

Министерство образования и науки Российской Федерации

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

Институт естествознания и стандартизации



УТВЕРЖДАЮ

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 3 от 29.03.2017г

Колокольцев В.М.

2017 г.

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология продуктов общественного питания

Кафедра: Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладн. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г
<b>Виды деятельности</b>
- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- расчетно-проектная.

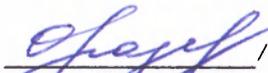
Год начала подготовки 2017

Образовательный стандарт 211

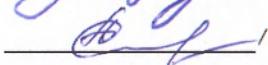
12.03.2015

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Назарова О.П./

Начальник УМУ

 / Бычик С.А./

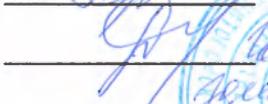
Директор института

 / Мезин И.Ю./

Заведующий кафедрой

 / Барышникова Н.И./

Внешний рецензент

  
Н.И. Барышникова  
Зам. директора по ИТ  
"Горный"



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.	Изменения Календарного учебного графика	Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301	Протокол №8 от 27.09 2017
2.	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	Контроль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование
-	Считается в плане	Индекс	Наименование												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"/>	+	Б1.5.01	История	1					4	4	144	144	54.15	51	54.15	35.7	4							22	Всеобщей истории	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.02	Иностранный язык	3	12				7	7	252	252	108.5	106	107.8	35.7	2	2	3					19	Иностранных языков по техническим направлениям	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.03	Философия	3					4	4	144	144	55	51	53.3	35.7			4				65	Философии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.04	Экономика		3				3	3	108	108	51.95	51	56.05				3				69	Экономики		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.05	Правоведение		3				4	4	144	144	52.8	51	91.2				4				38	Права и культурологии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		2				4	4	144	144	58.05	57	85.95			4					38	Права и культурологии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.07	Технология командообразования и саморазвития		1				3	3	108	108	34.95	34	73.05		3						51	Социальной работы и психолого-педагогического образования		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.08	Безопасность жизнедеятельности	4					4	4	144	144	55	51	53.3	35.7			4				45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.09	Биохимия	3		4			5	5	180	180	124.8	119	19.5	35.7			3	2			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.10	Процессы и аппараты пищевых производств	4					3	3	108	108	54.15	51	18.15	35.7				3			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.11	Пищевая химия		6				3	3	108	108	57.5	56	50.5						3		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6					3	3	108	108	45	42	27.3	35.7					3		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		4				3	3	108	108	51.95	51	56.05				3				66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8					3	3	108	108	58.4	55	13.9	35.7						3	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	56					5	9	9	324	324	153.2	146	99.4	71.4			5	4		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6					6	4	4	144	144	60	56	48.3	35.7				4		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.17	Технохимический контроль продукции общественного питания		7				3	3	108	108	55	54	53							3	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	4					4	4	144	144	89	85	19.3	35.7			4				66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.19	Оборудование предприятий общественного питания	5				5	4	4	144	144	77.6	72	30.7	35.7				4			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		7				3	3	108	108	55	54	53							3	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	7				7	5	5	180	180	58.7	54	85.6	35.7						5	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование		7				2	2	72	72	37	36	35							2	62	Управления недвижимостью и инженерных систем		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.23	Информатика		2				4	4	144	144	58.05	57	85.95			4					20	Информатики и информационной безопасности		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.24	Продвижение научной продукции		4				3	3	108	108	34.95	34	73.05				3				17	Научные сотрудники		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.25	Научные основы производства продуктов общественного питания		6				3	3	108	108	42.8	42	65.2						3		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях			3			3	3	108	108	69.8	68	38.2				3				66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.27	Физическая культура и спорт		3				2	2	72	72	17.95	17	54.05				2				21	Физической культуры		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.5.ДВ.01	<b>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</b>																							
<input type="checkbox"/>	-	Б1.5.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		12345678						328	328	268.8	268	59.2								21	Физической культуры		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.5.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		12345678						328	328	268.8	268	59.2								21	Физической культуры		

-	-	-	-	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	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование					
														102	102	3672	3672	1671.25	1601	1500.95	499.8	9	10	22	19	9	17	13	3		
<b>Вариативная часть</b>																															
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Проектная деятельность		8					4	4	144	144	61.1	61	82.9										1	1	1	1	66	Химии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Основы биотехнологии			7				3	3	108	108	73.9	72	34.1												3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов		2					3	3	108	108	78	76	30			3										66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий		4					4	4	144	144	86.8	85	57.2					4								66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания	3		2				5	5	180	180	114	108	30.3	35.7			2	3								66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий		6				6	3	3	108	108	71.8	70	36.2										3		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	7						3	3	108	108	39.2	36	33.1	35.7										3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Метрология и стандартизация		5					3	3	108	108	55.9	54	52.1									3			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности		1					3	3	108	108	69.8	68	38.2		3											66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Пищевая микробиология	5						3	3	108	108	58.1	54	14.2	35.7								3			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций		6					3	3	108	108	43.5	42	64.5										3		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	8						3	3	108	108	58.4	55	13.9	35.7										3	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Математика	12						8	8	288	288	152.2	144	64.4	71.4	4	4									9	Прикладной математики и информатики		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Физика	12						8	8	288	288	152.2	144	64.4	71.4	4	4									63	Физики		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Химия		2					4	4	144	144	59	57	85				4								66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания		5					2	2	72	72	37	36	35									2			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании			5				3	3	108	108	37	36	71									3			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.18	Тепло- и хладотехника		4					3	3	108	108	51.95	51	56.05									3			66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		3					3	3	108	108	69.8	68	38.2									3			84	Многопрофильный колледж		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>1</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>51.95</b>	<b>51</b>	<b>56.05</b>															
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление		1					3	3	108	108	51.95	51	56.05													66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность		1					3	3	108	108	51.95	51	56.05													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>34.2</b>	<b>33</b>	<b>73.8</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	34.2	33	73.8												3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		8					3	3	108	108	34.2	33	73.8												3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>1</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>89</b>	<b>85</b>	<b>19.3</b>	<b>35.7</b>														
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья		1					4	4	144	144	89	85	19.3	35.7												66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Биология		1					4	4	144	144	89	85	19.3	35.7												66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>8</b>					<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>44.65</b>	<b>44</b>	<b>27.35</b>											2				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд		8					2	2	72	72	44.65	44	27.35												2	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд		8					2	2	72	72	44.65	44	27.35												2	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>7</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>73.9</b>	<b>72</b>	<b>70.1</b>											4				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню		7					4	4	144	144	73.9	72	70.1											4	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню		7					4	4	144	144	73.9	72	70.1											4	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>5</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	Блюда народов России		5					3	3	108	108	37	36	71											3	66	Химии		

-	-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
				Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России		5				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>8</b>				<b>8</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>68.2</b>	<b>66</b>	<b>39.8</b>								3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира		8				8	3	108	108	68.2	66	39.8								3	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира		8				8	3	108	108	68.2	66	39.8								3	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</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.08.01	Сервисная деятельность	7					4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7							4	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	7					4	4	144	144	57.2	54	51.1	35.7							4	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>	<b>8</b>	<b>7</b>				<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>72.85</b>	<b>69</b>	<b>71.45</b>	<b>35.7</b>							2	3			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	8	7				5	5	180	180	72.85	69	71.45	35.7							2	3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	8	7				5	5	180	180	72.85	69	71.45	35.7							2	3	66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>	<b>5</b>					<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>58.1</b>	<b>54</b>	<b>14.2</b>	<b>35.7</b>							3				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	5					3	3	108	108	58.1	54	14.2	35.7							3	66	Химии		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					3	3	108	108	58.1	54	14.2	35.7							3	66	Химии		
										<b>105</b>	<b>105</b>	<b>3780</b>	<b>3780</b>	<b>1956.7</b>	<b>1881</b>	<b>1394.9</b>	<b>428.4</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>17</b>	<b>15</b>		
										<b>207</b>	<b>207</b>	<b>7452</b>	<b>7452</b>	<b>3627.95</b>	<b>3482</b>	<b>2895.85</b>	<b>928.2</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>18</b>		
<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								3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.02(У)	Учебная - ознакомительная практика			2			3	3	108	108	3.7		104.3								3		66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	6					3	3	108	108	1.5		70.8	35.7						3		66	Химии		
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(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.05(Пд)	Производственная – преддипломная практика			8			3	3	108	108	1.3		106.7								3	66	Химии		
										<b>24</b>	<b>24</b>	<b>864</b>	<b>864</b>	<b>15.2</b>		<b>813.1</b>	<b>35.7</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		<b>9</b>		<b>3</b>		
										<b>24</b>	<b>24</b>	<b>864</b>	<b>864</b>	<b>15.2</b>		<b>813.1</b>	<b>35.7</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		<b>9</b>		<b>3</b>		
<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		
										<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>302</b>								<b>9</b>			
										<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>302</b>								<b>9</b>			
<b>ФТД.Факультативы</b>																											
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Медиакультура		3				1	1	36	36	17.95	17	18.05				1						38	Права и культурологии	
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Знаки Зодиака и питание		5				1	1	36	36	18.1	18	17.9					1					66	Химии	
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.03	Технологическое предпринимательство		6				3	3	108	108	28.1	28	79.9							3		69	Экономики		



			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов																	
-	-	-	-					-		-																	
-	Счита ть в плане	Индекс	Наименование					Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	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	54.15	51	17			34	3.15	54.15	35.7	<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	3	12						7	7	36	252	252	108.5	106				106	2.5	107.8	35.7	<u>42</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	3							4	4	36	144	144	55	51	34			17	4	53.3	35.7	<u>6</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		3						3	3	36	108	108	51.95	51	17			34	0.95	56.05		<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		3						4	4	36	144	144	52.8	51	34			17	1.8	91.2		<u>6</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>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1						3	3	36	108	108	34.95	34	17			17	0.95	73.05		<u>6</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>6</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	3		4					5	5	36	180	180	124.8	119	68	51		5.8	19.5	35.7	<u>20</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	4							3	3	36	108	108	54.15	51	17			34	3.15	18.15	35.7	<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Пищевая химия		6						3	3	36	108	108	57.5	56	28	28		1.5	50.5		<u>12</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6							3	3	36	108	108	45	42	14	14	14	3	27.3	35.7	<u>12</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		4						3	3	36	108	108	51.95	51	17	34		0.95	56.05		<u>14</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	8							3	3	36	108	108	58.4	55	22			33	3.4	13.9	35.7	<u>12</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	56							5	9	9	36	324	324	153.2	146	32	64	50	7.2	99.4	71.4	<u>46</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6							6	4	4	36	144	144	60	56	14	14	28	4	48.3	35.7	<u>18</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Технохимический контроль продукции общественного питания		7						3	3	36	108	108	55	54	18	36		1	53		<u>14</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	4							4	4	36	144	144	89	85	34	51		4	19.3	35.7	<u>22</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания	5							5	4	4	36	144	144	77.6	72	36		36	5.6	30.7	35.7	<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		7						3	3	36	108	108	55	54	18	36		1	53		<u>14</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	7							7	5	5	36	180	180	58.7	54	18		36	4.7	85.6	35.7	<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование		7						2	2	36	72	72	37	36	18			18	1	35		<u>8</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.23	Информатика		2						4	4	36	144	144	58.05	57	19			38	1.05	85.95		<u>14</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.24	Продвижение научной продукции		4						3	3	36	108	108	34.95	34	17			17	0.95	73.05		<u>6</u>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания		6						3	3	36	108	108	42.8	42	14	28		0.8	65.2		<u>12</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях			3					3	3	36	108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		<u>14</u>			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.27	Физическая культура и спорт		3						2	2	36	72	72	17.95	17	17			0.95	54.05					
<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			12345678									328	328	268.8	268			268	0.8	59.2		<u>104</u>		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту			12345678									328	328	268.8	268			268	0.8	59.2		<u>104</u>		







Курс 4																							Закрепленная кафедра									
Сем. 7											Сем. 8											Код	Наименование									
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.			Пр пр. подгот	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль			
																													22	Всеобщей истории		
																													19	Иностранных языков по техническим направлениям		
																													65	Философии		
																													69	Экономики		
																													38	Права и культурологии		
																													38	Права и культурологии		
																													51	Социальной работы и психолого-педагогического образования		
																													45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности		
																													66	Химии		
																													66	Химии		
																													66	Химии		
																													66	Химии		
												3	108	58.4	55	22					33	12		3.4		13.9		35.7	66	Химии		
																													66	Химии		
																													66	Химии		
3	108	55	54	18	36	14				1	53																		66	Химии		
																														66	Химии	
																														66	Химии	
3	108	55	54	18	36	14				1	53																		66	Химии		
5	180	58.7	54	18			36	14	4.7	85.6	35.7																		66	Химии		
2	72	37	36	18			18	8	1	35																			62	Управления недвижимостью и инженерных систем		
																													20	Информатики и информационной безопасности		
																													17	Научные сотрудники		
																													66	Химии		
																													66	Химии		
																													21	Физической культуры		
	40	38.1	38				38	14	0.1	1.9			38	22.1	22					22	8		0.1		15.9			21	Физической культуры			
	40	38.1	38				38	14	0.1	1.9			38	22.1	22					22	8		0.1		15.9			21	Физической культуры			

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

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов																		
-	-	-	Наименование					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	
												102	102		3672	3672	1671.25	1601	627	407	567	70.25	1500.95	499.8	388			
<b>Вариативная часть</b>																												
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Проектная деятельность						8				4	4	36	144	144	61.1	61			61	0.1	82.9		24		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Основы биотехнологии							7			3	3	36	108	108	73.9	72	36		36	1.9	34.1		14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов						2				3	3	36	108	108	78	76	38	38		2	30		14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий						4				4	4	36	144	144	86.8	85	34	34	17	1.8	57.2		20		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.05	Физиология питания					3		2			5	5	36	180	180	114	108	72		36	6	30.3	35.7	20		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий						6			6	3	3	36	108	108	71.8	70	14	28	28	1.8	36.2		24		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота					7					3	3	36	108	108	39.2	36	18		18	3.2	33.1	35.7	8		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.08	Метрология и стандартизация						5				3	3	36	108	108	55.9	54	36		18	1.9	52.1		6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности						1				3	3	36	108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.10	Пищевая микробиология					5					3	3	36	108	108	58.1	54	36	18		4.1	14.2	35.7	14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций						6				3	3	36	108	108	43.5	42	28		14	1.5	64.5		6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания					8					3	3	36	108	108	58.4	55	22		33	3.4	13.9	35.7	12		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.13	Математика					12					8	8	36	288	288	152.2	144	72		72	8.2	64.4	71.4	28		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.14	Физика					12					8	8	36	288	288	152.2	144	72	36	36	8.2	64.4	71.4	24		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.15	Химия						2				4	4	36	144	144	59	57	38	19		2	85		6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания						5				2	2	36	72	72	37	36	18		18	1	35		6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании							5			3	3	36	108	108	37	36	18		18	1	71		6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.18	Тепло- и хладотехника						4				3	3	36	108	108	51.95	51	17		34	0.95	56.05		14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции						3				3	3	36	108	108	69.8	68	34	34		1.8	38.2		14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>						<b>1</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>51.95</b>	<b>51</b>	<b>17</b>		<b>34</b>	<b>0.95</b>	<b>56.05</b>		<b>14</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление						1				3	3	36	108	108	51.95	51	17		34	0.95	56.05		14		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность						1				3	3	36	108	108	51.95	51	17		34	0.95	56.05		14		
<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>34.2</b>	<b>33</b>	<b>22</b>		<b>11</b>	<b>1.2</b>	<b>73.8</b>		<b>4</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	34.2	33	22		11	1.2	73.8		4		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья						8				3	3	36	108	108	34.2	33	22		11	1.2	73.8		4		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>						<b>1</b>				<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>89</b>	<b>85</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>19.3</b>	<b>35.7</b>	<b>20</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья						1				4	4	36	144	144	89	85	34	34	17	4	19.3	35.7	20		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.03.02	Биология						1				4	4	36	144	144	89	85	34	34	17	4	19.3	35.7	20		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>						<b>8</b>				<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>44.65</b>	<b>44</b>	<b>11</b>		<b>33</b>	<b>0.65</b>	<b>27.35</b>		<b>12</b>	<b>2</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд						8				2	2	36	72	72	44.65	44	11		33	0.65	27.35		12	2	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд						8				2	2	36	72	72	44.65	44	11		33	0.65	27.35		12	2	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>						<b>7</b>				<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>73.9</b>	<b>72</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>1.9</b>	<b>70.1</b>		<b>14</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню						7				4	4	36	144	144	73.9	72	36		36	1.9	70.1		14		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню						7				4	4	36	144	144	73.9	72	36		36	1.9	70.1		14		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>						<b>5</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>6</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России						5				3	3	36	108	108	37	36	18	18		1	71		6		







Курс 4																						Закрепленная кафедра								
Сем. 7											Сем. 8											Код	Наименование							
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.			Пр пр. подгот	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	
13	468	205.7	198	72	72	28	54	22	7.7	226.6	35.7	3	108	58.4	55	22				33	12		3.4		13.9		35.7			
1	36	18	18				18	8		18		1	36	11.1	11					11	4		0.1		24.9			66	Химии	
3	108	73.9	72	36			36	14	1.9	34.1																		66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
3	108	39.2	36	18			18	8	3.2	33.1	35.7																	66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
												3	108	58.4	55	22					33	12		3.4		13.9		35.7	66	Химии
																												9	Прикладной математики и информатики	
																												63	Физики	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
																												84	Многопрофильный колледж	
																												66	Химии	
																												66	Химии	
												3	108	34.2	33	22					11	4		1.2		73.8			66	Химии
												3	108	34.2	33	22					11	4		1.2		73.8			66	Химии
																												66	Химии	
																												66	Химии	
												2	72	44.65	44	11					33	12	2	0.65		27.35			66	Химии
												2	72	44.65	44	11					33	12	2	0.65		27.35			66	Химии
4	144	73.9	72	36			36	14	1.9	70.1																		66	Химии	
4	144	73.9	72	36			36	14	1.9	70.1																		66	Химии	
																												66	Химии	
																												66	Химии	

-
Компетенции
ПК-16; ПК-25
ПК-5
ПК-5; ПК-14
ПК-5
ОК-5; ПК-4
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ПК-4
ПК-8
ПК-2
ПК-5; ППК-1; ППК-2
ПК-5
ПК-16
ПК-5; ПК-17
ПК-5
ПК-5
ПК-9; ДПК-1
ПК-12; ППК-1; ППК-2
ПК-2
ПК-11; ППК-1; ППК-2
ОК-5; ПК-11
ОК-5; ПК-11
ПК-4
ПК-4
ПК-5
ПК-5
ПК-4
ПК-4
ПК-4
ПК-4
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9

			Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов																
-	-	-																							
-	Считается в плане	Индекс	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		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России		5				3	3	36	108	108	37	36	18	18			1	71		6		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>		<b>8</b>			<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>68.2</b>	<b>66</b>	<b>22</b>	<b>44</b>			<b>2.2</b>	<b>39.8</b>		<b>18</b>	<b>4</b>	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира		8			8	3	3	36	108	108	68.2	66	22	44			2.2	39.8		18	4	
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира		8			8	3	3	36	108	108	68.2	66	22	44			2.2	39.8		18	4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</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>18</b>	<b>18</b>		<b>3.2</b>	<b>51.1</b>	<b>35.7</b>	<b>16</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность	7					4	4	36	144	144	57.2	54	18	18	18		3.2	51.1	35.7	16		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	7					4	4	36	144	144	57.2	54	18	18	18		3.2	51.1	35.7	16		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>	<b>8</b>	<b>7</b>				<b>5</b>	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>72.85</b>	<b>69</b>	<b>29</b>	<b>40</b>			<b>3.85</b>	<b>71.45</b>	<b>35.7</b>	<b>16</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	8	7				5	5	36	180	180	72.85	69	29	40			3.85	71.45	35.7	16		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	8	7				5	5	36	180	180	72.85	69	29	40			3.85	71.45	35.7	16		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>	<b>5</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>58.1</b>	<b>54</b>	<b>36</b>			<b>18</b>	<b>4.1</b>	<b>14.2</b>	<b>35.7</b>	<b>14</b>		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	5					3	3	36	108	108	58.1	54	36			18	4.1	14.2	35.7	14		
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5					3	3	36	108	108	58.1	54	36			18	4.1	14.2	35.7	14		
									105	105		3780	3780	1956.7	1881	880	395	606	75.7	1394.9	428.4	408	6		
									207	207		7452	7452	3627.95	3482	1507	802	1173	145.95	2895.85	928.2	796	6		
<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 по профессии рабочего	6					3	3	36	108	108	1.5						1.5	70.8	35.7		108	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.04(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.05(Пд)	Производственная – преддипломная практика			8			3	3	36	108	108	1.3						1.3	106.7			108	
									24	24		864	864	15.2						15.2	813.1	35.7		864	
									24	24		864	864	15.2							15.2	813.1	35.7		864
<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				
<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				
									9	9		324	324	22	6	6				16	302				
<b>ФТД. Факультативы</b>																									
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Медиакультура		3				1	1	36	36	36	17.95	17	17				0.95	18.05				
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.02	Знаки Зодиака и питание		5				1	1	36	36	36	18.1	18			18		0.1	17.9				
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.03	Технологическое предпринимательство		6				3	3	36	108	108	28.1	28			28		0.1	79.9				





Курс 3																										
Сем. 5											Сем. 6															
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Контроль пр. подгот
3	108	37	36	18	18	6			1	71																
3	<b>108</b>	<b>58.1</b>	<b>54</b>	<b>36</b>			<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4.1</b>	<b>14.2</b>	<b>35.7</b>															
3	108	58.1	54	36			18	14	4.1	14.2	35.7															
3	108	58.1	54	36			18	14	4.1	14.2	35.7															
<b>18</b>	<b>648</b>	<b>301.1</b>	<b>288</b>	<b>162</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	<b>90</b>	<b>38</b>	<b>13.1</b>	<b>275.5</b>	<b>71.4</b>	<b>7</b>	<b>252</b>	<b>129.3</b>	<b>126</b>	<b>42</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>56</b>	<b>24</b>	<b>3.3</b>		<b>122.7</b>			
<b>27</b>	<b>972</b>	<b>472.9</b>	<b>450</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>34</b>	<b>162</b>	<b>66</b>	<b>22.9</b>	<b>356.3</b>	<b>142.8</b>	<b>24</b>	<b>864</b>	<b>393.6</b>	<b>378</b>	<b>126</b>	<b>140</b>	<b>60</b>	<b>112</b>	<b>48</b>	<b>15.6</b>		<b>363.3</b>		<b>107.1</b>	

												3	108	1.5								1.5	1.5	70.8	70.8	35.7	35.7
												6	216	2.5								2.5	2.5	213.5	213.5		
												9	324	4								4	4	284.3	284.3	35.7	35.7
												9	324	4								4	4	284.3	284.3	35.7	35.7


1	36	18.1	18				18		0.1	17.9																	
												3	108	28.1	28							0.1		79.9			

Курс 4																								Закрепленная кафедра							
Сем. 7												Сем. 8												Код	Наименование						
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Лаб пр. подгот	Пр	Пр интер.	Пр пр. подгот	ВНКР			ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль		
																													66	Химии	
												3	108	68.2	66	22	44	18	4						2.2		39.8			66	Химии
												3	108	68.2	66	22	44	18	4						2.2		39.8			66	Химии
4	144	57.2	54	18	18	8	18	8	3.2	51.1	35.7																				
4	144	57.2	54	18	18	8	18	8	3.2	51.1	35.7																		66	Химии	
4	144	57.2	54	18	18	8	18	8	3.2	51.1	35.7																		66	Химии	
2	72	37	36	18	18	8			1	35		3	108	35.85	33	11	22	8						2.85		36.45		35.7	66	Химии	
2	72	37	36	18	18	8			1	35		3	108	35.85	33	11	22	8						2.85		36.45		35.7	66	Химии	
																													66	Химии	
																													66	Химии	
17	612	299.2	288	126	36	16	126	52	11.2	241.4	71.4	15	540	252.4	242	88	66	26	4	88	32	2	10.4		216.2		71.4				
30	1080	504.9	486	198	108	44	180	74	18.9	468	107.1	18	648	310.8	297	110	66	26	4	121	44	2	13.8		230.1		107.1				
																													66	Химии	
																													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									0.5		101.5			66	Химии
												6	216	15.5											15.5		200.5			66	Химии
												9	324	22	6	6									16		302				
												9	324	22	6	6									16		302				
																													38	Права и культурологии	
																													66	Химии	
																													69	Экономики	

-
Компетенции
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ПК-4
ПК-4
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
ПК-12; ППК-1; ППК-2
ПК-12
ОК-4; ОК-5; ПК-11
ОК-4; ПК-11
ПК-11; ППК-1; ППК-2
ОК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ДПК-1
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; ДПК-1
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
ОК-4
ОК-5; ПК-4
ОК-2; ОК-5; ОК-6

План Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПп-17\_66.rlx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад. часов											
-	Считать в плане	Индекс	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	Контроль	Интер часы	Пр. подгот
									5	5		180	180	64.15	63	17		46	1.15	115.85			
									5	5		180	180	64.15	63	17		46	1.15	115.85			





Курс 3																											
Сем. 5											Сем. 6																
з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт	Ауд	Лек	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	ВНКР	ВНКР пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Контроль пр. подгот	
1	36	18.1	18				18		0.1	17.9		3	108	28.1	28				28		0.1		79.9				
1	36	18.1	18				18		0.1	17.9		3	108	28.1	28				28		0.1		79.9				



-
Компетенции

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.24	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.03	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.04(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.05(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.01	Медиакультура	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития	
Б1.Б.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	
Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.Б.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	
Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	
ФТД.03	Технологическое предпринимательство	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.05	Правоведение	
Б1.Б.24	Продвижение научной продукции	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.03	Технологическое предпринимательство	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.27	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.27	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.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	
Б1.Б.23	Информатика	
Б2.В.05(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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.09	Биохимия	
Б1.Б.11	Пищевая химия	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.17	Технохимический контроль продукции общественного питания	
Б1.Б.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ППК-1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	-
Б1.В.10	Пищевая микробиология	
Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании	
Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	
Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	
ППК-2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	-
Б1.В.10	Пищевая микробиология	
Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании	
Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	
Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	
Б2.В.03(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего	
ДПК-1	способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	-
Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	
Б2.В.04(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Индекс	Содержание	Тип
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.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.Б.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б2.В.04(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	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.18	Тепло- и хладотехника	
Б2.В.05(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.17	Технохимический контроль продукции общественного питания	
Б2.В.05(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.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.05	Физиология питания	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд	
Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд	
Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню	
Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность	
Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б2.В.04(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	
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.Б.11	Пищевая химия	
Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.Б.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях	
Б1.В.02	Основы биотехнологии	
Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	
Б1.В.10	Пищевая микробиология	
Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций	
Б1.В.13	Математика	
Б1.В.14	Физика	
Б1.В.15	Химия	
Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Биология	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.05(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	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	
Б2.В.04(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.05(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.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б2.В.05(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.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.08	Метрология и стандартизация	
Б2.В.04(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.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	
Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	
Б2.В.05(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	
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.В.04(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
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	
Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность	
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 по профессии рабочего	
Б2.В.04(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.05(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.17	Охрана труда в общественном питании	
Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	
Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	
Б2.В.04(П)	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.05(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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	
Б2.В.05(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.24	Продвижение научной продукции	
Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	
Б2.В.05(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.24	Продвижение научной продукции	
Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	
Б2.В.05(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	
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.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	
Б1.В.01	Проектная деятельность	
Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	
Б2.В.05(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.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	
Б1.В.13	Математика	
Б2.В.05(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.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	
Б2.В.05(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
Б3.Б.02	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
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.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.05(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.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б1.В.01	Проектная деятельность	
Б2.В.05(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.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	
Б2.В.05(Пд)	Производственная – преддипломная практика	
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.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	
Б2.В.05(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; ППК-1; ППК-2; ДПК-1
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-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
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
Б1.Б.11	Пищевая химия	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	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	ОК-5; ПК-6
Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-2; ПК-10; ПК-11
Б1.Б.17	Технохимический контроль продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-3
Б1.Б.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-1
Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания	ОК-5; ПК-2
Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-2; ПК-8
Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-27
Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование	ОПК-1; ПК-23; ПК-26
Б1.Б.23	Информатика	ОПК-1
Б1.Б.24	Продвижение научной продукции	ОК-2; ОК-6; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания	ОПК-2; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б1.Б.26	Основы химических процессов в пищевых технологиях	ОК-5; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.27	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8
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.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-25; ППК-1; ППК-2; ДПК-1
Б1.В.01	Проектная деятельность	ПК-16; ПК-25
Б1.В.02	Основы биотехнологии	ПК-5
Б1.В.03	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов	ПК-5; ПК-14
Б1.В.04	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий	ПК-5
Б1.В.05	Физиология питания	ОК-5; ПК-4
Б1.В.06	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.07	Производственный учет и отчетность с основами документооборота	ПК-4
Б1.В.08	Метрология и стандартизация	ПК-8
Б1.В.09	Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности	ПК-2
Б1.В.10	Пищевая микробиология	ПК-5; ППК-1; ППК-2
Б1.В.11	Моделирование производственных ситуаций	ПК-5
Б1.В.12	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания	ПК-16
Б1.В.13	Математика	ПК-5; ПК-17
Б1.В.14	Физика	ПК-5
Б1.В.15	Химия	ПК-5
Б1.В.16	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания	ПК-9; ДПК-1
Б1.В.17	Охрана труда в общественном питании	ПК-12; ППК-1; ППК-2
Б1.В.18	Тепло- и хладотехника	ПК-2
Б1.В.19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	ПК-11; ППК-1; ППК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	
Б1.В.ДВ.01.01	Введение в направление	ОК-5; ПК-11
Б1.В.ДВ.01.02	Введение в специальность	ОК-5; ПК-11
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	Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.01	Анатомия пищевого сырья	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Биология	ПК-5
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы карвинга и оформление блюд	ПК-4
Б1.В.ДВ.04.02	Принципы подачи и оформление блюд	ПК-4
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	
Б1.В.ДВ.05.01	Инжиниринг меню	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Принципы разработки меню	ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	
Б1.В.ДВ.06.01	Блюда народов России	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.06.02	Национальные кухни народов России	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	
Б1.В.ДВ.07.01	Кухни народов мира	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.07.02	Кулинарные путешествия по странам мира	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	
Б1.В.ДВ.08.01	Сервисная деятельность	ПК-4
Б1.В.ДВ.08.02	Сервис в индустрии общественного питания	ПК-4
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	
Б1.В.ДВ.09.01	Технология специальных видов питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.09.02	Технология лечебно-профилактического и диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	
Б1.В.ДВ.10.01	Санитария и гигиена	ПК-12; ППК-1; ППК-2
Б1.В.ДВ.10.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ПК-12
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; ППК-1; ППК-2; ДПК-1
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; ППК-1; ППК-2; ДПК-1
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 по профессии рабочего	ПК-11; ППК-1; ППК-2
Б2.В.04(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; ДПК-1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПп-17\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.05(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; ДПК-1
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; ДПК-1
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; ДПК-1
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-4; ОК-5; ОК-6; ПК-4
ФТД		ОК-2; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ПК-4
ФТД.01	Медиакультура	ОК-4
ФТД.02	Знаки Зодиака и питание	ОК-5; ПК-4
ФТД.03	Технологическое предпринимательство	ОК-2; ОК-5; ОК-6

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









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 по профессии рабочего	3	2			2					
			84	+	2					
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					16					
Итого по плану					16					

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Оборудование предприятий общественного питания					
КП	3	1	66		
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания					
КР	3	2	66		
Технология мучных кондитерских изделий					
КР	3	2	66		
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий					
КР	3	1	66		
Основы проектирования предприятий общественного питания					
КП	4	1	66		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7					
Кулинарные путешествия по странам мира					
КР	4	2	66		
Кухни народов мира					
КР	4	2	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)				223	260	245	60	27	33	61	29	32	64	28	36	60	30	30
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	27	33	60	28	32	60	27	33	60	30	30
Дисциплины (модули)	49%	51%	32.3%	192	207	207	54	27	27	54	28	26	51	27	24	48	30	18
Базовая часть				84	102	102	19	9	10	41	22	19	26	9	17	16	13	3
Вариативная часть				105	108	105	35	18	17	13	6	7	25	18	7	32	17	15
Практики	0%	100%	0%	24	42	24	6		6	6		6	9		9	3		3
Вариативная часть				24	42	24	6		6	6		6	9		9	3		3
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				1	2	5				1	1		4	1	3			
				1	2	5				1	1		4	1	3			
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					50.7	-	48.8	53.1	-	50.9	48.8	-	46.1	54.1	-	54.1	49.2
	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.					27.8	-	28.2	27.1	-	28.3	28.1	-	26.3	28.2	-	28.1	28.3
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3627.95	-	477.95	510.6	-	480.6	476.6	-	472.9	393.6	-	504.9	310.8
	Блок Б2					15.2	-		7.4	-		2.5	-		4	-		1.3
	Блок Б3					22	-			-			-			-		22
	Блок ФТД					64.15	-			-	17.95		-	18.1	28.1	-		
	Итого по всем блокам					3729.3	-	477.95	518	-	498.55	479.1	-	491	425.7	-	504.9	334.1
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	4	2	7	4	3	7	4	3	7	3	4
	ЗАЧЕТ (За)						9	4	5	8	4	4	7	3	4	9	5	4
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	2	1	1	1	1		1	1	
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1	1		1	1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												3	1	2	1		1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					43.28%												
	в интерактивной форме					22.8%												

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>61</b>				<b>64</b>				<b>60</b>																													
Всего	<b>27</b>		<b>33</b>		<b>29</b>		<b>32</b>		<b>28</b>		<b>36</b>		<b>30</b>		<b>30</b>																											
1	Б1.5.01 История [Эк] ОК-1	4	Б1.5.02 Иностранный язык [За] ОК-3; ОК-9	2	Б1.5.02 Иностранный язык [Эк] ОК-3; ОК-9	3	Б1.5.08 Безопасность жизнедеятельнос ти [Эк] ОК-8; ПК-12	4	Б1.5.15 Технология приготовления блюдов и кулинарных изделий [Эк, КР] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	5	Б1.5.11 Пищевая химия [За] ОПК-2; ПК-5	3	Б1.5.17 Технохимический контроль производства общественного питания [За] ОПК-2; ПК-3	3	Б1.5.14 Системы менеджмента безопасности пищевой производства [Эк] ОПК-1; ПК-3; ПК-8	3																										
2			Б1.5.06 Культурология и межкультурное взаимодействие [За] ОК-3; ОК-4; ОК-9	4													Б1.5.03 Философия [Эк] ОК-1	4	Б1.5.09 Биохимия [ЗаО] ОПК-2; ПК-5	2	Б1.5.12 Физико-химически е основы и общие принципы переработки растительного сырья [Эк] ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-10	3	Б1.5.20 Безопасность продовольственно го сырья и продуктов питания [За] ОПК-2; ПК-8	3	Б1.8.01 Проектная деятельность [За] ПК-16; ПК-25	1																
3																											Б1.5.23 Информатика [За] ОПК-1	4	Б1.5.04 Экономика [За] ОК-2	3	Б1.5.10 Процессы и аппараты пищевых производств [Эк] ОПК-1; ПК-2	3	Б1.5.15 Технология приготовления блюдов и кулинарных изделий [Эк] ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-9	4	Б1.5.21 Основы проектирования предприятий общественного питания [Эк, КП] ОПК-1; ПК-24; ПК-25; ПК-27	5	Б1.8.12 Бизнес-моделиров ание на предприятиях общественного питания [Эк] ПК-16	3				
4																																							Б1.8.01 Проектная деятельность [За] ПК-16	1		
5																																									Б1.8.02.01 Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.2: Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [За] (/ Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья) ПК-4	3
6																																										
7	Б1.8.08 Метрология и	1			Б1.5.16 Организация	1																																				
8			Б1.8.22	1																																						
9							Б1.8.22	1																																		
10									Б1.8.22	1																																
11											Б1.8.22	1																														
11													Б1.8.22	1																												





Примечание Учебный план бакалавриата 'b19.03.02-ТПп-17\_66.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2017