

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова"  
Институт естествознания и стандартизации

План утвержден Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 26.02.20

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"26" 02 2020 г.

Чукин М.В.

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Профиль: Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: Химии

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

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	экспериментально-исследовательская
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО


Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

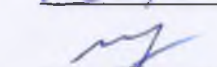
Директор института

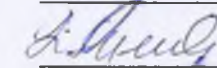
Заведующий кафедрой

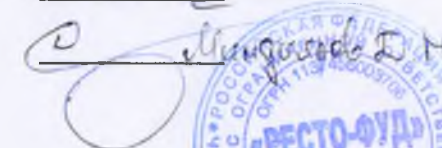
Внешний рецензент

 / Назарова О.Л./

 / Бычик С.А./

 / Мезин И.Ю./

 / Медяник Н.Л./





Лист регистраций изменений и дополнений  
рабочего учебного плана

№	Краткое содержание изменения/дополнения в рабочем учебном плане	Основание внесения изменения/дополнения в рабочем учебном плане	Номер протокола и дата переутверждения учебного плана ученым советом университета
1.	Выделение компонентов образовательной программы и объема часов, реализуемых в форме практической подготовки	Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390	Протокол № 18 от 14.10.2020



-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																													
<b>Базовая часть</b>																													
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.01	История	1						4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7	4										22	Всеобщей истории
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12					7	7	252	252	110.5	108	105.8	35.7	2	2	3								19	Иностранных языков по техническим направлениям
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	3						4	4	144	144	55	51	53.3	35.7			4							65	Философии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		3					3	3	108	108	51.95	51	56.05				3							69	Экономики	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		3					4	4	144	144	52.8	51	91.2				4							38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		2					4	4	144	144	58.05	57	85.95			4								38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1					3	3	108	108	37	36	71		3									51	Социальной работы и психолого-педагогического образования	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	4						4	4	144	144	55	51	53.3	35.7				4						45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	3						4	4	144	144	89	85	19.3	35.7			4							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	3						4	4	144	144	89	85	19.3	35.7			4							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Химия пищи	4						4	4	144	144	72	68	36.3	35.7				4						66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		5					5	5	180	180	73.9	72	106.1						5					66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8						4	4	144	144	69.95	66	38.35	35.7								4		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	6	5			6	8	8	288	288	174.8	168	77.5	35.7					4	4					66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА		34					8	8	288	288	173.6	170	114.4				5	3						66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Информатика		2					4	4	144	144	58.05	57	85.95			4								20	Информатики и информационной безопасности	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Продвижение научной продукции		4					3	3	108	108	34.95	34	73.05					3						17	Научные сотрудники	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Физическая культура и спорт		3					2	2	72	72	17.95	17	54.05				2							21	Физической культуры	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Проектная деятельность	68	57			68	16	16	576	576	257.1	244	247.5	71.4					4	4	3	5		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Химия		1					4	4	144	144	73.9	72	70.1		4									66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Органическая химия			1				4	4	144	144	73.9	72	70.1		4									66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>																										
<input type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		12							328	328	74.2	74	253.8											21	Физической культуры	
<input checked="" type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		12							328	328	74.2	74	253.8											21	Физической культуры	
										103	103	3708	3708	1735.6	1669	1579.7	392.7	17	10	29	14	13	8	3	9				
<b>Вариативная часть</b>																													
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	5						5	5	180	180	94.1	90	50.2	35.7					5					66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	6						4	4	144	144	67.9	64	40.4	35.7						4				66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Тепло- и хладотехника		4					4	4	144	144	87.65	85	56.35				4							66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	7				7	5	5	180	180	95.1	90	49.2	35.7								5			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		8					3	3	108	108	45.2	44	62.8								3			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Введение в направление		1					4	4	144	144	73.9	72	70.1		4									66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Пищевая микробиология		6					3	3	108	108	49.7	48	58.3						3					66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Компьютерная графика в пищевой промышленности		7					4	4	144	144	73	72	71								4			66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Физиология питания		4					3	3	108	108	69.8	68	38.2					3						66	Химии	

-	-	-	-	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	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4			Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7
																	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Физическая и коллоидная химия			2			4	4	144	144	116	114	28		4							66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Органический синтез		2				3	3	108	108	97	95	11		3							66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли		7				4	4	144	144	55.9	54	88.1						4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	5					4	4	144	144	76.1	72	32.2	35.7				4				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7					4	4	144	144	76.1	72	32.2	35.7					4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания		6				3	3	108	108	48.9	48	59.1					3				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Математика	12					8	8	288	288	156.3	148	60.3	71.4	4	4						9	Прикладной математики и информатики
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Физика	12					8	8	288	288	156.3	148	60.3	71.4	4	4						63	Физики
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>6</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>48.9</b>	<b>48</b>	<b>59.1</b>					3					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация		6				3	3	108	108	48.9	48	59.1					3				66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия		6				3	3	108	108	48.9	48	59.1					3				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>8</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>45.2</b>	<b>44</b>	<b>62.8</b>								3		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		8				3	3	108	108	45.2	44	62.8								3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент		8				3	3	108	108	45.2	44	62.8								3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>7</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>57.2</b>	<b>54</b>	<b>51.1</b>	<b>35.7</b>					4				
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.01	Региональная стратегия рынков	7					4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7					4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.02	Управление качеством	7					4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7					4			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>7</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>55</b>	<b>54</b>	<b>53</b>						3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Методы и средства научных исследований		7				3	3	108	108	55	54	53						3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Планирование эксперимента		7				3	3	108	108	55	54	53						3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>8</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>56.2</b>	<b>55</b>	<b>51.8</b>								3		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность		8				3	3	108	108	56.2	55	51.8								3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий		8				3	3	108	108	56.2	55	51.8								3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>7</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>71</b>						3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации		7				3	3	108	108	37	36	71						3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления		7				3	3	108	108	37	36	71						3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>	<b>5</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>76.1</b>	<b>72</b>	<b>32.2</b>	<b>35.7</b>				4					
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии	5					4	4	144	144	76.1	72	32.2	35.7				4				66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	5					4	4	144	144	76.1	72	32.2	35.7				4				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>		<b>6</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>80.9</b>	<b>80</b>	<b>27.1</b>						3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки		6				3	3	108	108	80.9	80	27.1						3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна		6				3	3	108	108	80.9	80	27.1						3			66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>	<b>5</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>55.9</b>	<b>54</b>	<b>88.1</b>				4						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена		5				4	4	144	144	55.9	54	88.1				4					66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров		5				4	4	144	144	55.9	54	88.1				4					66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>	<b>4</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>69.8</b>	<b>68</b>	<b>74.2</b>				4						
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Инжиниринг меню		4				4	4	144	144	69.8	68	74.2				4					66	Химии
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Концепт и дизайн меню		4				4	4	144	144	69.8	68	74.2				4					66	Химии

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
				Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код
										107	107	3852	3852	2021.15	1949	1438.15	392.7	12	15		11	17	16	27	9		
										210	210	7560	7560	3756.75	3618	3017.85	785.4	29	25	29	25	30	24	30	18		
<b>Блок 2.Практики</b>																											
<b>Вариативная часть</b>																											
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2				3	3	108	108	3.7		104.3										66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			2				3	3	108	108	3.7		104.3										66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			46				12	12	432	432	5		427				6		6				66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика			8				3	3	108	108	1.3		106.7									3	66	Химии
										21	21	756	756	13.7		742.3				6		6		6		3	
										21	21	756	756	13.7		742.3				6		6		6		3	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																											
<b>Базовая часть</b>																											
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8						3	3	108	108	6.5	6	101.5									3	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы							6	6	216	216	15.5		200.5									6	66	Химии
										9	9	324	324	22	6	302									9		
										9	9	324	324	22	6	302									9		
<b>ФТД. Факультативы</b>																											
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций		3					2	2	72	72	52.8	51	19.2				2						66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Технологическое предпринимательство		6					3	3	108	108	32.1	32	75.9							3			69	Экономики
										5	5	180	180	84.9	83	95.1				2			3				
										5	5	180	180	84.9	83	95.1				2			3				

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов												
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																								
<b>Базовая часть</b>																								
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.01	История	1						4	4	36	144	144	57.2	54	18		36	3.2	51.1	35.7	<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12					7	7	36	252	252	110.5	108			108	2.5	105.8	35.7	<u>24</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	3						4	4	36	144	144	55	51	34		17	4	53.3	35.7	<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		3					3	3	36	108	108	51.95	51	17		34	0.95	56.05		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		3					4	4	36	144	144	52.8	51	34		17	1.8	91.2		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		2					4	4	36	144	144	58.05	57	19		38	1.05	85.95		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1					3	3	36	108	108	37	36	18		18	1	71		<u>8</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	4						4	4	36	144	144	55	51	34	17		4	53.3	35.7	<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	3						4	4	36	144	144	89	85	34	51		4	19.3	35.7	<u>20</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	3						4	4	36	144	144	89	85	34	51		4	19.3	35.7	<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Химия пищи	4						4	4	36	144	144	72	68	34	34		4	36.3	35.7	<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		5					5	5	36	180	180	73.9	72	36	36		1.9	106.1		<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8						4	4	36	144	144	69.95	66	33		33	3.95	38.35	35.7	<u>16</u>	4
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	6	5			6	8	8	36	288	288	174.8	168	68	68	32	6.8	77.5	35.7	<u>40</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА		34					8	8	36	288	288	173.6	170	68	102		3.6	114.4		<u>36</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Информатика		2					4	4	36	144	144	58.05	57	19	38		1.05	85.95		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Продвижение научной продукции		4					3	3	36	108	108	34.95	34	17		17	0.95	73.05		<u>8</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Физическая культура и спорт		3					2	2	36	72	72	17.95	17	17			0.95	54.05		<u>4</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Проектная деятельность	68	57			68	16	16	36	576	576	257.1	244	126	34	84	13.1	247.5	71.4	<u>54</u>	<u>6</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Химия		1					4	4	36	144	144	73.9	72	36	36		1.9	70.1		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Органическая химия			1				4	4	36	144	144	73.9	72	36	36		1.9	70.1		<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>																					
<input type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		12								328	328	74.2	74			74	0.2	253.8		<u>16</u>	
<input checked="" type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		12								328	328	74.2	74			74	0.2	253.8		<u>16</u>	
										<b>103</b>	<b>103</b>		<b>3708</b>	<b>3708</b>	<b>1735.6</b>	<b>1669</b>	<b>732</b>	<b>503</b>	<b>434</b>	<b>66.6</b>	<b>1579.7</b>	<b>392.7</b>	<b>370</b>	<b>10</b>
<b>Вариативная часть</b>																								
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	5						5	5	36	180	180	94.1	90	36		54	4.1	50.2	35.7	<u>4</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	6						4	4	36	144	144	67.9	64	32	32		3.9	40.4	35.7	<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Тепло- и хладотехника		4					4	4	36	144	144	87.65	85	51		34	2.65	56.35		<u>24</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	7				7	5	5	36	180	180	95.1	90	36	36	18	5.1	49.2	35.7	<u>20</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Производственный учет и отчетность с основами документооборота		8					3	3	36	108	108	45.2	44	22		22	1.2	62.8		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Введение в направление		1					4	4	36	144	144	73.9	72	36		36	1.9	70.1		<u>12</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Пищевая микробиология		6					3	3	36	108	108	49.7	48	32	16		1.7	58.3		<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Компьютерная графика в пищевой промышленности		7					4	4	36	144	144	73	72	18	54		1	71		<u>16</u>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Физиология питания		4					3	3	36	108	108	69.8	68	34		34	1.8	38.2		<u>12</u>	





Курс 2																															
Сем. 3													Сем. 4																		
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль				
3	108	36.3	34					34	8	2.3	36	35.7																			
4	144	55	51	34	8			17	4	4	53.3	35.7																			
3	108	51.95	51	17	4			34	8	0.95	56.05																				
4	144	52.8	51	34	8			17	4	1.8	91.2																				
													4	144	55	51	34	8	17	4			4			53.3		35.7			
4	144	89	85	34	8	51	12			4	19.3	35.7																			
4	144	89	85	34	8	51	8			4	19.3	35.7																			
													4	144	72	68	34	8	34	8			4			36.3		35.7			
5	180	86.8	85	34	8	51	8			1.8	93.2		3	108	86.8	85	34	8	51	12			1.8			21.2					
													3	108	34.95	34	17	4			17	4	0.95			73.05					
2	72	17.95	17	17	4					0.95	54.05																				
29	1044	478.8	459	204	48	153	28	102	24	19.8	422.4	142.8	14	504	248.75	238	119	28	102	24	17	4	10.75		183.85		71.4				
														4	144	87.65	85	51	8			34	16	2.65			56.35				
														3	108	69.8	68	34	8			34	4	1.8			38.2				





-
Компетенции
ОК-1
ОК-3; ОК-9
ОК-1
ОК-2; ПК-25
ОК-6
ОК-3; ОК-4; ОК-9
ОК-4; ОК-5
ОК-8; ПК-12
ОПК-2; ПК-5
ОПК-1; ПК-2; ПК-11
ОПК-2; ПК-5
ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10
ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9
ОК-5; ПК-5; ПК-14
ОПК-1; ПК-26
ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15
ОК-7; ОК-8
ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ОК-5; ПК-5
ОК-5; ПК-5
ОК-7
ОК-7
ПК-13
ПК-14
ПК-2
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ПК-4
ОК-5; ПК-11
ПК-5
ОПК-1; ПК-6
ОК-5; ПК-4

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов												
				Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Физическая и коллоидная химия			2				4	4	36	144	144	116	114	38	76		2	28		22	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Органический синтез		2					3	3	36	108	108	97	95	38	57		2	11		22	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли		7					4	4	36	144	144	55.9	54	36		18	1.9	88.1		14	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	5						4	4	36	144	144	76.1	72	36	36		4.1	32.2	35.7	16	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7						4	4	36	144	144	76.1	72	36	36		4.1	32.2	35.7	16	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания		6					3	3	36	108	108	48.9	48	16	32		0.9	59.1			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Математика	12						8	8	36	288	288	156.3	148	74		74	8.3	60.3	71.4	32	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Физика	12						8	8	36	288	288	156.3	148	74	37	37	8.3	60.3	71.4	38	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>6</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>48.9</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>		<b>0.9</b>	<b>59.1</b>		<b>8</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация		6					3	3	36	108	108	48.9	48	16	32		0.9	59.1		8	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия		6					3	3	36	108	108	48.9	48	16	32		0.9	59.1		8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>8</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>45.2</b>	<b>44</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>1.2</b>	<b>62.8</b>		<b>12</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		8					3	3	36	108	108	45.2	44	22	22		1.2	62.8		12	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент		8					3	3	36	108	108	45.2	44	22	22		1.2	62.8		12	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>7</b>						<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>57.2</b>	<b>54</b>	<b>18</b>		<b>36</b>	<b>3.2</b>	<b>51.1</b>	<b>35.7</b>	<b>16</b>	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.01	Региональная стратегия рынков	7						4	4	36	144	144	57.2	54	18		36	3.2	51.1	35.7		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.02	Управление качеством	7						4	4	36	144	144	57.2	54	18		36	3.2	51.1	35.7	16	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>7</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>55</b>	<b>54</b>	<b>18</b>		<b>36</b>	<b>1</b>	<b>53</b>		<b>8</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Методы и средства научных исследований		7					3	3	36	108	108	55	54	18		36	1	53		8	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Планирование эксперимента		7					3	3	36	108	108	55	54	18		36	1	53		8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>8</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>56.2</b>	<b>55</b>	<b>22</b>	<b>33</b>		<b>1.2</b>	<b>51.8</b>		<b>14</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность		8					3	3	36	108	108	56.2	55	22	33		1.2	51.8		14	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий		8					3	3	36	108	108	56.2	55	22	33		1.2	51.8		14	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>7</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>18</b>		<b>18</b>	<b>1</b>	<b>71</b>		<b>8</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации		7					3	3	36	108	108	37	36	18		18	1	71		8	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления		7					3	3	36	108	108	37	36	18		18	1	71		8	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>	<b>5</b>						<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>76.1</b>	<b>72</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>4.1</b>	<b>32.2</b>	<b>35.7</b>	<b>16</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии	5						4	4	36	144	144	76.1	72	36		36	4.1	32.2	35.7	16	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	5						4	4	36	144	144	76.1	72	36		36	4.1	32.2	35.7	16	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>		<b>6</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>80.9</b>	<b>80</b>	<b>16</b>	<b>64</b>		<b>0.9</b>	<b>27.1</b>		<b>16</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки		6					3	3	36	108	108	80.9	80	16	64		0.9	27.1		16	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна		6					3	3	36	108	108	80.9	80	16	64		0.9	27.1		16	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>	<b>5</b>						<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>55.9</b>	<b>54</b>	<b>36</b>		<b>18</b>	<b>1.9</b>	<b>88.1</b>		<b>16</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена		5					4	4	36	144	144	55.9	54	36		18	1.9	88.1		16	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров		5					4	4	36	144	144	55.9	54	36		18	1.9	88.1		16	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>	<b>4</b>						<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>69.8</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>		<b>1.8</b>	<b>74.2</b>		<b>12</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Инжиниринг меню		4					4	4	36	144	144	69.8	68	34	34		1.8	74.2		12	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Концепт и дизайн меню		4					4	4	36	144	144	69.8	68	34	34		1.8	74.2		12	











-
Компетенции
ПК-5
ПК-5
ПК-7
ОПК-2; ПК-1
ОПК-2; ПК-8
ОПК-2; ПК-3
ПК-5; ПК-17
ПК-5
ПК-8
ПК-8
ПК-4
ПК-4
ПК-8
ПК-8
ПК-17
ПК-17
ПК-4
ПК-4
ПК-8
ПК-8
ПК-5
ПК-5
ОПК-1; ПК-6
ОПК-1; ПК-6
ПК-12
ПК-12
ПК-4
ПК-4

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов																		
-	-	-	Наименование					Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	
												107	107		3852	3852	2021.15	1949	881	597	471	72.15	1438.15	392.7	418			
												210	210		7560	7560	3756.75	3618	1613	1100	905	138.75	3017.85	785.4	788	10		
<b>Блок 2.Практики</b>																												
<b>Вариативная часть</b>																												
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности							2			3	3	36	108	108	3.7						3.7	104.3			108
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика							2			3	3	36	108	108	3.7						3.7	104.3			108
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							46			12	12	36	432	432	5						5	427			432
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика							8			3	3	36	108	108	1.3						1.3	106.7			108
												21	21		756	756	13.7						13.7	742.3			756	
												21	21		756	756	13.7						13.7	742.3			756	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																												
<b>Базовая часть</b>																												
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					8					3	3	36	108	108	6.5	6	6			0.5	101.5		2		
<input type="checkbox"/>	+	Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы										6	6	36	216	216	15.5						15.5	200.5			
												9	9		324	324	22	6	6				16	302		2		
												9	9		324	324	22	6	6				16	302		2		
<b>ФТД. Факультативы</b>																												
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций						3				2	2	36	72	72	52.8	51	34	17		1.8	19.2		12		
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Технологическое предпринимательство						6				3	3	36	108	108	32.1	32			32		0.1	75.9		8	
												5	5		180	180	84.9	83	34	17	32		1.9	95.1		20		
												5	5		180	180	84.9	83	34	17	32		1.9	95.1		20		







Курс 4																								Закрепленная кафедра						
Сем. 7												Сем. 8												Код	Наименование					
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот			ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль
27	972	449.3	432	180	36	126	24	126	38	17.3	415.6	107.1	9	324	146.6	143	66	18	55	14	22	6		3.6		177.4			66	Химии
30	1080	505.2	486	216	44	126	24	144	46	19.2	467.7	107.1	18	648	308.95	297	121	32	55	14	121	30	10	11.95		267.65		71.4		
																													66	Химии
																													66	Химии
																													66	Химии
													3	108	1.3										1.3	1.3	106.7	106.7	66	Химии
													3	108	1.3										1.3	1.3	106.7	106.7		
													3	108	1.3										1.3	1.3	106.7	106.7		
													3	108	6.5	6	6	2							0.5		101.5		66	Химии
													6	216	15.5										15.5		200.5		66	Химии
													9	324	22	6	6	2							16		302			
													9	324	22	6	6	2							16		302			
																													66	Химии
																													69	Экономики

-
Компетенции
ОК-4; ОК-5; ПК-11
ОК-4; ПК-11
ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12
ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12
ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ПК-5
ОК-2; ОК-5; ОК-6



Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.03	Философия	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.04	Экономика	
Б1.Б.17	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Технологическое предпринимательство	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	
Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития	
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития	
Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.В.06	Введение в направление	
Б1.В.09	Физиология питания	
Б1.Б.20	Химия	
Б1.Б.21	Органическая химия	
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.02	Технологическое предпринимательство	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.05	Правоведение	
Б1.Б.17	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Технологическое предпринимательство	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.18	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.18	Физическая культура и спорт	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.16	Информатика	
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б1.В.08	Компьютерная графика в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	
Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.09	Биохимия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.11	Химия пищи	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б1.В.03	Тепло- и хладотехника	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.05	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	
Б1.В.09	Физиология питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент	
Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.10.01	Инжиниринг меню	
Б1.В.ДВ.10.02	Концепт и дизайн меню	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.09	Биохимия	
Б1.В.17	Физика	
Б1.Б.11	Химия пищи	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.В.07	Пищевая микробиология	
Б1.В.10	Физическая и коллоидная химия	
Б1.В.11	Органический синтез	
Б1.В.16	Математика	
Б1.Б.20	Химия	
Б1.Б.21	Органическая химия	
Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии	
Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.08	Компьютерная графика в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.12	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация	
Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия	
Б1.В.ДВ.03.01	Региональная стратегия рынков	
Б1.В.ДВ.03.02	Управление качеством	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации	
Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б1.В.06	Введение в направление	
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена	
Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская		
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПК
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК
Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА	
Б1.Б.17	Продвижение научной продукции	
Б1.В.02	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК
Б1.Б.17	Продвижение научной продукции	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.16	Математика	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы и средства научных исследований	
Б1.В.ДВ.04.02	Планирование эксперимента	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: расчетно-проектная		
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.Б.04	Экономика	
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.Б.16	Информатика	
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.19	Проектная деятельность	
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	



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; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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-2; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.01	История	ОК-1
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2; ПК-25
Б1.Б.05	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие	ОК-3; ОК-4; ОК-9
Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.Б.09	Биохимия	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-1; ПК-2; ПК-11
Б1.Б.11	Химия пищи	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10
Б1.Б.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
Б1.Б.14	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9
Б1.Б.15	Аналитическая химия и ФХМА	ОК-5; ПК-5; ПК-14
Б1.Б.16	Информатика	ОПК-1; ПК-26
Б1.Б.17	Продвижение научной продукции	ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.18	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
Б1.Б.19	Проектная деятельность	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.20	Химия	ОК-5; ПК-5
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.21	Органическая химия	ОК-5; ПК-5
Б1.В	Вариативная часть	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.В.01	Брендинг в общественном питании	ПК-13
Б1.В.02	Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой	ПК-14
Б1.В.03	Тепло- и хладотехника	ПК-2
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ПК-4
Б1.В.06	Введение в направление	ОК-5; ПК-11
Б1.В.07	Пищевая микробиология	ПК-5
Б1.В.08	Компьютерная графика в пищевой промышленности	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.09	Физиология питания	ОК-5; ПК-4
Б1.В.10	Физическая и коллоидная химия	ПК-5
Б1.В.11	Органический синтез	ПК-5
Б1.В.12	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли	ПК-7
Б1.В.13	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-2; ПК-8
Б1.В.15	Технохимический контроль продуктов питания	ОПК-2; ПК-3
Б1.В.16	Математика	ПК-5; ПК-17
Б1.В.17	Физика	ПК-5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	
Б1.В.ДВ.01.01	Метрология и стандартизация	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия	ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Товарный менеджмент	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	
Б1.В.ДВ.03.01	Региональная стратегия рынков	ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02	Управление качеством	ПК-8
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы и средства научных исследований	ПК-17
Б1.В.ДВ.04.02	Планирование эксперимента	ПК-17
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	
Б1.В.ДВ.05.01	Сервисная деятельность	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий	ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	
Б1.В.ДВ.06.01	Технология разработки нормативной и технической документации	ПК-8
Б1.В.ДВ.06.02	Интегрированные системы управления	ПК-8
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	
Б1.В.ДВ.07.01	Основы биотехнологии	ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПб-20\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07.02	Основы пищевых производств	ПК-5
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.02	Методы и средства дизайна	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	
Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена	ПК-12
Б1.В.ДВ.09.02	Идентификация и фальсификация потребительских товаров	ПК-12
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	
Б1.В.ДВ.10.01	Инжиниринг меню	ПК-4
Б1.В.ДВ.10.02	Концепт и дизайн меню	ПК-4
Б2	Практики	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; 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-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-4; ОК-5; ПК-11
Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика	ОК-4; ПК-11
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.04(Пд)	Производственная – преддипломная практика	ОК-4; ОПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; 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-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; 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-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОК-2; ОК-5; ОК-6; ПК-5
ФТД		ОК-2; ОК-5; ОК-6; ПК-5
ФТД.01	Моделирование производственных ситуаций	ПК-5
ФТД.02	Технологическое предпринимательство	ОК-2; ОК-5; ОК-6

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
--------	--------------	-------------	--------------------------



№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Кэф.	Семестры																															
			Контакт	Академические часы							Э.Э.	Неделя	Контакт	Академические часы							Э.Э.	Неделя	Контакт	Академические часы							Э.Э.	Неделя																																				
				Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	ВНКР	СР				Контроль	Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр	ВНКР				СР	Контроль	Всего	Контакт	Лек	Лаб	Пр			ВНКР	СР	Контроль			Всего																														
ИТОГО (с факультативами)				1116									31	19 4/6		1116										31	22 2/6		2232											62	42																											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1116											31			2160										60																													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (за учебный семестр)	ОП, факультативы (в период ТО)			53.1												49.8													51																																							
	ОП, факультативы (в период экз. сесс.)			53.6												53.6													53.6																																							
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физн.)			27												27													27																																							
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физн.)			28.2												28													28.1																																							
Ауд. нагр. (элект. курсы по физн.)																																																																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1044	479.8	204	153	102	16.8	422.4	142.8	29	ТО: 17 Э: 2 2/3		900	476	239	136	95	17	352.6	71.4	25	ТО: 17 Э: 1 1/3		1944	954.8	442	299	197	36.8	775	214.2	54	ТО: 34 Э: 4																																	
1	Э.В.Д.2	Иностранный язык	Э	108	36.3			3+	2.3	36	35.7	3														Э	108	36.3			3+	2.3	36	35.7	3		19	123																														
2	Э.В.Д.2	Философия	Э	144	56	3+		17	+	53.3	35.7	+														Э	144	56	3+		17	+	53.3	35.7	+		65	3																														
3	Э.В.Д.4	Экономика	Э	108	51.95	17		3+	0.95	56.05		3														Э	108	51.95	17		3+	0.95	56.05		3		69	3																														
4	Э.В.Д.2	Правоведение	Э	144	52.8	3+		17	1.8	91.2		+														Э	144	52.8	3+		17	1.8	91.2		+		38	3																														
5	Э.В.Д.2	Безопасность жизнедеятельности												Э	144	56	3+	17		+	53.3	35.7	+			Э	144	56	3+	17		+	53.3	35.7	+		45	+																														
6	Э.В.Д.2	Виноделие	Э	144	89	3+	51		+	19.3	35.7	+														Э	144	89	3+	51		+	19.3	35.7	+		66	3																														
7	Э.В.Д.10	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	144	89	3+	51		+	19.3	35.7	+														Э	144	89	3+	51		+	19.3	35.7	+		66	3																														
8	Э.В.Д.11	Химия пищи												Э	144	72	3+	3+		+	36.3	35.7	+			Э	144	72	3+	3+		+	36.3	35.7	+		66	+																														
9	Э.В.Д.13	Аналитическая химия и ОХИМ	Э	180	86.8	3+	51		1.8	93.2		6		Э	108	86.8	3+	51		1.8	21.2		3			Э(Э)	228	173.6	68	102		3.6	114.4		8		66	3+																														
10	Э.В.Д.17	Продвижение научной продукции												Э	108	34.95	17		17	0.95	73.05		3			Э	108	34.95	17		17	0.95	73.05		3		17	+																														
11	Э.В.Д.13	Визуальная культура и спорт	Э	72	17.95	17			0.95	54.05		2		Э	72	17.95	17			0.95	54.05		2			Э	72	17.95	17			0.95	54.05		2		21	3																														
12	Э.В.Д.2	Тепло- и хладотехника												Э	144	87.65	51		3+	2.65	96.35		+			Э	144	87.65	51		3+	2.65	96.35		+		66	+																														
13	Э.В.Д.2	Визуология питания												Э	108	69.8	3+		3+	1.8	38.2		3			Э	108	69.8	3+		3+	1.8	38.2		3		66	+																														
14	Э.В.Д.Д.В.Д.1	Менеджмент менеджмента	Э	144	69.8	3+	3+		1.8	74.2		+		Э	144	69.8	3+	3+		1.8	74.2		+			Э	144	69.8	3+	3+		1.8	74.2		+		66	+																														
15	Э.В.Д.Д.В.Д.1	Концепт и дизайн меню	Э	144	69.8	3+	3+		1.8	74.2		+		Э	144	69.8	3+	3+		1.8	74.2		+			Э	144	69.8	3+	3+		1.8	74.2		+		66	+																														
16	Э.В.Д.Д.1	Моделирование производственных ситуаций	Э	72	52.8	3+	17		1.8	19.2		2		Э	72	52.8	3+	17		1.8	19.2		2			Э	72	52.8	3+	17		1.8	19.2		2		66	3																														
НОРМЫ КОНТРОЛЯ			Э(4) 3а(3)											Э(2) 3а(3)											Э(6) 3а(10)																																											
ПРАКТИКИ			(план)											2,16 2,5											2,5 2,13,5 6 4											2,16 2,5											2,5 2,13,5 6 4																					
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности													Э(Э)											2,16 2,5											2,5 2,13,5 6 4											Э(Э) 2,16 2,5											2,5 2,13,5 6 4										
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(план)																																																																	
КАНИКУЛЫ														2											5 4/6											7 4/6																																







Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов			
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика										
Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	1	2			2					
			66	+	2					
Учебная - ознакомительная практика	1	2			2					
			66	+	2					
Вид практики: Производственная практика										
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2			4					
			66	+	4					
Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			4					
			66	+	4					
Вид практики: Преддипломная практика										
Производственная – преддипломная практика	4	2			2					
			66	+	2					
	Итого по факту				14					
	Итого по плану				14					

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Проектная деятельность					
КР	3	2	66		
	4		66		
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий					
КР	3	2	66		
Технология мучных кондитерских изделий					
КР	4	1	66		

	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)				229	257	245	60	29	31	62	31	31	63	30	33	60	30	30
Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	60	29	31	60	29	31	60	30	30	60	30	30
Дисциплины (модули)	49%	51%	31.7%	207	216	210	54	29	25	54	29	25	54	30	24	48	30	18
Базовая часть				99	111	103	27	17	10	43	29	14	21	13	8	12	3	9
Вариативная часть				105	108	107	27	12	15	11		11	33	17	16	36	27	9
Практики	0%	100%	0%	15	27	21	6		6	6		6	6		6	3		3
Вариативная часть				15	27	21	6		6	6		6	6		6	3		3
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				1	5	5				2	2		3		3			
				1	5	5				2	2		3		3			
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					51.4	-	52.1	49.3	-	53.1	48.8	-	54.1	47.4	-	54.1	52.5
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					53.6	-	53.6	53.6	-	53.6	53.6	-	53.6	53.6	-	53.6	53.6
Контактная работа в период ТО (акад. час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					28.1	-	28.1	28	-	28.2	28	-	28.2	28.2	-	28.1	28.1
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3756.75	-	504.2	527.6	-	478.8	476	-	505.9	450.1	-	505.2	308.95
	Блок Б2					13.7	-		7.4	-		2.5	-		2.5	-		1.3
	Блок Б3					22	-			-			-			-		22
	Блок ФТД					84.9	-			-	52.8		-		32.1	-		
	Итого по всем блокам					3877.35	-	504.2	535	-	531.6	478.5	-	505.9	484.7	-	505.2	332.25
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	3	2	6	4	2	6	3	3	6	3	3
	ЗАЧЕТ (За)						8	4	4	9	4	5	7	4	3	8	5	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	1				1		1			
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												2		2	2	1	1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					44.59%												
	в интерактивной форме					21.7%												

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость
<b>Руководство</b>	66		15.00	
<b>Консультации по</b>				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость
		0		
<b>Председатель</b>	79		1.00	
<b>Член комиссии</b>				
1	79		0.50	
2	79		0.50	
3	66		1.00	
4	66		0.50	
5	66		0.50	
<b>Примечания к комиссиям ГЭК</b>				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудовое мкость

Член комиссии			
1	66	0.50	
2	66	0.50	
3	79	0.50	
4	79	0.50	

**Дежурство**

**Примечания к комиссиям ГЭК**



Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Автоматизированного электропривода и мехатроники
2		Автоматизированных систем управления
3		Резерв3
4		Резерв4
5		Архитектуры и изобразительного искусства
6		Бизнес-информатики и информационных технологий
7		Резерв7
8		Резерв 13
9		Прикладной математики и информатики
10		Резерв10
11		Вычислительной техники и программирования
12		Горных машин и транспортно-технологических комплексов
13		Государственного муниципального управления и управления персоналом
14		Дизайна
15		Резерв 24
16		Дошкольного и специального образования
17		Научные сотрудники
18		Языкознания и литературоведения
19		Иностранных языков по техническим направлениям
20		Информатики и информационной безопасности
21		Физической культуры
22		Всеобщей истории
23		Резерв 6
24		Литейных процессов и материаловедения
25		Резерв 14
26		Геологии, маркшейдерского дела и обогащения полезных ископаемых
27		Машины и технологии обработки давлением и машиностроения
28		Технологий обработки материалов
29		Менеджмента
30		Резерв 23
31		Резерв 12
32		Резерв 7
33		Резерв 8
34		Разработки месторождений полезных ископаемых
35		Педагогического образования и документоведения
36		Резерв 9
37		Резерв 15
38		Права и культурологии
39		Резерв39
40		Резерв 16
41		Резерв 17
42		Проектирования зданий и строительных конструкций
43		Проектирования и эксплуатации металлургических машин и оборудования
44		Логистика и управление транспортными системами

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
45		Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности
46		Психологии
47		Резерв 18
48		Лингвистики и перевода
49		Русского языка, общего языкознания и массовой коммуникации
50		Резерв 10
51		Социальной работы и психолого-педагогического образования
52		Резерв 52
53		Спортивного совершенствования
54		Резерв54
55		Строительного производства
56		Резерв 4
57		Резерв 19
58		Механики
59		Теплотехнических и энергетических систем
60		Резерв 20
61		Технологии, сертификации и сервиса автомобилей
62		Управления недвижимостью и инженерных систем
63		Физики
64		Металлургии и химических технологий
65		Философии
66		Химии
67		Художественной обработки материалов
68		Резерв 21
69		Экономики
70		Электроники и микроэлектроники
71		Электроснабжения промышленных предприятий
72		Резерв 72
73		Металлургии и стандартизации
74		Резерв 11
75		Резерв 3
76		Резерв
77		Резерв1
78		Резерв2
79		Почасовики
80		Аспирантура
81		Системной интеграции
82		Металлургии и энергетики
83		Технологии строительства
84		Многопрофильный колледж
85		Метизного производства и электроэнергетики
86		Управления
87		Технологий образовательной деятельности с детьми дошкольного возраста
88		Социальных технологий



Номер	Аббревиатура	Название кафедры
89		Практической психологии
90		Горное дело
91		Резерв91
92		Резерв92
93		Кафедра 93
94		Кафедра 94
95		Кафедра 95
96		Кафедра 96
97		Кафедра 97
98		Кафедра 98
99		Кафедра 99
100		Кафедра 100
101		Digital экономика бизнеса и управление
102		Учетные системы и бизнес аналитика
103		Иностранные языки и межкультурная коммуникация в сфере бизнеса и менеджмента
104		Electric Grid Management
105		Advanced Metallurgical Engineering
106		Инжиниринг технологий материалов

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам																																																						
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																																										
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8																																								
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.																																							
Итого	<b>60</b>				<b>62</b>				<b>63</b>				<b>60</b>																																										
Всего	<b>29</b>		<b>31</b>		<b>31</b>		<b>31</b>		<b>30</b>		<b>33</b>		<b>30</b>		<b>30</b>																																								
1	Б1.Б.01 История [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-3; ОК-9	2	Б1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9	3	Б1.Б.08 Безопасность жизнедеятельности [Эк] ОК-8; ПК-12	4	Б1.Б.12 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [За] ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10	5	Б1.Б.14 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Эк, КР] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9	4	Б1.Б.19 Проектная деятельность [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	3	Б1.Б.13 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Эк] ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17	4																																							
2			Б1.Б.06 Культурология и межкультурное взаимодействие [За] ОК-3; ОК-4; ОК-9	4													Б1.Б.03 Философия [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.11 Химия пищи [Эк] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.Б.14 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [За] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9	4	Б1.Б.04 Технология мучных кондитерских изделий [Эк, КР] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	5	Б1.Б.19 Проектная деятельность [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	5																													
3																											Б1.Б.16 Информатика [За] ОПК-1; ПК-26	4	Б1.Б.04 Экономика [За] ОК-2; ПК-25	3	Б1.Б.15 Аналитическая химия и ФХМА [За] ОК-5; ПК-5; ПК-14	4	Б1.Б.02 Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой [Эк] ПК-14	4	Б1.Б.08 Компьютерная графика в пищевой промышленности [За] ОПК-1; ПК-6	4	Б1.Б.05 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [За] ПК-4	3																	
4																																							Б1.Б.17 Физика [Эк] ПК-5	4	Б1.Б.05 Правоведение [За] ОК-6	4	Б1.Б.17 Продвижение научной продукции [За] ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15	3	Б1.Б.07 Пищевая микробиология [За] ПК-5	3	Б1.Б.12 Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли [За] ПК-7	4	Б1.Б.02 Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой [Эк] ПК-14	4	Б1.Б.08 Компьютерная графика в пищевой промышленности [За] ОПК-1; ПК-6	4	Б1.Б.05 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [За] ПК-4	3	
5		Б1.Б.20 Химия [За] ОК-5; ПК-5			4	Б1.Б.05 Правоведение [За] ОК-6	4	Б1.Б.17 Продвижение научной продукции [За] ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15			3	Б1.Б.07 Пищевая микробиология [За] ПК-5																																											3
6			Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-3; ОК-9	2													Б1.Б.03 Философия [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.11 Химия пищи [Эк] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.Б.14 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [За] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9	4	Б1.Б.04 Технология мучных кондитерских изделий [Эк, КР] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	5	Б1.Б.19 Проектная деятельность [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	5																													
7																											Б1.Б.07 Технология командообразования и саморазвития [За] ОК-4; ОК-5	3	Б1.Б.16 Информатика [За] ОПК-1; ПК-26	4	Б1.Б.04 Экономика [За] ОК-2; ПК-25	3	Б1.Б.15 Аналитическая химия и ФХМА [За] ОК-5; ПК-5; ПК-14	4	Б1.Б.02 Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой [Эк] ПК-14	4	Б1.Б.05 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [За] ПК-4	3																	
8																																							Б1.Б.21 Органическая химия [ЗаО] ОК-5; ПК-5	4	Б1.Б.10	1	Б1.Б.09	1	Б1.Б.03	1	Б1.Б.01 Брендинг в общественном питании [Эк]	5	Б1.Б.01 Брендинг в общественном питании [Эк]	5	Б1.Б.01 Брендинг в общественном питании [Эк]	5	Б1.Б.01 Брендинг в общественном питании [Эк]	5	
9		Б1.Б.07 Технология командообразования и саморазвития [За] ОК-4; ОК-5			3	Б1.Б.16 Информатика [За] ОПК-1; ПК-26	4	Б1.Б.04 Экономика [За] ОК-2; ПК-25			3	Б1.Б.15 Аналитическая химия и ФХМА [За] ОК-5; ПК-5; ПК-14																																											4
10			Б1.Б.20 Химия [За] ОК-5; ПК-5	4													Б1.Б.17 Физика [Эк] ПК-5	4	Б1.Б.05 Правоведение [За] ОК-6	4	Б1.Б.17 Продвижение научной продукции [За] ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15	3	Б1.Б.07 Пищевая микробиология [За] ПК-5	3	Б1.Б.12 Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли [За] ПК-7	4																													
11																											Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-3; ОК-9	2	Б1.Б.03 Философия [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.11 Химия пищи [Эк] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.Б.14 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [За] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9	4	Б1.Б.04 Технология мучных кондитерских изделий [Эк, КР] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	5	Б1.Б.19 Проектная деятельность [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	5																	
12																																							Б1.Б.07 Технология командообразования и саморазвития [За] ОК-4; ОК-5	3	Б1.Б.16 Информатика [За] ОПК-1; ПК-26	4	Б1.Б.04 Экономика [За] ОК-2; ПК-25	3	Б1.Б.15 Аналитическая химия и ФХМА [За] ОК-5; ПК-5; ПК-14	4	Б1.Б.02 Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой [Эк] ПК-14	4	Б1.Б.05 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [За] ПК-4	3					
13		Б1.Б.20 Химия [За] ОК-5; ПК-5			4	Б1.Б.17 Физика [Эк] ПК-5	4	Б1.Б.05 Правоведение [За] ОК-6			4	Б1.Б.17 Продвижение научной продукции [За] ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15																																							3	Б1.Б.07 Пищевая микробиология [За] ПК-5	3	Б1.Б.12 Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли [За] ПК-7	4
14			Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-3; ОК-9	2													Б1.Б.03 Философия [Эк] ОК-1	4	Б1.Б.11 Химия пищи [Эк] ОПК-2; ПК-5	4	Б1.Б.14 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [За] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9	4	Б1.Б.04 Технология мучных кондитерских изделий [Эк, КР] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	5	Б1.Б.19 Проектная деятельность [Эк, КР] ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-16; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	5																													
15																											Б1.Б.07 Технология командообразования и саморазвития [За] ОК-4; ОК-5	3	Б1.Б.16 Информатика [За] ОПК-1; ПК-26	4	Б1.Б.04 Экономика [За] ОК-2; ПК-25	3	Б1.Б.15 Аналитическая химия и ФХМА [За] ОК-5; ПК-5; ПК-14	4	Б1.Б.02 Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой [Эк] ПК-14	4	Б1.Б.05 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [За] ПК-4	3																	
16	Б1.Б.20 Химия [За] ОК-5; ПК-5								4	Б1.Б.17 Физика [Эк] ПК-5			4	Б1.Б.05 Правоведение [За] ОК-6	4	Б1.Б.17 Продвижение научной продукции [За] ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15																							3	Б1.Б.07 Пищевая микробиология [За] ПК-5	3	Б1.Б.12 Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли [За] ПК-7	4	Б1.Б.02 Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой [Эк] ПК-14	4	Б1.Б.08 Компьютерная графика в пищевой промышленности [За] ОПК-1; ПК-6	4	Б1.Б.05 Производственный учет и отчетность с основами документооборота [За] ПК-4	3						



з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам															
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8	
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
29					культура и спорт [За] ОК-7; ОК-8	2	[ЗаО] ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12		(Идентификация и фальсификация потребительских товаров) ПК-12		ПК-10; ПК-11; ПК-12		разработка нормативной и технической документации [За] (Интегрированные системы управления) ПК-8	3	ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	
30		Б2.В.02(У) Учебная - ознакомительная практика [ЗаО] ОК-4; ПК-11	3	ФТД.01 Моделирование производственных ситуаций [За] ПК-5	2											
31																
32																
33											ФТД.02 Технологическое предпринимательс тво [За] ОК-2; ОК-5; ОК-6	3				

Примечание Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПб-20\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020