

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Южно-Уральский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 08 от 26.02.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР _____ Шепелев С.Д.
"26" февраля 2019 г.

19.03.02

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности

Факультет: Технический сервис в агропромышленном комплексе

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018
Учебный год 2018-2019
Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан

Разработчик

_____ / Пещенко Г.П./
_____ / Барышников С.А./
_____ / Барышников С.А./

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	17	34	17	17	34	17	17	34	17	11	28	130
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	16
У	Учебная практика		4	4										4
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика					4	4		4	4				8
Пд	Преддипломная практика											2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
К	Каникулы	1 4/6	6	7 4/6	1 4/6	6	7 4/6	1 4/6	6	7 4/6	1 4/6	8	9 4/6	32 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8)	1 (6 дн)	2 2/6 (14)	1 2/6 (8)	1 (6 дн)	2 2/6 (14)	1 2/6 (8)	1 (6 дн)	2 2/6 (14)	1 2/6 (8)	1 (6 дн)	2 2/6 (14)	9 2/6 (56)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208

[illegible]

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.	Итого акад.часов				Курс 1																Курс 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР		Факт	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Сем. 1								Сем. 2								Сем. 3								Сем. 4								з.е.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
													з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Б1.В.05	Микробиология	5					6	216	96	93	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			</

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.	Итого академ.часов				Курс 3														Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		Экзам-мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР		Факт	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Сем. 5					Сем. 6					Конт роль	Сем. 7							Сем. 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
													Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
Б1.В.05	Микробиология	5					6	216	96	93	27	216	32	64		93	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

		Форма контроля					з.е.	Итого акад.часов					Курс 3										Курс 4																				
Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Сем. 5					Сем. 6					Сем. 7					Сем. 8																
												Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства хлеба	6	5		5		5	180	96	57	27	72	16		32	24		3	108	16		32	33	27																			
Б1.В.ДВ.07.02	Технология переработки зерна	6	5		5		5	180	96	57	27	72	16		32	24		3	108	16		32	33	27																			
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	7					3	108	48	33	27														3	108	16		32	33	27												
Б1.В.ДВ.08.01	Основы расчета и конструирования оборудования для производства хлеба	7					3	108	48	33	27														3	108	16		32	33	27												
Б1.В.ДВ.08.02	Основы расчета и конструирования оборудования для переработки зерна	7					3	108	48	33	27														3	108	16		32	33	27												
												108	3888	1874	1582	432	828	144	176	64	363	81	17	612	112	48	128	243	81	17	612	128		176	227	81	9	324	60		70	167	27
												210	7896	3868	3164	864	1020	176	208	112	416	108	27	1036	208	80	240	400	108	28	1008	208	80	192	420	108	20	720	130	60	110	312	108
Блок 2.Практики																																											
Вариативная часть																																											
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2			6	216	144	72																																	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4			6	216	180	36																																	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика			6			6	216	180	36							6	216	4		176	36																					
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа			8			3	108	36	72																			3	108				36	72								
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика			8			3	108	72	36																			3	108	4			68	36								
												24	864	612	252									6	216	4		176	36					6	216	4			104	108			
												24	864	612	252									6	216	4		176	36					6	216	4			104	108			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																											
Базовая часть																																											
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы						6	216		216																							6	216				216					
												6	216		216																	6	216					216					
												6	216		216																	6	216					216					
ФТД.Факультативы																																											
Вариативная часть																																											
ФТД.В.01	Безопасность жизнедеятельности на производстве		7				2	72	16	56															2	72			16	56													
ФТД.В.02	Введение в профессиональную деятельность		1				2	72	32	40																																	
												4	144	48	96																												
												4	144	48	96																												

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.02	Философия	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.03	Экономика	
Б1.В.16	Экономика и управление предприятием	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
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.21	Иностранный язык	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.02	Философия	
Б1.Б.20	Культурология	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	История	
Б1.Б.12	Электротехника и электроника	
Б1.Б.15	Введение в технологию продуктов питания	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Введение в профессиональную деятельность	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.03	Экономика	
Б1.Б.15	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.Б.18	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.Б.26	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования	
Б1.В.ДВ.02.01	Аспекты отраслевого права	
Б1.В.ДВ.02.02	Правовые основы организации предприятий агропромышленного комплекса	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.22	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
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.21	Иностранный язык	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
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

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.04	Математика	
Б1.Б.05	Информатика	
Б1.Б.06	Физика	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.11	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.14	Пищевая химия	
Б1.Б.17	Прикладная механика	
Б1.Б.23	Специальные транспортные средства	
Б1.Б.24	Сертификация предприятий	
Б1.Б.25	Надежность оборудования перерабатывающих предприятий	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.07	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.08	Органическая химия	
Б1.Б.09	Экология	
Б1.Б.16	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	
Б1.Б.06	Теоретические основы пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы расчета и конструирования оборудования для производства хлеба	
Б1.В.ДВ.08.02	Основы расчета и конструирования оборудования для переработки зерна	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК
Б1.В.02	Аналитическая химия	
Б1.В.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.В.04	Биохимия продуктов питания	
Б1.В.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б1.В.08	Эксплуатация механизированных технологических линий	
Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Механизация и процессы производства хлеба	
Б1.В.ДВ.05.02	Механизация и процессы переработки зерна	
Б1.В.ДВ.06.01	Товароведение и качество пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.06.02	Технология хранения продуктов переработки зерна	
Б2.В.02(П)	производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.В.08	Органическая химия	
Б1.В.07	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	
Б1.В.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	
Б1.В.15	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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.12	Электротехника и электроника	
Б1.В.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.В.05	Микробиология	
Б1.В.ДВ.08.01	Основы расчета и конструирования оборудования для производства хлеба	
Б1.В.ДВ.08.02	Основы расчета и конструирования оборудования для переработки зерна	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процес	ПК
Б1.Б.04	Математика	
Б1.Б.06	Физика	
Б1.Б.07	Основы общей и неорганической химии	
Б1.Б.11	Тепло- и хладотехника	
Б1.Б.17	Прикладная механика	
Б1.В.02	Аналитическая химия	
Б1.В.04	Биохимия продуктов питания	
Б1.В.10	Пищевая микробиология	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.Б.05	Информатика	
Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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.16	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	
Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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	Пищевая химия	
Б1.Б.24	Сертификация предприятий	
Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.В.11	Физиология питания человека	
Б1.В.14	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологическое оборудование для производства хлеба	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование для переработки зерна	
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.Б.15	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.Б.25	Надежность оборудования перерабатывающих предприятий	
Б1.Б.26	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования	
Б1.В.06	Теоретические основы пищевых технологий	
Б1.В.11	Физиология питания человека	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии и оборудование хлебопекарных предприятий малой мощности	
Б1.В.ДВ.03.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества хлеба	
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Введение в профессиональную деятельность	
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.15	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологическое оборудование для производства хлеба	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование для переработки зерна	
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства хлеба	
Б1.В.ДВ.07.02	Технология переработки зерна	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.Б.23	Специальные транспортные средства	
Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Безопасность жизнедеятельности на производстве	
Вид деятельности: экспериментально-исследовательская		
ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПК
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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.18	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Аспекты отраслевого права	
Б1.В.ДВ.02.02	Правовые основы организации предприятий агропромышленного комплекса	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.В.16	Экономика и управление предприятием	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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.В.ДВ.04.01	Компьютерное моделирование	
Б1.В.ДВ.04.02	3-D моделирование	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру 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.18	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОПК-1; ОК-4; ОК-1; ОК-8; ОК-5; ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОПК-2; ОК-7; ОК-6; ПК-11; ПК-7; ПК-12; ПК-1; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-2; ПК-3; ПК-8; ПК-25; ПК-23; ПК-24; ПК-27; ПК-26
Б1.Б	Базовая часть	ОК-6; ОК-1; ОПК-1; ОК-2; ОК-8; ОК-5; ОК-4; ОК-9; ОК-7; ОПК-2; ОК-3; ПК-3; ПК-12; ПК-4; ПК-9; ПК-6; ПК-11; ПК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-27; ПК-23
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.02	Философия	ОК-4; ОК-1
Б1.Б.03	Экономика	ОК-2; ОК-6
Б1.Б.04	Математика	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.05	Информатика	ОПК-1; ПК-6
Б1.Б.06	Физика	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.07	Основы общей и неорганической химии	ОПК-2; ПК-5
Б1.Б.08	Органическая химия	ОПК-2; ПК-3
Б1.Б.09	Экология	ОПК-2
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.Б.11	Тепло- и хладотехника	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.12	Электротехника и электроника	ОК-5; ПК-4
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.Б.14	Пищевая химия	ОПК-1; ПК-8
Б1.Б.15	Введение в технологию продуктов питания	ОК-5; ОК-6; ПК-9
Б1.Б.16	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ОПК-2; ПК-7
Б1.Б.17	Прикладная механика	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.18	Проектирование предприятий отрасли	ОК-6; ПК-27; ПК-23
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.20	Культурология	ОК-4
Б1.Б.21	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.22	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.Б.23	Специальные транспортные средства	ОПК-1; ПК-11
Б1.Б.24	Сертификация предприятий	ОПК-1; ПК-8
Б1.Б.25	Надежность оборудования перерабатывающих предприятий	ОПК-1; ПК-9
Б1.Б.26	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования	ОК-6; ПК-9
Б1.В	Вариативная часть	ОК-6; ОК-2; ОПК-2; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-3; ПК-7; ПК-4; ПК-10; ПК-1; ПК-5; ПК-9; ПК-2; ПК-24; ПК-25; ПК-26
Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	ПК-6; ПК-2; ПК-11; ПК-7
Б1.В.02	Аналитическая химия	ПК-1; ПК-5
Б1.В.03	Физическая и коллоидная химия	ПК-4; ПК-1
Б1.В.04	Биохимия продуктов питания	ПК-5; ПК-1
Б1.В.05	Микробиология	ПК-4
Б1.В.06	Теоретические основы пищевых технологий	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.07	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	ПК-3
Б1.В.08	Эксплуатация механизированных технологических линий	ПК-2
Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-8
Б1.В.10	Пищевая микробиология	ПК-5
Б1.В.11	Физиология питания человека	ПК-8; ПК-9
Б1.В.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-3; ПК-1
Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-24
Б1.В.14	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ПК-8
Б1.В.15	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3; ПК-10
Б1.В.16	Экономика и управление предприятием	ОК-2; ПК-25

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.01.01	Технологическое оборудование для производства хлеба	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование для переработки зерна	ПК-10; ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.01	Аспекты отраслевого права	ОК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	Правовые основы организации предприятий агропромышленного комплекса	ОК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии и оборудование хлебопекарных предприятий малой мощности	ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества хлеба	ПК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-26
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерное моделирование	ПК-26
Б1.В.ДВ.04.02	3-D моделирование	ПК-26
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-2
Б1.В.ДВ.05.01	Механизация и процессы производства хлеба	ПК-2
Б1.В.ДВ.05.02	Механизация и процессы переработки зерна	ПК-2
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Товароведение и качество пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Технология хранения продуктов переработки зерна	ПК-2
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-10
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства хлеба	ПК-10
Б1.В.ДВ.07.02	Технология переработки зерна	ПК-10
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.08.01	Основы расчета и конструирования оборудования для производства хлеба	ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.08.02	Основы расчета и конструирования оборудования для переработки зерна	ОПК-2; ПК-4
Б2	Практики	ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-2; ПК-11; ПК-10; ПК-1; ПК-9; ПК-8; ПК-4; ПК-5; ПК-15; ПК-14; ПК-13; ПК-17; ПК-16; ПК-27; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-23
Б2.В	Вариативная часть	ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-2; ПК-11; ПК-10; ПК-1; ПК-9; ПК-8; ПК-4; ПК-5; ПК-15; ПК-14; ПК-13; ПК-17; ПК-16; ПК-27; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-23
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-9; ПК-1; ПК-8
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-5; ПК-4; ПК-2
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	ПК-7; ПК-11; ПК-3; ПК-10; ПК-6
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	ПК-24; ПК-23; ПК-25; ПК-27; ПК-26
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОК-3; ОК-9; ОПК-1; ПК-7; ПК-12; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-9; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-15; ПК-14; ПК-13; ПК-17; ПК-16; ПК-25; ПК-24; ПК-23; ПК-27; ПК-26
Б3.Б	Базовая часть	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОК-3; ОК-9; ОПК-1; ПК-7; ПК-12; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-9; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-15; ПК-14; ПК-13; ПК-17; ПК-16; ПК-25; ПК-24; ПК-23; ПК-27; ПК-26
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОК-3; ОК-9; ОПК-1; ПК-7; ПК-12; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-9; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-15; ПК-14; ПК-13; ПК-17; ПК-16; ПК-25; ПК-24; ПК-23; ПК-27; ПК-26
ФТД	Факультативы	ОК-5; ПК-12; ПК-9
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-5; ПК-12; ПК-9
ФТД.В.01	Безопасность жизнедеятельности на производстве	ПК-12
ФТД.В.02	Введение в профессиональную деятельность	ОК-5; ПК-9

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1								Неделя	Контроль	Семестр 2								Неделя	Контроль	Итого за курс										Каф.	Семестры
				Академических часов						з.е.	Неделя			Академических часов						з.е.	Неделя			Академических часов						з.е.	Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР					Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР		
ИТОГО (с факультативами)				1092							29	19		1252							33	23		2344							62	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1020							27			1252							33			2272							60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			57.9									54.6									56.3													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54									54									54													
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27.3									27.3									27.3													
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			27.3									27.3									27.3													
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2.9									3.8									3.4													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1092	544	224	64	256	440	108	29	ТО: 17 Э: 2		1036	528	160	160	208	400	108	27	ТО: 17 Э: 2		2128	1072	384	224	464	840	216	56	ТО: 34 Э: 4			
1	Б1.Б.01	История										Эк	144	64	32		32	53	27	4		Эк	144	64	32		32	53	27	4		34	2		
2	Б1.Б.04	Математика	Эк	108	64	32		32	17	27	3		Эк	108	48	16		32	33	27	3		Эк(2)	216	112	48		64	50	54	6		41	123	
3	Б1.Б.05	Информатика										Эк	144	64	16	48		53	27	4		Эк	144	64	16	48		53	27	4		35	2		
4	Б1.Б.06	Физика										За	108	48	16	16	16	60		3		За	108	48	16	16	16	60		3		41	234		
5	Б1.Б.07	Основы общей и неорганической химии	Эк	216	96	48		48	93	27	6											Эк	216	96	48		48	93	27	6		41	1		
6	Б1.Б.08	Органическая химия										За	108	48	16		32	60		3		За	108	48	16		32	60		3		41	23		
7	Б1.Б.09	Экология	За	72	32	16		16	40		2											За	72	32	16		16	40		2		33	1		
8	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	Эк	108	48	16	32		33	27	3											Эк	108	48	16	32		33	27	3		38	1		
9	Б1.Б.15	Введение в технологию продуктов питания										За	108	64	32	32		44		3		За	108	64	32	32		44		3		33	2		
10	Б1.Б.20	Культурология	За	72	32	16		16	40		2											За	72	32	16		16	40		2		34	1		
11	Б1.Б.21	Иностранный язык	Эк	108	32		32		49	27	3		За	72	32		32		40		2		Эк За	180	64		64		89	27	5		2	1234	
12	Б1.Б.22	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	48	48			48				За	64	64			64					За(2)	112	112			112					21	123456		
13	Б1.Б.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ЗаО	144	80	32		48	64		4											ЗаО	144	80	32		48	64		4		33	1		
14	Б1.Б.11	Физиология питания человека	За	144	80	32		48	64		4											За	144	80	32		48	64		4		33	1		
15	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья										За	72	48	16		32	24		2		За	72	48	16		32	24		2		33	2		
16	Б1.Б.ДВ.04.01	Компьютерное моделирование										Эк	108	48	16	32		33	27	3		Эк	108	48	16	32		33	27	3		38	2		
17	Б1.Б.ДВ.04.02	3-D моделирование										Эк	108	48	16	32		33	27	3		Эк	108	48	16	32		33	27	3		38	2		
18	ФТД.Б.02	Введение в профессиональную деятельность	За	72	32	32			40		2											За	72	32	32			40		2		23	1		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) За(5) ЗаО									Эк(4) За(6)									Эк(8) За(11) ЗаО													
ПРАКТИКИ		(План)											216	144			144	72		6	4			216	144			144	72		6	4			
	Б2.Б.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										ЗаО	216	144			144	72		6	4		ЗаО	216	144			144	72		6	4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																
КАНИКУЛЫ												1 4/6									6											7 4/6			

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3								Неделя	Контроль	Семестр 4								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестры	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				з.е.
ИТОГО (с факультативами)				1020							27	19		1252							33	23		2272							60	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1020							27			1252							33			2272							60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		53.7										54.6										54.2											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		25.5										28.3										26.9											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		25.5										28.3										26.9											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		2.9										3.8										3.4											
дисциплины (модули)				1020	480	160	128	192	432	108	27	ТО: 17 Э: 2		1036	544	176	176	192	384	108	27	ТО: 17 Э: 2		2056	1024	336	304	384	816	216	54	ТО: 34 Э: 4			
1	Б1.Б.02	Философия	За	108	48	16		32	60		3											За	108	48	16		32	60		3		34	3		
2	Б1.Б.03	Экономика											За	108	48	16		32	60		3		За	108	48	16		32	60		3		36	4	
3	Б1.Б.04	Математика	За	108	32	16		16	76		3							32	60			За	108	32	16		16	76		3		41	123		
4	Б1.Б.06	Физика	За	72	48	16	16	16	24		2	Эк	108	32	16		16	49	27	3		Эк За	180	80	32	16	32	73	27	5		41	234		
5	Б1.Б.08	Органическая химия	Эк	72	32	16		16	13	27	2											Эк	72	32	16		16	13	27	2		41	23		
6	Б1.Б.14	Пищевая химия										Эк	144	64	32	32		53	27	4		Эк	144	64	32	32		53	27	4		33	4		
7	Б1.Б.21	Иностранный язык	За	108	48		48		60		3		За	72	48		48		24		2		За(2)	180	96		96		84		5		2	1234	
8	Б1.Б.22	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	48	48			48					За	64	64		64						За(2)	112	112			112				21	123456		
9	Б1.Б.02	Аналитическая химия	За	108	48	16	32		60		3	Эк	108	48	16	32		33	27	3		Эк За	216	96	32	64		93	27	6		41	34		
10	Б1.Б.04	Биохимия продуктов питания	Эк	144	64	32		32	53	27	4											Эк	144	64	32		32	53	27	4		33	3		
11	Б1.Б.06	Теоретические основы пищевых технологий										За	108	64	32	32		44		3		За	108	64	32	32		44		3		33	45		
12	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КР	144	64	32	32		53	27	4											Эк КР	144	64	32	32		53	27	4		33	3		
13	Б1.Б.14	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология										Эк	144	64	16	32	16	53	27	4		Эк	144	64	16	32	16	53	27	4		33	4		
14	Б1.Б.ДВ.03.01	Технологии и оборудование хлебопекарных предприятий малой мощности	Эк	108	48	16		32	33	27	3		За	108	64	32		32	44		3		Эк За	216	112	48		64	77	27	6		33	34	
15	Б1.Б.ДВ.03.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества хлеба	Эк	108	48	16		32	33	27	3		За	108	64	32		32	44		3		Эк За	216	112	48		64	77	27	6		33	34	
16	Б1.Б.ДВ.06.01	Товароведение и качество пищевых продуктов										За	72	48	16		32	24		2		За	72	48	16		32	24		2		33	45		
17	Б1.Б.ДВ.06.02	Технология хранения продуктов переработки зерна										За	72	48	16		32	24		2		За	72	48	16		32	24		2		33	45		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(6) КР										Эк(4) За(6)										Эк(8) За(12) КР												
ПРАКТИКИ		(План)											216	180	4		176	36		6	4		216	180	4		176	36		6	4				
	Б2.Б.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта										ЗаО	216	180	4		176	36		6	4	ЗаО	216	180	4		176	36		6	4				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																
КАНИКУЛЫ											1 4/6									6									7 4/6						

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5								Неделя	Контроль	Семестр 6								Неделя	Контроль	Итого за курс										Каф.	Семестры
				Академических часов						з.е.	Академических часов						з.е.	Академических часов						з.е.											
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР		Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек		Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего	Неделя		
ИТОГО (с факультативами)				1020							27	19		1252							33	23		2272							60	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1020							27			1252							33			2272							60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53.7									54.6										54.2												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54									54										54												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к)			26.4									27.3										26.9												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к)			26.4									27.3										26.9												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2.9									3.8										3.4												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1020	496	176	208	112	416	108	27	ТО: 17 Э: 2		1036	528	208	80	240	400	108	27	ТО: 17 Э: 2		2056	1024	384	288	352	816	216	54	ТО: 34 Э: 4			
1	Б1.Б.11	Тепло- и хладотехника										За	108	64	32	32		44		3		За	108	64	32	32		44		3		40	6		
2	Б1.Б.16	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии										Эк	180	80	32		48	73	27	5		Эк	180	80	32		48	73	27	5		33	6		
3	Б1.Б.17	Прикладная механика	Эк	144	64	32	32		53	27	4											Эк	144	64	32	32		53	27	4		39	5		
4	Б1.Б.19	Физическая культура и спорт										За	72	32	32			40		2		За	72	32	32			40		2		21	6		
5	Б1.Б.22	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	48	48			48				За	64	64			64					За(2)	112	112			112					21	123456		
6	Б1.Б.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли										ЗаО	144	80	32		48	64		4		ЗаО	144	80	32		48	64		4		33	67		
7	Б1.Б.03	Физическая и коллоидная химия	Эк	216	96	48	48		93	27	6											Эк	216	96	48	48		93	27	6		41	5		
8	Б1.Б.05	Микробиология	Эк	216	96	32	64		93	27	6											Эк	216	96	32	64		93	27	6		33	5		
9	Б1.Б.06	Теоретические основы пищевых технологий	Эк	108	48	16	32		33	27	3											Эк	108	48	16	32		33	27	3		33	45		
10	Б1.Б.07	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли										Эк	180	80	32	48		73	27	5		Эк	180	80	32	48		73	27	5		33	6		
11	Б1.Б.10	Пищевая микробиология	За	108	48	16	32		60		3											За	108	48	16	32		60		3		33	5		
12	Б1.Б.15	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья										Эк	180	80	32		48	73	27	5		Эк	180	80	32		48	73	27	5		33	6		
13	Б1.Б.ДВ.06.01	Товароведение и качество пищевых продуктов	ЗаО	108	48	16		32	60		3											ЗаО	108	48	16		32	60		3		33	45		
14	Б1.Б.ДВ.06.02	Технология хранения продуктов переработки зерна	ЗаО	108	48	16		32	60		3											ЗаО	108	48	16		32	60		3		33	45		
15	Б1.Б.ДВ.07.01	Технология производства хлеба	За КП	72	48	16		32	24		2	Эк	108	48	16		32	33	27	3		Эк За КП	180	96	32		64	57	27	5		33	56		
16	Б1.Б.ДВ.07.02	Технология переработки зерна	За КП	72	48	16		32	24		2	Эк	108	48	16		32	33	27	3		Эк За КП	180	96	32		64	57	27	5		33	56		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(3) ЗаО КП										Эк(4) За(3) ЗаО										Эк(8) За(6) ЗаО(2) КП												
ПРАКТИКИ			(План)										216	180	4		176	36		6	4		216	180	4		176	36		6	4				
	Б2.Б.03(П)	Производственная технологическая практика										ЗаО	216	180	4		176	36		6	4	ЗаО	216	180	4		176	36		6	4				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																
КАНИКУЛЫ											1 4/6									6										7 4/6					

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры				
				Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль			Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр
ИТОГО (с факультативами)				1080							30	19		1152							32	21		2232							62	40							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008							28			1152							32			2160							60								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		57.2										55.7										56.5															
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54															
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к		28.3										27.3										27.8															
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к		28.3										27.3										27.8															
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	496	208	80	208	476	108	30	ТО: 17 Э: 2		720	300	130	60	110	312	108	20	ТО: 11 Э: 2		1800	796	338	140	318	788	216	50	ТО: 28 Э: 4							
1	Б1.Б.12	Электротехника и электроника	За	108	48	16	32		60		3												За	108	48	16	32		60		3		40	7					
2	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности										Эк	108	50	20	30		31	27	3			Эк	108	50	20	30		31	27	3		33	8					
3	Б1.Б.18	Проектирование предприятий отрасли										Эк КР	180	70	30		40	83	27	5			Эк КР	180	70	30		40	83	27	5		23	8					
4	Б1.Б.23	Специальные транспортные средства	За	72	32	16	16		40		2												За	72	32	16	16		40		2		37	7					
5	Б1.Б.24	Сертификация предприятий	За	72	32	16		16	40		2												За	72	32	16		16	40		2		23	7					
6	Б1.Б.25	Надежность оборудования перерабатывающих предприятий										Эк	108	50	20	30		31	27	3			Эк	108	50	20	30		31	27	3		23	8					
7	Б1.Б.26	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования	Эк КП	144	64	32	32		53	27	4												Эк КП	144	64	32	32		53	27	4		23	7					
8	Б1.Б.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	Эк	144	64	32		32	53	27	4												Эк	144	64	32		32	53	27	4		33	67					
9	Б1.Б.08	Эксплуатация механизированных технологических линий	За КП	72	48	16		32	24		2		Эк	144	50	20		30	67	27	4		Эк За КП	216	98	36		62	91	27	6		33	78					
10	Б1.Б.16	Экономика и управление предприятием										За	72	40	20		20	32		2			За	72	40	20		20	32		2		36	8					
11	Б1.Б.ДВ.01.01	Технологическое оборудование для производства хлеба	За	108	64	32		32	44		3												За	108	64	32		32	44		3		33	7					
12	Б1.Б.ДВ.01.02	Технологическое оборудование для переработки зерна	За	108	64	32		32	44		3												За	108	64	32		32	44		3		33	7					
13	Б1.Б.ДВ.02.01	Аспекты отраслевого права										За	108	40	20		20	68		3			За	108	40	20		20	68		3		35	8					
14	Б1.Б.ДВ.02.02	Государственные основы организации предприятий агропромышленного комплекса										За	108	40	20		20	68		3			За	108	40	20		20	68		3		35	8					
15	Б1.Б.ДВ.05.01	Механизация и процессы производства хлеба	Эк	180	80	32		48	73	27	5												Эк	180	80	32		48	73	27	5		33	7					
16	Б1.Б.ДВ.05.02	Механизация и процессы переработки зерна	Эк	180	80	32		48	73	27	5												Эк	180	80	32		48	73	27	5		33	7					
17	Б1.Б.ДВ.08.01	Основы расчета и конструирования оборудования для производства хлеба	Эк	108	48	16		32	33	27	3												Эк	108	48	16		32	33	27	3		33	7					
18	Б1.Б.ДВ.08.02	Основы расчета и конструирования оборудования для переработки зерна	Эк	108	48	16		32	33	27	3												Эк	108	48	16		32	33	27	3		33	7					
19	ФТД.Б.01	Безопасность жизнедеятельности на производстве	За	72	16			16	56		2												За	72	16			16	56		2		33	7					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(6) КП(2)										Эк(4) За(2) КР										Эк(8) За(8) КП(2) КР																
ПРАКТИКИ			(План)																																				
Б2.В.04(Н)			Научно-исследовательская работа																			ЗаО 216 108 36 4 104 108 36 72 3 2 ЗаО 216 108 36 4 104 108 36 72 3 2																	
Б2.В.05(Пд)			Преддипломная практика																			ЗаО 216 108 72 4 68 36 3 2 ЗаО 216 108 72 4 68 36 3 2																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																				216 216 6 4 216 216 6 4																
Б3.Б.01			Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы																			216 216 6 4 216 216 6 4																	
КАНИКУЛЫ													1 4/6												8												9 4/6		

Rf	-	Закрепленная кафедра		-
Индекс	Наименование	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1. Дисциплины (модули)				
Базовая часть				
Б1.5.01	История	34	История и философия, профессиональная педагогика и психология	ОК-1; ОК-5
Б1.5.02	Философия	34	История и философия, профессиональная педагогика и психология	ОК-4; ОК-1
Б1.5.03	Экономика	36	Экономика и финансы	ОК-2; ОК-6
Б1.5.04	Математика	41	Математические и естественнонаучные дисциплины	ОПК-1; ПК-5
Б1.5.05	Информатика	35	Менеджмент и информационные технологии	ОПК-1; ПК-6
Б1.5.06	Физика	41	Математические и естественнонаучные дисциплины	ОПК-1; ПК-5
Б1.5.07	Основы общей и неорганической химии	41	Математические и естественнонаучные дисциплины	ОПК-2; ПК-5
Б1.5.08	Органическая химия	41	Математические и естественнонаучные дисциплины	ОПК-2; ПК-3
Б1.5.09	Экология	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОПК-2
Б1.5.10	Инженерная и компьютерная графика	38	Технология и механизация животноводства и инженерная графика	ОПК-1
Б1.5.11	Тепло- и хладотехника	40	Энергообеспечение и автоматизация технологических процессов	ОПК-1; ПК-5
Б1.5.12	Электротехника и электроника	40	Энергообеспечение и автоматизация технологических процессов	ОК-5; ПК-4
Б1.5.13	Безопасность жизнедеятельности	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.5.14	Пищевая химия	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОПК-1; ПК-8
Б1.5.15	Введение в технологию продуктов питания	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОК-5; ОК-6; ПК-9
Б1.5.16	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОПК-2; ПК-7
Б1.5.17	Прикладная механика	39	Прикладная механика	ОПК-1; ПК-5
Б1.5.18	Проектирование предприятий отрасли	23	Технология и организация технического сервиса	ОК-6; ПК-27; ПК-23
Б1.5.19	Физическая культура и спорт	21	Физическое воспитание и спорт	ОК-7
Б1.5.20	Культурология	34	История и философия, профессиональная педагогика и психология	ОК-4
Б1.5.21	Иностранный язык	2	Иностранные языки и русский язык как иностранный	ОК-3; ОК-9
Б1.5.22	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	Физическое воспитание и спорт	ОК-7
Б1.5.23	Специальные транспортные средства	37	Тракторы, сельскохозяйственные машины и земледелие	ОПК-1; ПК-11
Б1.5.24	Сертификация предприятий	23	Технология и организация технического сервиса	ОПК-1; ПК-8
Б1.5.25	Надежность оборудования перерабатывающих предприятий	23	Технология и организация технического сервиса	ОПК-1; ПК-9
Б1.5.26	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования	23	Технология и организация технического сервиса	ОК-6; ПК-9
Вариативная часть				
Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий отрасли	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-6; ПК-2; ПК-11; ПК-7
Б1.В.02	Аналитическая химия	41	Математические и естественнонаучные дисциплины	ПК-1; ПК-5
Б1.В.03	Физическая и коллоидная химия	41	Математические и естественнонаучные дисциплины	ПК-4; ПК-1
Б1.В.04	Биохимия продуктов питания	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-5; ПК-1
Б1.В.05	Микробиология	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-4
Б1.В.06	Теоретические основы пищевых технологий	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.07	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-3

Rf	-	Закрепленная кафедра		-
Индекс	Наименование	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.08	Эксплуатация механизированных технологических линий	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-2
Б1.В.09	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-8
Б1.В.10	Пищевая микробиология	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-5
Б1.В.11	Физиология питания человека	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-8; ПК-9
Б1.В.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-3; ПК-1
Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-2; ПК-24
Б1.В.14	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-8
Б1.В.15	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-3; ПК-10
Б1.В.16	Экономика и управление предприятием	36	Экономика и финансы	ОК-2; ПК-25
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1			ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.01.01	Технологическое оборудование для производства хлеба	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование для переработки зерна	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-10; ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2			ОК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.01	Аспекты отраслевого права	35	Менеджмент и информационные технологии	ОК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	Правовые основы организации предприятий агропромышленного комплекса	35	Менеджмент и информационные технологии	ОК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4			ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Технологии и оборудование хлебопекарных предприятий малой мощности	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества хлеба	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5			ПК-26
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерное моделирование	38	Технология и механизация животноводства и инженерная графика	ПК-26
Б1.В.ДВ.04.02	3-D моделирование	38	Технология и механизация животноводства и инженерная графика	ПК-26
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6			ПК-2
Б1.В.ДВ.05.01	Механизация и процессы производства хлеба	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-2
Б1.В.ДВ.05.02	Механизация и процессы переработки зерна	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-2
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7			ПК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Товароведение и качество пищевых продуктов	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Технология хранения продуктов переработки зерна	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-2
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8			ПК-10
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства хлеба	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-10
Б1.В.ДВ.07.02	Технология переработки зерна	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-10
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08			ОПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.08.01	Основы расчета и конструирования оборудования для производства хлеба	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОПК-2; ПК-4

Rf	-	Закрепленная кафедра		-
Индекс	Наименование	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.ДВ.08.02	Основы расчета и конструирования оборудования для переработки зерна	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОПК-2; ПК-4
Блок 2.Практики				
Вариативная часть				
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-9; ПК-1; ПК-8
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-5; ПК-4; ПК-2
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-7; ПК-11; ПК-3; ПК-10; ПК-6
Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-14; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-16
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-24; ПК-23; ПК-25; ПК-27; ПК-26
Блок 3.Государственная итоговая аттестация				
Базовая часть				
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОК-3; ОК-9; ОПК-1; ПК-7; ПК-12; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-9; ПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-15; ПК-14; ПК-13; ПК-17; ПК-16; ПК-25; ПК-24; ПК-23; ПК-27; ПК-26
ФТД.Факультативы				
Вариативная часть				
ФТД.В.01	Безопасность жизнедеятельности на производстве	33	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	ПК-12
ФТД.В.02	Введение в профессиональную деятельность	23	Технология и организация технического сервиса	ОК-5; ПК-9

[illegible]