МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет" Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 10 "_25_" 03 2016 г.

19.03.02

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

на 2016-2017 учебный год

Направление: "Продукты питания из растительного сырья"
Профиль: "Технология консервов и пищеконцентратов"

Кафедра: Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

Виды деят.: производственно-технологическая; организационно-управленческая; экспериментально-исследовательская; расчетно-проектная.

Квалификация: БАКАЛАВР	Год начала подготовки
Программа подготовки: академ. бакалавриат	Год окончания подготовки
Форма обучения: заочная	05222222222
Срок обучения: 5 лет	—————————————————————————————————————

Согласовано

И.о. началника УО

Начальник ОЛОКО

Директор

Председатель методической комиссии

Директор ООО "Протеин и Ко"

/ Крымкова В.Г./
/ Новикова В.Б./
/ Величко Н.А./
/ Демина О.В./
/ Евсеев Г.А./

1. Календарный учебный график

		Сен	тябр	Ъ	5		Октяб	брь	0	1	Но	ябрі	>		Дек	абрь)	4	Я	нвај	ЭЬ	1	Ф	евра	ΙЛЬ	1		Ma	рт		2	Α	прел		3		Ма	й			Ию	НЬ		2	ν	1юль	5	2		Авг	уст	
Med	1 - 7	· -			29 -	6 - 12	-	20 - 26	0			7 -	4 -	1 - 7	8 - 14	15 - 21	-	29 -	5 - 11	12 - 18		26 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	2	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 -	6 - 12		20 - 26	()	4 - 10	-	- &	1	1 - 7	`	15 - 21	-	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -:	3 - 9	- 1	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10) 11	1 12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35 3	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I						Э	Э	Э	К	К																	Э	Э	n	У	У															К	К	К	К	К	К	К
П						Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	Э															К	К	К	К	К	К	К
Ш											Э	Э	Э	Э																	Э	Э	Э	Э												К	К	К	К	К	К	К
IV			Э	Э	Э	Э	К	К															Э	Э	Э	Э	П	П																		К	К	К	К	К	К	К
٧					Э	Э	Э	Э	Γ	ΙП	П	П	П	П	К	К																Γ	Д	Д	Д	Д	Γ	К	К	К	К	К	К	К	К	=	=	II	Ш	=	=	=

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	35	37	37	33	19	161
Э	Экзаменационные сессии	6	6	8	8	4	32
У	Учебная практика	2					2
П	Производственная практика				2	6	8
Д	Выпускная квалификационная работа					4	4
Γ	Гос. экзамены и/или защита ВКР					2	2
К	Каникулы	9	9	7	9	10	44
Ито	го	52	52	52	52	45	253
Студ	ентов						
Груг	п						

									Boero	часов		3E	т											Pacriner	деление п	o kynca	ım										- 1			-		381	ре
				Формы конт	троля					в том ч	сле	Ī				/pc 1				Кур	c 2				Курс 3	, p				Курс 4					/pc 5							ого ч	en e
Индекс	Наименование		Заче	т Курсо Кур	pco Kor			ПоП	По	нта т.		Экспе	F		Часов	' 		-		Часов			-	Ча	асов			\vdash	Ча	сов		F		Часов	<u> </u>		ч	Іасов ЗЕ	Тв Пр/Ау		сов в час герак эле		Компетенции
		Экза Зач мены ы	нет ы с и оцен	вые вы	ые	ль Рефе	РГР		тану ра (1	16. 10 CPC	Контр оль	ртное	Факт	Лек Ла	6 Пр	CPC K		ET n	ек Лаб	Пр	срс Ко	нтр ЗЕТ	. Лек	Лаб І	Пр СРО	Конт	тр ЗЕТ	Лек	Лаб Г	1p CPC	Контр	3ET	Лек Ла	6 Пр	CPC		3ET	з ЗЕТ не	ед. (%)	ти		ной К	А
			кой	прое ра	ы	ie .			yч	еб.							оль				0.	пь	1			ОЛЬ	•			, ,	оль					оль				Ψ	урме фо	рме	
	Итого	26 36	6 17	4 :	2 32	2 5	2	9292 93	292 10	102 7034	446	249	249	74 84	1 42	1 440	88 4	48 7	6 118	16	1 642 9	2 51	88	98	30 1 66	5 103	52	78	104 1	18 1 393	3 99	50	74 70	32	894	64	48	- 1	13.89	% 3	342	=	<u> </u>
	Итого по ООП (без факультативов)			4 :																																			14.39			=	
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=32.4%									2% 83%				•	•			•	•		•								•					•				•					
	Итого по блоку Б1	25 33	3 17	4 :	2 31	1 5	2	8104 8				216	216	74 84	42	1 440	88 4	45 7	6 108	16	1 548 8	18 48	82	88	30 1 54	1 99	48	78	96 1	1 3 3 3	95	45	68 7	32	855	55	30	-	14.39	% 3	342		
F1	Б=50% В=50% ДВ(от В)=32.4%						т. г	I-		2% 83%				1 -		T	1							1	1		1	T 1	I .		.1 1				1 1	1	[_	
61.6	Дисциплины (модули) Базовая часть			2																																4			14.39	_	_	=	
51.5.1	Иностранный язык	13 11	_	2	1 19	9 3	_	216 2		46 324 18 176		6	_	20	_	-	8	_	8	6	60	_	48	50	16 873	5 57	29	28	28	4 518	34	17	8 4	- 6	122	4	_	36	13.5%	-	12	4	3 OK-3, 9
Б1.Б.2	История	1				1		108 1	108 1	4 85	9	3	3	6	8	85	9	3																				36	57.19	%	6	6	4 OK-1, 5
Б1.Б.3	Философия	1			_	1		108 1		4 85		3	_	6	8	85	9	3	_											_				_				36	57.19		4		3 OK-1, 4
51.5.4 51.5.5	Экономика Математика	3	1	+ +	11	1				4 121 0 209		7		8	12	156	4	5 4	-	6	53	9 2	6	-	8 121	9	4	1	-	_	+ +	-		-		-		36 36	57.19 60%		12		9 OK-2 1 IIK-5
Б1.Б.6	Информатика	1 1	<u> </u>		1	_				6 177				10 16			13				55					1												36	00%	_	6		2 OПК-1; ПК-17
B1.B.7	Физика	2 1	1		1		П	288 2	_	8 243	_			8 10		154	8	5 4	6		89	9 3				Ι						耳					1	36		Τ	12	8	9 OK-5; ПK-5
B1.B.8	Основы общей и неорганической химии		1		11	1		216 2	216 2	184	4	6	6	10 18	3	184	4	6																				36			8	2	4 ΠK-5
B1.B.9	Органическая химия	1			2			216 2		6 182		6	6	4 8		56	4		8			4 4																36			12		4 ΠK-5
B1.B.10	Биохимия	3 2	-	++	23		+	144 1		8 113	_	4	4		-	₩	_	- 4	1 6	\vdash	58	4 2	4	4	55	9	2	\vdash			\vdash	_		-	\vdash			36		+	10		7 NK-5
Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	1 1			11	1	\perp			147		5	5	8 12	2	147	13	5													$oxed{oxed}$				Ш			36			8		5 ΟΠK-1; ΠK-16
61.6.12 61.6.13	Прикладная механика Тепло- и хладотехника	3	+-	3	2			216 2 108 1		8 179		6	6	_	-	₩		6	8	Ш	58	2	_		4 121			Н	_	_	\vdash	_	_		\sqcup			36	14.39		10		3 ПK-5
61.5.14	Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника	3	3	++	3	-		108 1 72		6 88 0 58		2	2	-	-	++	-	+	+	\vdash	-	+	6	6	4 88 58		3	\vdash	-+	+	++	\dashv	+		\vdash	-+		36 36	25%	0	4		7 ПК-5 8 ПК-5
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности		4		4			144 1		4 126		4	4	ᆂ	╚			工	╧			工			٣	Ť		6	6	2 126	4	4	ᆂ				_	36	14.39	%	6		1 OK-8; ПК-12, 21
51.5.16	Медико-биологические требования и санитарные	4			4			72	72	B 60	4	2	2															4	4	60	4	2						36			4	2	6 ПК-5, 8, 12
51.5.10	нормы качества пищевых продуктов	Ш.					\sqcup			. 30	<u> </u>	الألما		_ _					_				Ш	_		\perp	1			30	ا آ					_							
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств	4		4			3	216 2	216 2	6 181	9	6	6										6	6	96		3	6	6	2 85	9	3						36	7.7%	6	10	2	7 ОПК-2; ПК-5
61.6.18	Пищевая микробиология	$\vdash\vdash$	3	++	3	.	₩	144 1	144	4 126	4	4	_		-	₩	_	_		\vdash		-	6		400	5 4	4	\vdash			\vdash	-		-				36		_	6		6 ПK-5
61.6.18 61.6.19	Пищевая микробиология Пищевая химия	3	3	++	3			144 1		4 126 2 123		4			+	H	-	+	+	+	\dashv	+	4			3 9		H		+	+	\dashv		+	H	-		36	-		6		6 ITK-5 6 ORK-2; RK-1, 4, 18
51.5.20	Физико-химические основы и общие принципы							144 1		4 121			. 1			Ħ												6		121	9	, 1		Ì				36			4	2	
D1.D.20	переработки растительного сырья	4						144 1	144 1	4 121	y	4	4															6	8	121	9	4						36			4		D III. 1, 2, 3
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания	I^-I^-	2		Г		ΙŢ	144 1	144 1	6 124	4	4	4						10		124	4 4		T				ΙĪ	T			Т				T	T	36			6	2	2 ПK-1
-		$\vdash \vdash$	_	++			₩	_		+			_		-	₩	_		+	\vdash		+	+		+	1	-	\vdash			+			_			_		-	-	+		1
B1.B.22	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из	3						108 1	108 1	4 85	9	3	3										6	8	85	9	3											36			6	,	7 OПK-2; ПК-8
	растительного сырья																						لللل			L																	
B1.B.23	Системы управления технологическими		5		5		П	144 1	144 1	8 122	4	4	4																			T	8 4	6	122	4	4	36	33.39	%	4	s	8 ПК-7
	процессами и информационные технологии	oxdot	,	11	_	_	$\sqcup \bot$			- 122						Ш			_	Ш			\perp			1	1	Ш		_ _	\sqcup		, "	Ů	.22	-		20	33.37			, °	
Б1.Б.24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	1			4		72	72	B 60	4	2	2															4	4	60	4	2						36			4	2	5 ΠK-22
Б1.Б.25	Физическая культура	4						72	72	2 66	4	2	2					<u> </u>									<u> </u>	2		66	4	2		1				36		1		6	5 OK-5, 7
Б1.B	Вариативная часть		_	2						16 3476															14 668														15.19				
	Обязательные дисциплины		_	2	1 8	3 2	_	_	_	44 2124	_	_	_	4	4	60	4							30	8 414	30	14	38	52	14 599	53	21	36 3	1 20	415	35			14.59	_			v love
Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.2	Правоведение Разговорный иностранный язык	2	2	++		-	_	72 T		0 58 2 92		2	_	+	-	╁	-	6	12	4		4 2		-+	-	+	+	\vdash	-+		+	\dashv			\vdash	-+		36 36	40%	_	4		06 OK-6 3 OK-3, 9
Б1.В.ОД.3	История пищевой и перерабатывающей	1	Ť	+	-	+	+			B 60	1	2	2	4	А	60	4	,	1.2		-	+	T	-	-		1	H	-	1	1 1	\dashv	_			-	_	36	50%	-	4		4 OK-1
Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.4	промышленности Менеджмент и маркетинг	3	-	++		-		108 1		2 87		3	3	_	-	00	-		-	\vdash		-	4		8 87	0	3	\vdash			+	\dashv		-	\vdash			36	66.79		2		9 ПК-18, 22
Б1.В.ОД.4 Б1.В.ОД.5	Экология	3 3		++	+	3		72				2	_	-	-	+	-	+	+	+	-	+	4				2	+	-	-	+	\dashv	+	+	\vdash	-+		36	00.75	_	4		9 ITK-18, 22 3 ITK-5
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические	2 2			2	2	1 1	216 2		2 181	_	6	6			Ħ		1	0 12		181 1	3 6								i				Ì			寸	36		T	6	2	
Б1.В.ОД.7	методы анализа Физическая и коллоидная химия	3 2	_	++	3	-	+	216 2		2 181	4	6	6	-	-	+	-	-		+	94	4 3	4	8	87	9	3	+	-		+	\dashv	+	+	\vdash	-+	_	36	-		10	2	
Б1.В.ОД.8	Физиология питания		3					144 1	144 1	6 124	4	4											6	10		4												36			6	2	3 ПK-5
Б1.В.ОД.9	Математическое моделирование	2	1	+ T	F					2 87		3	_	_[1	HI	$-\mathbb{I}$	_	8	_		9 3	_			\perp	1	μТ	$-\mathbb{I}$		\Box	丌	$-\mathbb{I}^{-}$	1	H			36			6		2 ORK-1; RK-16, 17
Б1.В.ОД.10 Б1.В.ОД.11	Компьютерные технологии	\vdash	2	++	2	2	\vdash	144 1		6 124	4	4	4	+	-	╁	-		10	+	124	4 4	+	+	-	+	+	\vdash	-+		+	\dashv	+		\vdash	-+	_	36		+	6	-	2 OПК-1; ПК-16, 17
Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация	3	1	$\perp \perp$			\sqcup	72	72 1	0 58	4	2	2			$\sqcup \downarrow$				\sqcup	_		4	6	58	4	2	\sqcup			\sqcup		_		\sqcup		_	36		4	4	2	
Б1.В.ОД.12	Экономика и управление предприятием	5			5		L l	108 1	108 1	4 85	9	3	3			L I			⊥			Ш	⊥∣	l			L		l		╽	_	6	8	85	9	3	36	57.19	%	6	7	9 ПК-19, 25
Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование предприятий							144	144 1	4 121			, 1																T.	10 121	9	,					T	24	71.49	04		2	6 ПК-2, 27
вт.в.Од.13	отрасли	9		4				144 1	144 1	4 121	ľ	4	4															4		121	,	4						30	71.49	/0	٥	2	0 I IN-2, 2/
Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли	5			5	,	ΙТ	108 1	108 2	4 75	9	3	3			1 T		T			T			T				ΙŢ	T			Т	12	12	75	9	3 T	36	50%	6	8	2	6 ПК-24, 26
		$\sqcup \bot$	_	44			\sqcup				<u> </u>	ш				\sqcup				Ш			\perp			1	<u> </u>	ш			1				ائـــا		4						
Б1.В.ОД.15 Б1.В.ОЛ.16	Технология консервирования Технология пишевых концентратов	44 5	-	4	4 5			252 2 180 1		6 188 4 147		7			-	₩			+-	+	_	+	+		+	+	-	16	30	188	18	7	8 1	,	147	9		36 36			12		6 OПК-2; ПК-4, 7 6 OПК-2: ПК-4. 7
Б1.В.ОД.17	Товароведение продовольственных товаров	4 4	_	+	4	\vdash		144 1		0 111	13	4	4			H			+	H	_	+	+		+	+	1	8	8	4 111	13	4	<u> </u>	+	.47		_	36	20%	-	6	2	, ,
ы.ы.од.1/	гозароведение продовольственных товаров	. 4	`		4		ш	.44	-44 2	111	13		,							1								Ľ	0	- 111	13	7						30	20%	Ĭ	~		

	Холодильная технология	4	\Box		72 10									Ш					4	6	58 4	2					36		4		7 ПК-2, 5
в.ОД.19	Технология сушки	5	+++	72	72 16	52 4	1 2	2		\vdash	\vdash		\vdash	+		1	$\dashv \dashv$	+	++		\vdash	-	6	10	52	4 2	36	-	4	2	6 ОПК-2; ПК-1, 4
В.ОД.20	Физико-химические и биохимические основы консервного производства	4	4	144	144 14	121 9	9 4	4											6	8	121 9	4					36		6	2	6 ПК-1
.ОД.21	Научно-исследовательская работа по профилю	5	5	72	72 12	56 4	1 2	2															4	8	56	4 2	36		2	2	6 ΠK-9, 14, 15
.В.ДВ	Дисциплины по выбору	12 4	4	1588	1588 172	1352 6	4 35	35 10	10	220 12	4	16 14	6 3	14 16	8 12	8	6 254	12 5	12	16	216 8	7	24	32 6	318 1	16 11		16.3%	60		
	Элективные курсы по физической культуре	1-3		328	328 10	306 1	2	2		102 4		4	1	00 4	4		104	4									36			6	5 OK-7
1.В.ДВ.1		<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>			,				1		ш!													!				i	1	<u> </u>	1
1	Правовое регулирование предпринимательской		$\overline{}$	11		T T .		- 1 1				. 1	Τ.Τ.			1 1	1 1	1	т т		П				П	П	1 1		4	П.	- L
	деятельности	2			72 10	58 4		2				4		8 4	2												36	60%			9 OK-6; ΠK-22
	Социология Адаптивные информационные и коммуникативные	2	-	72		58 4	-			.		4	1 1	8 4				-	+	_					-	-	36		4		7 OK-4, 5, 9
3	технологии	2		72	72 10	58 4	1 2	2				4	6 5	8 4	2												36	60%	4	4	7 OK-3, 5
51.В.ДВ.2																											_				
1	Профессиональная коммуникация в условиях информационного общества	3		72	72 10	58 4	1 2	2							4		6 58	4 2									36	60%		4	4 ΠK-10
	Корпоративная культура: принципы	3	+++			58 4					\vdash		++	+		1 1	6 58		++		 	+			\vdash	-			\vdash		4 ПK-10
2	формирования и управления	-	$\bot\bot\bot\bot$					2		$oxed{oxed}$	ш	_	$\sqcup \bot$	\perp	4	$\perp \perp \perp$		4 2			$oxed{oxed}$		oxdot		$\sqcup \bot$		36	60%			
	Коммуникативный практикум	3		72	72 10	58 4	1 2	2			Ш		\Box		4		6 58	4 2	\perp								36	60%		4	7 OK-3, 4
1.В.ДВ.3	_	 	$\overline{}$	70 1	70 0	I (0 I -				L (0 L :		-	1 1	, ,									ı ı	-	1		0.1	For:			7 OK 4 5 0
	Психология и педагогика Профилактика зависимого поведения	1	+++		72 8 72 8		1 2			60 4		-+	H	+	-+	1	+	+	++		\vdash	-	\vdash	+	\vdash	+-	36 36	50% 50%			7 OK-4, 5, 9 7 OK-4, 5, 9
	Социальная адаптация и основы социально		+++		72 8	60 4		2 4	4	60 4	2	_	+	+ +	-	1 1	\dashv	+	++	+			\vdash	_	\vdash	+	24	50%	4		7 OK-4, 5, 6
	правовых знаний			12	12 6	0U 4	• 2	4 4	4	3U 4	- 2																30	50%	4	4	, OK-1, J, 0
Б1.В.ДВ.4				1 1		T T						-						-	1 1			-		-			1				. I
	Введение в профиль направления Русский язык и культура речи	1	+++			58 4		2 4	6	58 4 58 4	2	_	++			+	+	-	++		\vdash	-	\vdash	+	\vdash	+	36 36	60%	4		6 ΠK-4 7 OK-3, 9
Z Б1.В.ЛВ.5	г уссон изык и кулотура речи	<u> </u>		12	12 10	30 4	. 2	4 م	0	30 4	2								1 1			1	<u> </u>		<u> </u>		30	00%	4	1 4	/ OK-3, 3
	Биоорганическая химия	2	2	108	108 10	94 4	1 3	3		1 1	1	4 6		4 4	3	1 1	1 1	1	1 1		П	1	П				36		4	2	7 ПК-5
	Сертификация системы качества	2	2	108		94 4					\vdash	4 6		4 4	3	1 1	++	-	++				1	-	\vdash	+	36		4		лк-3 5 ПК-8
1.В.ДВ.6		1							•									•				•		•				•			•
	Биохимия микроорганизмов с основами		$\neg \Box \Box$. 1												T												. L
1	биотехнологии	3		108	108 12	92 4	3	3							4	8	92	4 3									36		6	2	6 NK-5
2	Культура питания	3		108	108 12	92 4	1 3	3							4	8	92	4 3									36		6	2	2 OK-5
Б1.В.ДВ.7		l																													
1	Физико-химические методы контроля	2		108	108 12	92 4	1 2	3				4 9		2 4	3		T	T									36		6	-	5 ПК-3
•	технологических процессов пищевых производств		$\bot\bot\bot$.00	- '-					oxdot			<u> </u>		-						oxdot						لـــّــا		اللا		· ·
2	Методы исследования свойств растительного сырья	2		108	108 12	92 4	1 3	3			1 I	4 8	9	2 4	3		1 1				1 1						36		6	2	5 OΠK-2
Б1.В.ДВ.8	<u> </u>	1																											1		1
	Организация научных исследований	4	$\neg \neg \neg$	108	108 12	92 4	1 3	3			T 1		П			1 1	1 1		6	6	92 4	3					36		4	2	7 ΠK-13, 14
2	Промышленная экология пищевой и	4			108 12	92 4	1 3	3											6	6	92 4	3		1			36		4		6 OK-8; ПК-3, 8
	перерабатывающих отраслей	<u> </u>		1 1		L L .			1		<u> </u>	L			I			- 1	1 -	.	L L .						L L		1		,, -
51.В.ДВ.9		 	$\overline{}$	- г	- r	1 1	1 1			Г	1	- 1	1 1	1 1	- 1	1 1	1 1	1	1 1		1 1		1 1				1 1			1	
1	Экспертиза и контроль качества сырья и готовой продукции	5	5	108	108 16	88 4	1 3	3															6	10	88	4 3	36		6	2	6 ПК-3, 18
		+++++	++++	+		++	+	++		\vdash	₩		⊢ ⊢	+	-	++	+	+	++		++	-	\vdash	-	++	+-	\vdash		\vdash		
2	Кодирование и требования к безопасности по санитарно-гигиеническим показателям	5	5	108	108 16	88 4	1 3	3															6	10	88	4 3	36		6	2	6 ΠK-3, 5
	растительного сырья					1 1				1 1	1										1 1										1
	<u>r</u>					<u></u>												_													
Б1.В.ДВ.10		<u> </u>																													
	Растительное сырье, классификация, пищевая и		$\frac{1}{1}$	144	144 16	124 4										П			1,1	10	124 4	4					24			-	4 DV-S
1	Растительное сырье, классификация, пищевая и биологическая ценность	4	4		144 16	124 4	1 4	4											6	10	124 4	4					36		6		6 ПК-5
1 2	Растительное сырье, классификация, пищевая и	4	4		144 16 144 16	124 4	1 4	4											6	10	124 4 124 4	4					36 36		6		6 ПК-5
1	Растительное сырье, классификация, пищевая и биологическая ценность		4 4				1 4 4	4 4											6	10		4					36 36		6		
1 2 51.В.ДВ.11	Распительное сырые, классификация, пищевая и биополическая ценность Упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного		4 4 5	144	144 16	124 4	1 4 4	4 4 3											6	10		4	6	10	88	4 3	36 36		6	2	
1 2 51.В.ДВ.11	Распительное сырые, классификация, лищевая и биологическая ценность Упакковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного произходения и способы их переработки	4	4 4 5	144	144 16 108 16	124 4	4 4 4	4 4 3											6	10		4	6	10	88	4 3	36 36 36		6	2	6 NK-5
1 2 51.В.ДВ.11	Распительное сырые, классификация, пищевая и окологическая ценность Упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производения и способы их переработки Асеттическое консерцирование пищевых	4	4 4 5 5 5 5	144	144 16	124 4	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	3 3											6	10		4		10	88 4	4 3 4 3	36 36 36		6 6	2	6 NK-5
1 2 1.В.ДВ.11 1	Распительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаково-иные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного происхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых производств	5	5	144	144 16 108 16	124 4	``	3 3											6	10		4				_	36 36 36 36			2	6 NK-5
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12	Распительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаково-иные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного происхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых производств	5 5	5	108	144 16 108 16 108 16	88 4 88 4	1 3	3 3											6	10		4	6	10		_	36 36 36 36		6	2	6 NK-5 3 NK-4 3 ONK-2; NK-1
1 2 51.В.ДВ.11 1	Распительное сырые, классификация, пищевая и биополическая ценность Упаккавочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного происождения и способы их переработки Асеттическое консервирование пищевых производств	5	5	108	144 16 108 16	124 4	1 3	3 3 3											6	10		4	6			_	36 36 36 36 36			2	6 DK-5 3 DK-4 3 OHK-2; DK-1
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производстви и способы их переработки Асеттическое консервирование пищевых производств Микуробиологические основы консервного производства	5 5	5	108	108 16 108 16 108 16	88 4 88 4 86 4	1 3	3 3 3											6	10		4	6	10		_	36 36 36 36		6	2 2 2	6 DK-5 3 DK-4 3 OK-2; DK-1 6 DK-1, 5
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12	Растительное сырые, классификация, лищевая и биологическая ценность Упаковочные материалы и тара Откори производства продуктов растительного произхождения и способы их переработии Асептическое консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервного	5 5	5	108	144 16 108 16 108 16	88 4 88 4	1 3	3 3 3 3 3											6	10		4	6	10		_	36 36 36 36 36		6	2 2 2	6 NK-5 3 NK-4 3 ONK-2; NK-1
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12 1	Распительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаково-иные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного происхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервного производств Особенности санитарно-технического контроля консервного производства	5 5	5	108	108 16 108 16 108 16	88 4 88 4 86 4	1 3	3 3 3 3 3 3											6 6	10		4	6	10		_	36 36 36 36 36 36		6	2 2 2	6 DK-5 3 DK-4 3 OK-2; DK-1 6 DK-1, 5
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12 1 2	Распительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Упамово-иные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного происхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых п	5 5	5	108 108 108	144 16 108 16 108 16 108 18 108 18	88 4 88 4 86 4 86 4	1 3	3 3											6	10		4	6	12	86	4 3 4 3	36 36 36 36 36 36		6	2 2 2 2	6
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12	Распительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаково-иные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного происхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервного производств Особенности санитарно-технического контроля консервного производства	5 5	5	108 108 108	108 16 108 16 108 16	88 4 88 4 86 4	1 3	3 3 3 3 2 2											6	10		4	6	10		_	36 36 36 36 36	50%	6	2 2 2 2	6 DK-5 3 DK-4 3 OK-2; DK-1 6 DK-1, 5
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12 1 2	Растительное сырые, классификация, лищевая и биологическая ценность упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного произхождения и слособы их переработии Асептическое консервирование лищевых производств Микробиологические основы консервного производства Особенности санитарно-технического контроля консервного производства Совенности санитарно-технического контроля консервного производства Совенные технологии консервирования Актуальные проблемы консервирования Актуальные проблемы консервирования	5 5	5	108 108 108 108 72	144 16 108 16 108 16 108 18 108 18 72 12	124 4 88 4 88 4 86 4 86 4	1 3	3 3 3 2											6	10		4	6 6	12 12 6	86 4	4 3 4 3 4 4 2		_	6 6	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	6 DK-5 3 DK-4 3 OK-2; DK-1 6 DK-1, 5 6 DK-12
1 2 .B.ДВ.11 1 2 .B.ДВ.12 1 2 .B.ДВ.13	Распительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного происхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервиого производства Особенности санитарно-технического контроля консервиого производства	5 5	5	108 108 108 108 72	144 16 108 16 108 16 108 18 108 18 72 12	88 4 88 4 86 4 86 4	1 3	3 3 3 2											6	10		4	6	12	86 4	4 3 4 3	36 36 36 36 36 36 36 36	50%	6	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	6

Индекс	Наименование	Экз Зач с О. КП КР	По По Конта СР ЗЕТ Эксп Факт Недель И	того СР Ауд ЗЕТ Недель Итого СР	Ауд ЗЕТ Недель Итого СР Ауд ЗЕТ Недель Итого СР Ауд ОТОГО СР Ауд ЗЕТ Недель Итого СР Ауд	д ЗЕТ в ЗЕТ нед. Компетенции
Б2	Практики		540 540 15 15 2	108 3	2 108 3 6 324	9
Б2.У	Учебная практика		108 108 3 3 2	108 3		
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Вар	1	54 54 1.5 1.5 1	54 1.5		36 1,50 26 NK-11
Б2.У.2	Практика по получению первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности	1	54 54 1.5 1.5 1	54 1.5		36 1,50 26 MK·14
Б2.H	Научно-исследовательская работа					
Б2.П	Производственная практика		432 432 12 12		2 108 3 6 324	9
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Вар	4	108 108 3 3		2 108 3	36 1,50 26 NK-13, 14
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа Вар	5	108 108 3 3		2 108	3 36 1,50 NK-13, 14, 15
Б2.П.3	Технологическая практика Вар	5	108 108 3 3		2 108	3 36 1,50 NK-15
Б2.П.4	Преддипломная практика Вар	5	108 108 3 3		2 108	3 36 1,50 26 NK-15
Индекс	Наименование	Экз Зач с О. КП КР	Всего часов 3ET Недель И 3ET плану кт.р. СР 3ET Эксп Факт	Часов Часов Часов того СР Ауд ЗЕТ Недель Итого СР		д ЗЕТ Часов ЗЕТ в Компетенции
Б3	Государственная итоговая аттестация	1	324 324 6 39 9 9 9		6	9 -
Индекс	Наименование	Экз За ЗаО КП КР К Реф РГР	Всего часов 3ET лоан Лек Лаб 3ET лоан Конта СР Контр Эксп Факт	Пр СРС Контр ЗЕТ Лек Лаб Пр СРС	Korrp and set like like like like like like like like	тр 3ET Часов 3ET в Компетенции
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена	1	54 54 6 39 9 1.5 1.5		6 39 9	1.5 -
Б3.Г.1	Подготовка к государственному экзамену		45 45 6 39 1.25 1.25		6 39	0K-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ORN-1, 2; RK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ORN-1, 2; RK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; 10, 11, 2, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
Б3.Г.2	Государственный экзамен	5	9 9 9 0.25 0.25		9	0x-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ORIK-1, 2; TiK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ORIK-1, 2; TiK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
Индекс	Наименование		Всего часов 3ET Недель И 3ET плану кт.р. СР 3ET Эксп Факт	Часов Недель Часо Итого СР	257 110000 257 110000 257 110000	д ЗЕТ 8 в ЗЕТ в Компетенции
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		270 270 7.5 7.5		5 270	7.5
БЗ.Д.1	Подготовка выпускной квалификационной работы Баз		216 216 6 6		4 216	0K-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ORIK-1, 2; TiK-1, 2, 26 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ORIK-1, 2; TiK-1, 2, 26 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
БЗ.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы Баз		54 54 1.5 1.5		1 54	0K-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ORH-1, 2; ΓΚ-1, 2, 26 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
Индекс	Наименование	Экз За ЗаО КП КР К Реф РГР	Всего часов ЗЕТ По По Конта СР Контр Эксп Факт Лек Лаб	Пр СРС Контр	KOHTP ORD SET NEW NAG NP CPC KOHTP ORD NEW NAG NP CPC KOHTP ORD SET NEW NAG NP CPC KOHTP ORD SET NEW NAG NP CPC KOHTP	тр 3ET Часов 3ET в компетенции компетенции
ФТД	Факультативы	3 1	324 324 34 278 12 9 9	10 94	4 3 6 10 124 4 4 8 60 4 2	
ФТД.1	Деловой иностранный язык	2 2	108 108 10 94 4 3 3	10 94	4 3	36 45 OK-3, 9
ФТД.2	Технология приготовления пищи	34	216 216 24 184 8 6 6		6 10 124 4 4 8 60 4 2	36 22 OK-5

_	T															Распределе	4840 FO	iomean.																			закре
	Курсы обучения				/pc 1						ypc 2					K	/pc 3						Кур				1			Курс 5						Итого Итого	плен
Индекс	Дней на сессию/наим.сессии	20,0	Зимняя	сессия	20,0	Летняя	сессия	20,0	Зимн	яя сессия	20,0	Летняя се	ссия	25,0	Зимня	сессия	25,0	Лет	няя сессь	я 25	,0 3	Зимняя сес		25,0	Летняя с	ессия	25,0	Зимн	яя сессия		- 1	Петняя сесси	Ya Ya	асов ЗЕТ в	Пр/Ауд	часов в часов интерак электо	
,	Наименование	Лек Лаб	5 Пр	CPC Kon	Лек Ла	э б Пр	CPC Ko	лек Лек	Лаб Пр	CPC Kon	Лек Лаб	Пр С	РС Конт	Лек	1аб Пр	CPC Kon		Лаб П	p CPC	Конт де	ж Лаб	Пр СР	С Конт роль	Лек Лаб	Пр (CPC Korr		Лаб Пр	CPC	Конт Лек	Лаб	Пр СРС	Конт ^В	ЗЕТ нед.	(%)	тивной нной форме форм	Kon
	Резерв времени		38.0		+	34.0	pos		35	0	+	23.0	7.5710		65.0	- Form	_	66	.0	L		64.0	15	!	87.0	F 37 16	1 1		11	_						формс форм	
	Начало сессии/неделя		50,0 5ря 2011			рта 2012 г			ктября 20			та 2013 г.	29		оября 201			0 марта 20	14 г.		15 сентяб	ря 2014 г.		2 февра	аля 2015 г			сентября 2		5			口				
								_	_	012 г. 8			_			Г. 14		_					_					октября 20		8							-
	•									723 12																						_	lacksquare		13.8%		-
	Итого по ООП (без факультативов) Б=50% В=50% ЛВ(от В)=32.4%	44,0 42	28	650 12	30,0 4	2 14	790 1	6 38,0	54 6	723 12	38,0 54	10 8	25 13	42,0	46 16	780 13	40,0	42 1	4 761	11 42	,0 58	2 60	7 13	36,0 38	16	726 12	68,0	70 32	855	17				-	14.3%	342	_
	H-()	44,0 42	28	650 12	30,0 4	2 14	790 1	6 38,0	54 6	723 12	38,0 54	10 8:	25 13	42,0	46 16	780 13	40,0	42 1	4 761	11 42	,0 58	2 60	7 13	36,0 38	16	726 12	68,0	70 32	855	17	1 1		П	- 1	14.3%	342	7
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=32.4%																																				<u>-</u>
						_				723 12		10 8	20 10	42,0	40 10	780 13	40,0	72.	701	11 72	,0 00	1 00	, 15	50,0	10	726 12	68,0	70 32	855	17				-	14.3%		
51.5 51.5.1	Базовая часть Иностранный язык	32,0 42	14	472 9	28,0 4		688 1 58 3	18,0	22 6	328 7	12,0 24	2	40 4	28,0	22 16	511 9	20,0	28	362	5 20	,0 22	2 32	6 7	8,0 6	2	192 3	8,0	4 6	122	2			-	-	13.5%	166	43 OK-3, 9
B1.B.2	История	4,0	4	28 ф	2,0				•	80 UK				H					+					_	+		+							36	57.1%	6	45 OK-3, 9 64 OK-1, 5
B1.B.3	Философия	4,0	4	28 ф	2,0	4	57 3	9																										36	57.1%	4	63 OK-1, 4
51.5.4 51.5.5	Экономика Математика	4.0	-	62 K	4,0	- ,	04 00	ж 4.0		53 a	+-			6,0	8	121 э			_						++		1		+					36	57.1% 60%	12	79 OK-2
61.6.6	математика Информатика	6,0 8			4,0		94 OI 87 3I	_	- 1 *	53 3	+	++	+	\vdash		$\vdash \vdash$			-	$\vdash \vdash$	+	$\vdash \vdash$	+	_	+	-	+	+	+	-	+			36	0076	6	91 ПК-5 72 ОПК-1; ПК-17
Б1.Б.7	Физика	4,0 6			4,0			к 4,0	6	89 э															ш								ш	36		12	89 OK-5; ПК-5
Б1.Б.8	Основы общей и неорганической химии	6,0 10	ı J	92 к	4,0	3 T	92 or	ж		1 1				l			1								1 [1 1				1 1			36		8	24 NK-5
Б1.Б.9	Органическая химия				4,0	3	56 3	3 6,0	8	126 ок															ш								ш	36		12	24 ПK-5
B1.B.10	Биохимия		+		₽₽	+	\vdash	+	_	++	4,0 6	5	i8 зк	4,0	4	55 эк	1	┝	+	$\vdash\vdash$	+	$\vdash \vdash$	+		\vdash		\vdash		₩		\vdash		$\vdash \vdash$	36		10	27 ПK-5
Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	4,0 8		56 зк	4,0	1	91 э	К																										36		8	75 OПК-1; ПК-16
61.6.12 61.6.13	Прикладная механика Тепло- и хладотехника	\Box	$+$ \mp		\vdash	+		4,0		К	2,0 8	5	8 г		4 4					\Box	\Box	\Box		_ [_	+	_	+1		+	_	+1			36	14.3%	10	73 ПK-5
61.6.13 61.6.14	Тепло- и хладотехника Электротехника и электроника	$\vdash\vdash$	+		++	+	+	+	-	++	++	++	+	0,0	0 4	88 OK	4,0	6	58	3	+	\vdash	+	_	++	-	+	-+	++	+	++			36 36	25%	4	77 NK-5 88 NK-5
B1.B.15	Безопасность жизнедеятельности											Шt	上				Ë	Lt	Ť	吐		Шt		6,0 6	2	126 ок		止	L	ᆂ				36	14.3%	6	41 OK-8; ΠΚ-12, 21
Б1.Б.16	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов																			4.	0 4	60) зк											36		4	26 ΠK-5, 8, 12
Б1.Б.17	Процессы и аппараты пищевых производств																6,0	6	96	г 6,	0 6	2 85	5 эп											36	7.7%	10	27 ОПК-2; ПК-5
61.6.18 61.6.19	Пищевая микробиология		-							+				6,0	8	126 ок	4.0		123	av .					+	_	1		1	_				36		6	26 NK-5 26 ONK-2; NK-1, 4, 18
	Пищевая химия Физико-химические основы и общие принципы									1 1	1 1						4,0	٥	123						+	_			1 1	_				30			
Б1.Б.20	переработки растительного сырья				\sqcup					+ +										6,	0 8	12	1 э											36		4	26 ПК-1, 2, 5
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания Технологические добавки и улучшители для									+ +	6,0 10	1:	24 o																					36		6	22 NK-1
Б1.Б.22	производства продуктов питания из растительного сырья																6,0	8	85	э														36		6	27 OПК-2; ПК-8
Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии				Ш																						8,0	4 6	122	ро				36	33.3%	4	88 ПК-7
Б1.Б.24	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции																L			4.	0 4	60	Эф				L							36		4	25 ПK-22
Б1.Б.25	Физическая культура																							2,0		66 3								36			65 OK-5, 7
	Вариативная часть	12,0	_	178 3	-,-	<u> </u>	102 1	1 20,0	32	395 5	26,0 30		85 9	,	-	269 4								28,0 32						15	ЩŢ	4	4	-		176	₫
Б1.В.ОД Б1.В.ОД.1	Обязательные дисциплины Правоведение	4,0	4	60 1	\vdash	+		16,0	24	303 4	14,0 24 6.0	4 3	33 5	14,0	24	269 4	8,0	6 8	145	3 16	,0 30	18	9 5	22,0 22	14	410 7	36,0	34 20	415	9	+		\vdash	36	14.5% 40%	116	106 OK-6
Б1.В.ОД.2	Разговорный иностранный язык										12	9	02 0				L																	36		4	43 OK-3, 9
Б1.В.ОД.3	История пищевой и перерабатывающей промышленности	4,0	4	60 з																														36	50%	4	64 OK-1
Б1.В.ОД.4	Менеджмент и маркетинг																4,0	8	87	э														36	66.7%	2	69 ПК-18, 22
Б1.В.ОД.5	Экология		П					\Box					1				4,0	6	58	зф	П				П		Ш		H		Ш			36		4	33 ПK-5
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа							6,0	6	92 3	4,0 6	8	39 эк	Ш			L																	36		6	24 ПK-5
Б1.В.ОД.7	Физическая и коллоидная химия		П					\Box			4,0 6	9	94 3	4,0	8	87 эк			I	LI	П				П		Ш		H		Ш			36		10	26 ПК-4, 5
Б1.В.ОД.8 Б1.В.ОД.9	Физиология питания Математическое моделирование	$\vdash\vdash$	++		₽₽	+	$\vdash\vdash$	4.0	8	87 э	++	⊢ ⊢	+	6,0	10	124 o	\vdash	$\vdash \vdash$	+	$\vdash\vdash$	+	$\vdash\vdash$	+		₽	+	+	+	╁┼	+	+		\vdash	36		6	23 ПК-5 72 ОПК-1; ПК-16, 17
Б1.В.ОД.10	Компьютерные технологии		廿		上十			6,0	10	124 OK	上厂	世十		LT			L		╧	世上					廿				上十				世十	36		6	72 ORK-1; RK-16, 17
Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация													4,0	6	58 3									l l									36		4	25 ПK-8, 24
Б1.В.ОД.12	Экономика и управление предприятием																										6,0	8	85	эр				36	57.1%	6	79 ПК-19, 25
Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование предприятий отрасли																							4,0	10	121 эп								36	71.4%	6	26 NK-2, 27
Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли																										12,0	12	75	эк				36	50%	8	26 ΠK-24, 26
	Технология консервирования Технология пищевых концентратов	$\vdash \vdash$	+		₽₽	+	\vdash	+	_	++	++	⊢ ⊢	+	⊢⊦	_	$\vdash \vdash$	1	├		8,	0 16	75	5 эк	8,0 14	₽	113 эп	0.0	16	147	22	\vdash	-	\vdash	36		12	26 OПК-2; ПК-4, 7 26 OПК-2; ПК-4, 7
■ рт.р.ОД.16	і сапология пищевых концентратов		1 1		1 1	1 1	1 1		1	1 1	i 1	1 1	- 1		1	i 1	1		- 1		1		1	- 1	1 1	1	6,0	10	147	JK.		i I	1 1	JO		6	20 UTIN"2; TIN"4, /

				$\overline{}$	$\overline{}$	$\overline{}$	$\overline{}$	T	$\overline{}$				1 1		1 1	1 1			т т		т т		1 1			1 1		т т									
Б1.В.ОД.17 Б1.В.ОЛ.19	 Товароведение продовольственных товаров Холодильная технология 			₩	++	\dashv	_	++	++				+						4,0	6	56	3к 4,0	44	4 55	3	1		+				36	20%	6		25 F	
	Э Технология сушки			+	++	++	-	++	++	+	-		+	-		+	-	-	4,0	6	58	3			6,0	10	52	3			+ +	36		4			R-2, 5 ΠK-2; ΠK-1, 4
Б1.В.ОД.20	Физико-химические и биохимические основы								\top													6,0	8	121	эк							36		6		26 F	
	консервного производства			₩	++	$+\!\!+\!\!\!+$	_	++	++	_			-									-,-	_			4-4		+						_			
Б1.В.ОД.21	Научно-исследовательская работа по профилю																								4,0	8	56	зф				36		2		26 F	K-9, 14, 15
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	8,0	10 118	2 2	.0	102	1 4,0	8	92 1	1 12,0	6 6	252 4	1			12,0	8 6	254 3	6,0	6	92	1 6,0	10	124	2 24,	0 32	6 318	3 6				-	16.3%	60			
	Элективные курсы по физической культуре	i i	i		.0	102		Ħ	$\pm \pm$	4.0	i	100 2	, i i	i		4.0		104 3	i i		i	i			i	İİ		† i			i	36				65 C	K-7
Б1.В.ДВ.1		1						Щ.		4,0		100				4,0		104										1 1				50				05	
1	Правовое регулирование предпринимательской	1		П	\top	\top	一	т	\top	4.0	- 4	58 3	. 1			П			ТТ		ТТ		П			ТТ		ТТ			Т	36	60%	4		40 0	K-6; ПK-22
2	деятельности Социология		_	₩	++	++		++	++	4,0		58 3		_	++	+		_	1	_	1 1	-		+	_	++		+			+	36	60%	,			K-4, 5, 9
3	Адаптивные информационные и коммуникативны технологии	:		H	11	\neg			\top	4.0	6	58 3							t		tt					11		t t			1 1	36	60%			47 C	
Б1.В.ДВ.2	•	1		ш_				——							1 1	1 1					1		1 1		!										ı		<u> </u>
1	Профессиональная коммуникация в условиях	1			TT	\Box	\top	\Box	TT							4,0	6	58 3														36	60%			44 F	K-10
2	информационного общества Корпоративная культура: принципы			++	++	++	+	++	++	-			+		+ +	4,0	6	58 3	++		+ +					++		++				36	60%			44 F	
3	формирования и управления Коммуникативный практикум			₩	+	$+\!+\!+$		++	++				4-1		++	4.0	6	58 3	1		1 1	_		_		++		4-4				36	60%			44 I	
Б1.В.ДВ.3		i '										1				4,0	1 0	30 3					1						1			50	0076	1		47	N 3/ 1
1	Психология и педагогика		4 60	3	II	ш	工	\Box	\Box										Ш									Ш				36	50%	4			K-4, 5, 9
2	Профилактика зависимого поведения Социальная адаптация и основы социально	4,0	4 60	3	++	$\dashv \dashv$	+	++	++	+	_	\vdash	+	_	++	+	_	_	₩		++	_	++	+	+	++		++		$\vdash \vdash$	+	36	50%	4			K-4, 5, 9
3	правовых знаний	4,0	4 60	3		$\perp \perp \perp$	L_	$\perp \perp$	$\bot\bot$																							36	50%	4		47 C	K-4, 5, 6
Б1.В.ДВ.4 1	Введение в профиль направления	4,0	4 I E0	,								1 1		Т	т г	1 1	-	Т	, ,	1	т т	-	т т			, ,	- 1		-			36	60%	4	-	26 F	K-4
2	Русский язык и культура речи	4,0	6 58 6 58	3	廿	廿	士	世	士士			Lt		士	Lt	Ы	士	士	L	士		上	世	士	土	廿	士	Ħ		Lt		36	60%			47 C	K-3, 9
Б1.В.ДВ.5]																																			
2	Биоорганическая химия Сертификация системы качества			₩	++	$+\!\!+\!\!+$	$-\!$	++	++	4,0		94 3i	K						+		1 1					+++		+				36		4		27 F	K-5
Б1.В.ДВ.6										4,0	•	74 3									<u> </u>										1 1	30		, ,		25 11	N-O
1	Биохимия микроорганизмов с основами								TT							4,0	8	92 3														24		6		26 F	V-5
	биотехнологии			Ш	$\perp \perp \downarrow$	$\bot\!\!\!\bot\!\!\!\!\bot$		$\bot \bot$	$\bot \bot \bot$								Ü															30		٥			
2 Б1.В.ДВ.7	Культура питания	1		ш_				——			- 1	1 1				4,0	8	92 3	1 1		1 1									I I	_	36		6		22 C	K-5
	Физико-химические методы контроля				TT	\Box	Т.,	ПП	TT	ПТ						П									Т	ПТ		ТТ			ПП						
1	технологических процессов пищевых производств			Ш			4,0	8	92 3	3																						36		6		25 Π	K-3
2	Методы исследования свойств растительного сырья						4,0	8	92 :	3																						36		6		25 C	ПК-2
Б1.В.ДВ.8																																					
1	Организация научных исследований Промышленная экология пищевой и			\vdash	44	\dashv		\vdash	++										6,0	6	+	3				+		1				36		4		_	K-13, 14
2	перерабатывающих отраслей				$\perp \! \! \perp \! \! \perp$		L_	$\perp \perp$											6,0	6	92	3										36		4		26 C	K-8; ПК-3, 8
Б1.В.ДВ.9												T T			т т	1 1								- 1		т т		т т	_					1			
1	Экспертиза и контроль качества сырья и готовой продукции																								6,0	10	88	ок				36		6		26 F	K-3, 18
	Кодирование и требования к безопасности по	 	\dashv	一十	++	+	+	++	++	++	\dashv		\top	\dashv	++	T	+	\dashv	\vdash	\dashv	t	\top	ttt	+	\dashv	+	-	+		f	+ +	\dashv	+			+	
2	санитарно-гигиеническим показателям растительного сырья																								6,0	10	88	ок				36		6		26 F	K-3, 5
Б1.В.ДВ.10		1	1	ш_	ᆚᆚ			111			!	11_	Щ								1	!	<u> </u>						l l	<u> </u>			ı.				
)	1																															1				w.e.
	Растительное сырье, классификация, пищевая и			\Box	\top	$\overline{\top}$	\top	\prod	\top	П	\Box	П					1		П			1	45	11		Т		П								26 I	K-5
1	Растительное сырье, классификация, пищевая и биологическая ценность					Ш	I		П													6,0		124	ОК							36		6			
1 2	Растительное сырье, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаковочные материалы и тара						\equiv															6,0		124 124	OK OK							36		6		26 П	K-5
1 2 Б1.В.ДВ.11	Растительное сырье, классификация, пищевая и биологическая ценность Улаковочные материалы и тара						$\frac{\mathbb{I}}{\mathbb{I}}$																									36		6			
1 2	Растительное сырье, классификация, пищевая и биологическая ценность Упаковочные материалы и тара						I T																		0K 0K	0 10	88	ок				36 36 36	<u> </u> -			26 F	
1 2 Б1.В.ДВ.11	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая цезность Улаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного произхождения и способы их переработки Аселтическое консервирование пищевых				<u>П</u>	II II	I I	II II																		0 10	88	ОК				36 36 36		6		23 П	
1 2 51.В.ДВ.11 1	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая цезность Упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного произхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых пр						I I																			0 10	88	ок				36 36 36 36		6		23 П	K-4
1 2 51.В.ДВ.11 1 2 51.В.ДВ.12	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая цезность: Улаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производства производства производства Аселтическое консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервного						I I																		6,0	0 10	88	OK OK				36 36 36 36		6		23 C	K-4 ПК-2; ПК-1
1 2 51.В.ДВ.11 1	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая цезность Упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного произхождения и способы их переработки Асептическое консервирование пищевых пр						I I I																			0 10	88 88 88	ок ок				36 36 36 36		6		23 П	K-4 ПК-2; ПК-1
1 2 Б1.В.ДВ.11 1 2 Б1.В.ДВ.12	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая цезность Упаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного произхождения и способы их переработки Асептические консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервного производств Особенности санитарно-технического контроля Особенности санитарно-технического контроля						I I I I	H H																	6,0	0 10	88 88 86 86	OK OK O				36 36 36 36 36		6		23 C	K-4 NK-2; NK-1 K-1, 5
1 2 61.8.ДВ.11 1 2 61.8.ДВ.12	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность // Утаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производства Асеттическое консорвирование пищевых роководств Микробнологические основы консервного производств Окобенности санитарно-технического контроля консервного производства Особенности санитарно-технического контроля консервного производства						I I I																		6,0	0 10	88 88 86	OK				36 36 36 36 36		6 6		23 C	K-4 NK-2; NK-1 K-1, 5
1 2 61.В.ДВ.11 1 2 61.В.ДВ.12 1 2 61.В.ДВ.13	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность Утіаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производсявия и способы их переработки Асеттическое консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервного производств Особенности санитарно-технического контроля консервного производства						I I I																		6,0	10 10 12 12	88 88 86 86	OK OK O				36 36 36		6 6		23 C	K-4 DK-2; DK-1 K-1, 5 K-12
1 2 61.8.ДВ.11 1 2 61.8.ДВ.12	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая ценность // Утаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производства Асеттическое консорвирование пищевых роководств Микробнологические основы консервного производств Окобенности санитарно-технического контроля консервного производства Особенности санитарно-технического контроля консервного производства						I I I T																		6,0	10 10 12 12	88 88 86 86	OK OK OK O O				36 36 36 36 36 36	50%	6 6		23 C	K-4 DK-2; DK-1 K-1, 5 K-12
1 2 61.В.ДВ.11 1 2 61.В.ДВ.12 1 2 61.В.ДВ.13	Растительное сырые, классификация, пищевая и биологическая цезность: Улаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производства производств растительного производств и спесобы их переработыи Аселтическое консервирование пищевых производств Микробиологические основы консервного производств Особенности санитарно-технического контроля консервного производства Современные технологии консервирования Актуальные проблемы консервирования Актуальные проблемы консервирования																								6,0) 10	88 88 86 86 6 56 6 56	ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК О				36 36 36	50%	6 6		23 C	K-4 DK-2; DK-1 DK-1; 5 K-12
1 2 61.8.4B.11 1 2 61.8.4B.12 1 2 61.8.4B.13	Растительное сырые, классификация, пищевая и биопотическая ценность. Утаковочные материалы и тара Отходы производства продуктов растительного производства продуктов растительного производства и способы их переработы																								6,0) 10		OK OK OK 3 3 3				36 36 36 36	50%	6 6		23 C 23 C 26 F 26 F	K-4 DK-2; DK-1 DK-1; 5 K-12

Индекс	Наименование							ĺ																		в ЗЕ	ET HE	д.			Компетенции
F2	Практики																														
Б2.У	Учебная практика												T																T	7	
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Вар																									36	5 1,5	50		26	ПК-11
Б2.У.2	Практика по получению первичных умений и навыков научно- Вар исследовательской деятельности																									36	6 1,5	50		26	ПК-14
Б2.Н	Научно-исследовательская работа																												工]	
Б2.П	Производственная практика																														
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Вар																									36	5 1,5	50		26	ПК-13, 14
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа Вар																									36	5 1,5	50			ПК-13, 14, 15
Б2.П.3	Технологическая практика Вар																										5 1,5				ΠK-15
Б2.П.4	Преддипломная практика Вар																									36	5 1,5	50		26	ΠK-15
Индекс	Наименование																									Часо в ЗЕ	:ов 3E1 ET не	Гв Д.			Компетенции
Б3	Государственная итоговая аттестация																									•					
Индекс	Наименование																									Часо в ЗЕ	:ов 3E1 ET не	Гв д.			Компетенции
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																						6,	.0	39 1	-					
БЗ.Г.1	Подготовка к государственному экзамену																						6,	.0	39	36	6				OK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; OПK-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
БЗ.Г.2	Государственный экзамен																								э	36	5				OK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; OПК-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
Индекс	Наименование																									Часо в ЗЕ	ов 3E1 ET не	Гв Д.			Компетенции
БЗ.Д	Подготовка и защита ВКР																												I		
БЗ.Д.1	Подготовка выпускной квалификационной работы Баз																									36	6 1,5	50			OK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; OПК-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
БЗ.Д.2	Защита выпускной квалификационной Баз работы																									36	5 1,5	50			OK-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; OПK-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
Индекс	Наименование																									Часо в ЗЕ	ов ЗЕТ ET не	Гв Д.			Компетенции
ФТД	Факультативы						10		94	2 4,	0		2	2,0 10	1	124 1	8	60	1										I		
ФТД.1	Деловой иностранный язык						10		94 3	ЗК																36	5		I		OK-3, 9
ФТД.2	Технология приготовления пищи									4,	0		2	2,0 10	1	124 3	8	60	3							36	5			22	OK-5