРС
Б1.В.ДВ.08.02	Основные направления научных исследований в молочной промышленности
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР
Вид деятельности: проектная	
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования,
Б1.В.15	Основы проектирования
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР

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

Б1.В.09	Биология	ОПКв-1
Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	ОК-4; ПК-1; ПК-8
Б1.В.11	Метрология и стандартизация	ОПК-3; ПК-1; ПК-4
Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-3; ПК-9
Б1.В.13	Технология молока и молочных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-7; ПК-11
Б1.В.14	Химия и физика молока	ОПК-3; ПК-5; ПК-6; ОПКв-1
Б1.В.15	Основы проектирования	ПК-31
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-1; ПК-13
Б1.В.ДВ.01.01	Прикладные компьютерные программы	ОПК-1; ПК-13
Б1.В.ДВ.01.02	Информационные технологии в проектировании	ОПК-1; ПК-13
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.01	Реология	ПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов	ПК-4; ПК-10
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические методы исследования	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.03.02	Методы исследования свойств сырья	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОК-2
Б1.В.ДВ.04.01	История Кузбасса	ОК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Сибирь в годы ВОВ	ОК-2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.05.01	Коллоидная химия	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.05.02	Основы химии биогенных элементов	ОПКв-1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-3
Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	ОК-3
Б1.В.ДВ.06.02	Экономика бережливого производства	ОК-3
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-1
Б1.В.ДВ.07.01	Разведение сельскохозяйственных животных для получения сырья животного происхождения	ПК-1
Б1.В.ДВ.07.02	Основы животноводства	ПК-1
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-3; ПК-27
Б1.В.ДВ.08.01	УИРС	ПК-3; ПК-27
Б1.В.ДВ.08.02	Основные направления научных исследований в молочной промышленности	ПК-3; ПК-27
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-9
Б1.В.ДВ.09.01	Экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-9
Б1.В.ДВ.09.02	Технохимический и микробиологический контроль в молочной промышленности	
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-11
Б1.В.ДВ.10.01	Функциональные молочные продукты	ПК-11
Б1.В.ДВ.10.02	Детские молочные продукты	ПК-11

Б1.В.ДВ.11	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.04	Мини-футбол	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.05	Бадминтон	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.06	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.07	Лыжные гонки	ОК-8
Б1.В.ДВ.11.08	Плавание	ОК-8
Б2	Практики	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ОПК-2; ПК-1; ПК-3
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
Б3.Б	Базовая часть	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
Б3.В.01(Д)	Подготовка и защита ВКР	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-27; ПК-31; ОКв-1; ОПКв-1
ФТД	Факультативы	
ФТД.В	Вариативная часть	
ФТД.В.01	Продукты здорового питания	

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				225	257	242	60	30	30	60	29	31	62	29	33	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				225	255	240	60	30	30	60	29	31	60	29	31	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	32.3%	192	204	204	60	30	30	54	29	25	45	29	16	45	30	15
Б1.Б	Базовая часть				75	111	102	52	27	25	35	19	16	8	8		7	6	1
Б1.В	Вариативная часть				93	117	102	8	3	5	19	10	9	37	21	16	38	24	14
Б2	Практики	0%	100%	0%	27	42	27				6		6	15		15	6		6
Б2.В	Вариативная часть				27	42	27				6		6	15		15	6		6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				1	1	1										1		1
Б3.В	Вариативная часть				8	8	8										8		8
ФТД	Факультативы					2	2							2		2			
ФТД.В	Вариативная часть					2	2							2		2			
	Процент ... занятий от аудиторных лекционных							37%											
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)						54.2	-	56.2	57.7	-	55.1	50.4	-	57.5	51.8	-	54.6	47.3
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						53	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	51	43.2
	в период гос. экзаменов							-			-			-			-		54
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)						28.9	-	33.9	32	-	30.5	25.2	-	29.9	21.5	-	34.2	17.9
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)						2.7	-	2.2	4.2	-	2.2	4.2	-	4	3.6	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)							8	3	5	8	4	4	6	4	2	5	4	1
	ЗАЧЕТЫ (За)							12	7	5	13	7	6	7	3	4	5	3	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										1		1	1		1		1	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)													1	1		1		1
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)																1		1

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

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

	2268								60	42 5/6		
	2268								60			
	52,8											
	54											
	27,9											
	27,9											
	3,2											
	2052	1058	350	512	196	742	252	54	TO: 34 1/6□ Э: 4 2/3			
	72	36	18		18	36		2		51	3	
	72	36	18		18	36		2		51	4	
	108	32	16		16	40	36	3		34	3	
	144	72	24	48		36	36	4		56	23	
	180	84	34	50		69	27	5		63	4	
	108	54	20	34		54		3		60	3	
	144	72	18	54		36	36	4		60	3	
	108	50	16	34		31	27	3		53	4	
	108	50	34	16		31	27	3		62	4	
	36	32	12	20		4		1		57	45	
	144	72	34	30	8	45	27	4		58	34	
	36	36	8		28			1		64	13	
	144	72	18	54		36	36	4		54	3	
	72	36	18	18		36		2		69	3	
	72	36	8	28		36		2		58	4	
	72	36	8	28		36		2		58	4	
	144	72	18	54		72		4		60	4	
	144	72	18	54		72		4		60	4	
	144	72	18	54		72		4		54	3	
	144	72	18	54		72		4		54	3	

			5								6											
ИТОГО (с факультативами)			1112								29	19 3/6	1232								33	23 2/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1112								29		1160								31	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		57,5										51,8									
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54									
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29,9										21,5									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29,9										21,5									
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		4										3,6									
			1112	576	202	264	110	401	135	29	ТО: 17□ Э: 2 1/2	692	336	140	134	62	302	54	18	ТО: 12 1/3□ Э: 1		
1	Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами	144	74	34	16	24	70		4												
2	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	144	58	18	22	18	50	36	4												
3	Б1.В.05	Пищевая микробиология	144	72	32	40		45	27	4												
4	Б1.В.06	Общие принципы переработки сырья животного происхождения	288	138	54	84		114	36	8												
5	Б1.В.07	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья	108	58	24	34		50		3												
6	Б1.В.08	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных										72	32	16	16		40		2			
7	Б1.В.11	Метрология и стандартизация										72	36	18	18		36		2			
8	Б1.В.12	Биологическая безопасность пищевых систем										72	36	18	18		36		2			
9	Б1.В.13	Технология молока и молочных продуктов										252	128	62	66		97	27	7			
10	Б1.В.14	Химия и физика молока	216	108	40	68		72	36	6												
11	Б1.В.ДВ.02.01	Реология										108	32	16	16		49	27	3			
12	Б1.В.ДВ.02.02	Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов										108	32	16	16		49	27	3			
13	Б1.В.ДВ.11.01	Волейбол	68	68			68					44	44			44						
14	Б1.В.ДВ.11.02	Баскетбол	68	68			68					44	44			44						
15	Б1.В.ДВ.11.03	Настольный теннис	68	68			68					44	44			44						

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

	2344								62	42 5/6	
	2272								60		
	54,7										
	54										
	25,8										
	25,8										
	3,8										
	1804	912	342	398	172	703	189	47	TO: 29 1/3□ Э: 3 1/2		
	144	74	34	16	24	70		4		62	5
	144	58	18	22	18	50	36	4		57	45
	144	72	32	40		45	27	4		63	5
	288	138	54	84		114	36	8		68	5
	108	58	24	34		50		3		69	5
	72	32	16	16		40		2		69	6
	72	36	18	18		36		2		68	6
	72	36	18	18		36		2		68	6
	252	128	62	66		97	27	7		68	678
	216	108	40	68		72	36	6		68	5
	108	32	16	16		49	27	3		69	6
	108	32	16	16		49	27	3		58	6
(2)	112	112			112					64	123456
(2)	112	112			112					64	123456
(2)	112	112			112					64	123456

			7								8													
ИТОГО (с факультативами)			1080								30		20		1080						30		21 3/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1080								30				1080						30			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)										47,3											
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)										43,2											
			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)										17,9											
			Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)										17,9											
			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																					
			1080		581	238	180	163	346	153	30	ТО: 17□ Э: 3		540	190	24	136	30	314	36	15	ТО: 10 2/3□ Э: 5/6		
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	108	54	18	36		18	36	3														
2	Б1.Б.22	Экономика и организация предприятия	108	63	36		27	18	27	3			36	18				18	18			1		
3	Б1.В.03	Технологическое оборудование	216	108	42	24	42	54	54	6														
4	Б1.В.10	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	144	58	24		34	86		4														
5	Б1.В.13	Технология молока и молочных продуктов	252	172	76	72	24	44	36	7			72	12				12	60			2		
6	Б1.В.15	Основы проектирования	108	54	18		36	54		3														
7	Б1.В.ДВ.06.01	Планирование и организация производства	144	72	24	48		72		4														
8	<i>Б1.В.ДВ.06.02</i>	<i>Экономика бережливого производства</i>	144	72	24	48		72		4														
9	Б1.В.ДВ.08.01	УИРС												180	72		72		108			5		
10	<i>Б1.В.ДВ.08.02</i>	<i>Основные направления научных исследований в молочной промышленности</i>												180	72		72		108			5		
11	Б1.В.ДВ.09.01	Экспертиза молока и молочных продуктов												144	52	12	40		92			4		
12	<i>Б1.В.ДВ.09.02</i>	<i>Технохимический и микробиологический контроль в молочной промышленности</i>												144	52	12	40		92			4		
13	Б1.В.ДВ.10.01	Функциональные молочные продукты												108	36	12	24		36	36		3		
14	<i>Б1.В.ДВ.10.02</i>	<i>Детские молочные продукты</i>												108	36	12	24		36	36		3		
			Экз(4) За(3)								Экз За(2) КП КР													
(План)														216					216		6	4		
Преддипломная практика														216					216		6	4		

	2160								60	41 3/6		
	2160								60			
	51											
	47,1											
	26,1											
	26,1											
	1620	771	262	316	193	660	189	45	Т0: 27 2/3□ Э: 3 5/6			
	108	54	18	36		18	36	3		65	7	
	144	81	36		45	36	27	4		37	78	
	216	108	42	24	42	54	54	6		58	7	
	144	58	24		34	86		4		69	7	
	324	184	76	72	36	104	36	9		68	678	
	108	54	18		36	54		3		68	7	
	144	72	24	48		72		4		37	7	
	144	72	24	48		72		4		37	7	
	180	72		72		108		5		68	8	
	180	72		72		108		5		68	8	
	144	52	12	40		92		4		68	8	
	144	52	12	40		92		4		68	8	
	108	36	12	24		36	36	3		68	8	
	108	36	12	24		36	36	3		68	8	
Экз(5) За(5) КП КР												
	216					216		6	4			
	216					216		6	4			

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

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоемкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	2	2			4							
			68	+	0	25	0	0	0	9		
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			10							65
			68	+	10	13	0	0,5	0	0		65
Преддипломная практика	4	2			4							44
			68	+	4	22	0	0,5	0	0		44
Итого по факту					14							109
Итого по плану					18							

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы и аппараты пищевых производств					
КП	3	1	57	13	
Технология молока и молочных продуктов					
КП	4	2	68	22	
Экономика и организация предприятия					
КР	4	2	37	22	

Á	È	È	È	
	68	22	17	374

--

Á F			
È	È	È	

22

	75	22	1	22
--	----	----	---	----

--

1	75	22	0,5	11
2	75	22	0,5	11
3	68	22	0,5	11
4	68	22	0,5	11

	68	22	0,5	11
--	----	----	-----	----

--

Á F			
	È	È	È

22

	75	22	1	22
--	----	----	---	----

	68	22	2	44
--	----	----	---	----

--	--	--	--	--

1	75	22	0,5	11
---	----	----	-----	----

2	75	22	0,5	11
---	----	----	-----	----

3	68	22	0,5	11
---	----	----	-----	----

4	68	22	0,5	11
---	----	----	-----	----

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--