



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования
"Дальневосточный федеральный университет"
Школа биомедицины

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 06-15 от 04.06.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

Проректор по
УВР И.В. Сопна
"12" июня 2015 г.
Утверждаю

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья
Технология бродильных производств и виноделие

Кафедра: Химии и инженерии биологических систем

Факультет: ШБМ

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

Квалификация: <u>Бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>академ. бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>очная</u>
Срок обучения: <u>4г</u>

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Согласовано

Начальник отдела образовательных программ

[Signature] / Е.В. Жипина/

Начальник УМО

[Signature] / Т.В. Владыкина/

Руководитель ОП

[Signature] / Т.В. Танашкина/

1. Календарный учебный график

Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																									
I																			Э	Э	Э	К	К																						Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К																						
II																				Э	Э	Э	К	К																													Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К														
III																				Э	Э	Э	К	К																																Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К										
IV																				Э	Э	Э	К	К																																					Э	П	П	Д	Г	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	18	36	16	18	34	18	12	30	136
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	2	5	3	1	4	21
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4		2	2	8
	Производственная практика (рассред.)							2		2				2
Д	Выпускная квалификационная работа											3	3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											3	3	3
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	5	7	2	8	10	33
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		20												
Групп		1												

1	2	3	4	88	89	90	91	92	93	99	100	101	102	103	104	107	108	109	110	111	112	170	###	172,00	173	174	175	176	177
Индекс	Наименование	Курс 4																				Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [18 нед]						Семестр 8 [12 нед]						Код	Наименование								
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ										
Итого		216	198	166	360	108	34	180	180	126	477	81	29	120	84	120	414	54	31	-	-	37,8%	1 144						
Итого по ООП (без факультативов)		198	198	130	306	108	31	180	180	126	477	81	29	120	84	120	414	54	31	-	-	37,4%	1 144						
	Б=49% В=51% ДВ(от В)=31,4%																												
Итого по блоку Б1		198	198	130	306	108	25	180	180	126	477	81	29	120	84	120	306	54	19	-	-	37,4%	1 144						
	Б=49% В=51% ДВ(от В)=31,4%																												
Б1	Дисциплины (модули)	198	198	130	306	108	25	180	180	126	477	81	29	120	84	120	306	54	19	-	-	37,4%	1 144						
Б1.Б	Базовая часть	72	108	36	54	54	9	18		36	63	27	4									-	36,1%	732					
Б1.Б.1	История																					36	33,3%	36		65	Отечественной истории и архивоведения	ОК-1, 4	
Б1.Б.2	Философия																					36	33,3%	36		66	Философии	ОК-1, 9, 3	
Б1.Б.3	Иностранный язык																					36	100%	144		71	Английского языка для экономических	ОК-5, 9, 3	
Б1.Б.4	Экономика																					36	50%	18		9	Экономической теории	ОК-2; ПК-25, 22, 19	
Б1.Б.5	Русский язык и культура речи																					36	100%	18		24	Русского языка, литературы и методики	ОК-5, 9, 3	
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий																					36	100%	18		35	Педагогической психологии	ОК-5; ОПК-1; ПК-13, 6	
Б1.Б.7	Правоведение																					36		10		83	Теории истории государства и права	ОК-6; ПК-22	
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности																					36		10		43	Безопасности жизнедеятельности в тех	ОК-8; ПК-12, 21	
Б1.Б.9	Математика																					36	50%	40		95	Алгебры, геометрии и анализа	ПК-17, 5	
Б1.Б.10	Физика																					36		20		104	Общей и экспериментальной физики	ПК-5, 16, 14	
Б1.Б.11	Экология																					36	50%	20		111	Экологии	ПК-21	
Б1.Б.12	Информатика																					36		36		115	Информационных систем управления	ОПК-1; ПК-6, 16, 26	
Б1.Б.13	Электротехника и электроника																					36		20		55	Электротехники и электротехники	ПК-2, 4	
Б1.Б.14	Хладо- и теплотехника																					36		20		90	Технологии продукции и организации ф	ПК-2, 4, 5	
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств																					36	20%	36		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-2, 11, 27	
Б1.Б.16	Основы менеджмента																					36	50%	28		13	Менеджмента	ОК-6, 4; ПК-22, 10	
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии																					36	20%	20		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-5, 1, 4, 14, 18	
Б1.Б.18	Основы общей и пищевой химии																					36	20%	30		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 5, 14	
Б1.Б.19	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем																					36	20%	20		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 3, 8, 14, 15	
Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ	54	72		27	27	5															36		36		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-5, 14, 18	
		36																											
Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания из растительного сырья																					36	50%	10		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 11, 27	
Б1.Б.22	Инженерная и компьютерная графика																					36		10		115	Информационных систем управления	ПК-6, 23, 26	
Б1.Б.23	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли							18		36	63	27	4									36	66,7%	14		91	Химии и инженерии биологических систем	ОПК-2; ПК-2, 7, 10, 22	
								10		4																			
Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология	18	36	36	27	27	4															36	40%	56		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-1, 18, 5	
		10		18																									
Б1.Б.25	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья																					36	60%	14		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 3, 4, 8	

Индекс	Наименование	Курс 4																			Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [18 нед]						Семестр 8 [12 нед]						Код						Наименование		
		с 3						с 3						с 3														
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ								Наименование	
Б1.Б.26	Физическая культура и спорт																				36		97.1%	12		21	Методики преподавания циклических в	ОК-7; ПК-11
*																												
Б1.В	Вариативная часть	126	90	94	252	54	16	162	180	90	414	54	25	120	84	120	306	54	19	-			38.6%	412				
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	108	36	54	180	54	12	126	162	54	288	54	19	48	48	48	117	27	8	-			24.6%	288				
Б1.В.ОД.1	Химия отрасли	36	36		45	27	4														36		12.5%	42	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-3, 4	
Б1.В.ОД.2	Технохимический контроль отрасли							36	36		72		4								36			14	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-8, 1, 3, 15	
Б1.В.ОД.3	Технология слабоалкогольных напитков							36	90		99		27	7							36			28	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 10, 18, 27	
Б1.В.ОД.4	Технология ликероводочных изделий																				36			12	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 10, 18, 20, 27	
Б1.В.ОД.5	Виноделие																				36			14	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 10, 20, 27	
Б1.В.ОД.6	Проектирование пищевых производств	36		36	72		4														36		50%	28	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-23, 24, 25, 26, 27	
Б1.В.ОД.7	Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария																				36		60%	16	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 8, 12, 24, 26	
Б1.В.ОД.8	Методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах													24		48	72		4		36		66.7%	14	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-16, 17, 19, 20, 25	
Б1.В.ОД.9	Основы стандартизации и сертификации																				36		33.3%	12	59	Инноватики, качества, стандартизации и сертификации	ОК-6; ПК-8, 23, 24	
Б1.В.ОД.10	Основы проектирования напитков							18	36	18	72		4								36		25%	20	91	Химии и инженерии биологических систем	ОПК-1; ПК-9, 13, 14, 17	
Б1.В.ОД.11	Технология спирта													24	48		45	27	4		36			16	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-27, 4, 10	
Б1.В.ОД.12	Методология и методы исследований в науках о пище													4	12						36		60%	16	91	Химии и инженерии биологических систем	ОПК-1; ПК-9, 13, 14, 17	
Б1.В.ОД.13	Технология солода																				36			14	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 10, 27	
Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование отрасли							36		36	45	27	4								36		50%	14	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-2, 10, 20, 23, 27	
Б1.В.ОД.15	Технология безалкогольных напитков																				36		25%	16	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 10, 27	
Б1.В.ОД.16	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	36		18	63	27	4														36		33.3%	12	91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 8, 10, 18	
*																												
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	18	54	40	72		4	36	18	36	126		6	72	36	72	189	27	11	-			60.6%	124				
	Элективные курсы по физической культуре и спорту			40																	36		100%		17	Теории и методики адаптивной физической культуры	ОК-7	
Б1.В.ДВ.1																												
1	История техники и технологий																				36		66.7%	27	91	Химии и инженерии биологических систем	ОК-1; ПК-9	
2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона																				36		66.7%	27	91	Химии и инженерии биологических систем	ОК-1; ПК-9	
*																												
Б1.В.ДВ.2																												
1	Ресурсы местного сырья																				36		33.3%	10	91	Химии и инженерии биологических систем	ОПК-2; ПК-4, 5, 18	
2	Основы биологии растений																				36		33.3%	10	91	Химии и инженерии биологических систем	ОПК-2; ПК-4, 5, 18	
*																												

Индекс	Наименование	Курс 4															Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции		
		Семестр 6 [18 нед]					Семестр 7 [18 нед]					Семестр 8 [12 нед]										Код	Наименование			
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль									ЗЕТ	
Б1.В.ДВ.3																										
1	Органолептический анализ пищевых продуктов	18	54		72		4											36			10		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 4, 5, 8	
2	Дегустационный анализ напитков	18	54		72		4											36			10		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 4, 5, 8	
*																										
Б1.В.ДВ.4																										
1	Анатомия растительного сырья																	36		40%	14		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 5, 8	
2	Зерноведение																	36		40%	14		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 5, 8	
*																										
Б1.В.ДВ.5																										
1	Биология и генетика дрожжей						18		36	90		4						36		66.7%	20		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 3, 4, 7, 8	
2	Микробиология бродных производств						18		36	90		4						36		66.7%	20		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-1, 3, 4, 7, 8	
*																										
Б1.В.ДВ.6																										
1	Основы проектирования нормативно - технической документации отрасли												24		36	84		4	36		60%	14		91	Химии и инженерии биологических систем	ОК-6; ПК-8, 10, 15, 24
2	Защита интеллектуальной собственности												24		36	84		4	36		60%	14		91	Химии и инженерии биологических систем	ОК-6; ПК-8, 10, 15, 24
*																										
Б1.В.ДВ.7																										
1	Международное законодательство в сфере производства пищевых продуктов												24		24	96		4	36		50%	12		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-5, 8, 22, 24
2	Системы управления качеством пищевых продуктов												24		24	96		4	36		50%	12		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-5, 8, 22, 24
*																										
Б1.В.ДВ.8																										
1	Технология напитков функционального назначения						18	18		36		2	24	36	12	9	27	3	36		11.1%	17		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 10, 15, 18, 27
2	Технология напитков специализированного назначения						18	18		36		2	24	36	12	9	27	3	36		11.1%	17		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-4, 10, 15, 18, 27
*																										
ДВ*																										
Индекс	Наименование	Неделя				Часов				Неделя				Часов				Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.					Компетенции		
		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.											
Б2	Практики	4		216		6						2		108		3										
Б2.У																										
Б2.У.1																										
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар																	36	1,50						ОК-4, 5; ОК-1; ПК-1, 3, 4, 5, 14, 22, 26
*																										
Б2.Н																										
Б2.Н																										
Б2.П																										
Б2.П.1																										
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)	Вар																	36	1,50						ОК-4, 8; ОК-2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа	Вар	V																36	1,50						ОК-5; ОК-1; ПК-1, 6, 9, 13, 14, 15, 16, 17
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)	Вар		2	108		3												36	1,50						ПК-18, 19, 20, 21, 22
Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-исследовательская)	Вар		2	108		3												36	1,50						ПК-13, 14, 15, 16, 17, 23, 24, 25, 26, 27
Б2.П.5	Преддипломная практика	Вар										2		108		3			36	1,50						ОПК-1, 2; ПК-3, 7, 9, 14, 18, 20, 23, 25, 26, 27
*																										

Индекс	Наименование	Курс 4																			Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции						
		Семестр 6 [18 нед]					Семестр 7 [18 нед]					Семестр 8 [12 нед]					Код	Наименование																
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр			СР	Контроль						ЗЕТ								
		Часов					Часов					Часов																						
															Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			Компетенции															
Б3	Государственная итоговая аттестация												6							9	-													
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																				108	3	-											
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена																				108	3	36					91	Химии и инженерии биологических систем	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27				
*																																		
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР												4								216													
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз											4								216		6	36	1,50									ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27
*																																		
ФТД	Факультативы	18			36	54	3																											
ФТД.1	Основы медицинских знаний	18			18	36	2																								118	Клинической и экспериментальной хир	ОК-5; ПК-21	
ФТД.2	Биоэтика				18	18	1																							121	Общественного здоровья и профилактики	ОК-5; ПК-22		
*																																		

1	ОК-1	способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.В.ДВ.1.1	История техники и технологий
	Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона
2	ОК-2	способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
	Б1.Б.4	Экономика
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
4	ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
6	ОК-6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б1.В.ОД.9	Основы стандартизации и сертификации
	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования нормативно - технической документации отрасли
7	ОК-7	способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.26	Физическая культура и спорт
	Б3.Г.1	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
8	ОК-8	способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
9	ОК-9	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
10	ОПК-1	способность 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
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.В.ОД.10	Основы проектирования напитков
	Б1.В.ОД.12	Методология и методы исследований в науках о пище
11	ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.Б.23	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.2.1	Ресурсы местного сырья
	Б1.В.ДВ.2.2	Основы биологии растений
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
12	ПК-1	способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и пищевой химии
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.5	Преддипломная практика

		<p>Б1.Б.19 Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем</p> <p>Б1.Б.24 Общая и пищевая микробиология</p> <p>Б1.Б.25 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</p> <p>Б1.В.ОД.2 Технохимический контроль отрасли</p> <p>Б1.В.ОД.7 Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария</p> <p>Б1.В.ДВ.3.1 Органолептический анализ пищевых продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.3.2 Дегустационный анализ напитков</p> <p>Б1.В.ДВ.5.1 Биология и генетика дрожжей</p> <p>Б1.В.ДВ.5.2 Микробиология броидильных производств</p> <p>Б3.Г.1 Подготовка и сдача государственного экзамена</p> <p>Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p> <p>Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)</p> <p>Б2.П.2 Научно-исследовательская работа</p> <p>Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
13	ПК-2	<p>способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.Б.13 Электротехника и электроника</p> <p>Б1.Б.14 Холодо- и теплотехника</p> <p>Б1.Б.15 Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>Б1.Б.23 Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли</p> <p>Б1.В.ОД.14 Технологическое оборудование отрасли</p> <p>Б3.Г.1 Подготовка и сдача государственного экзамена</p> <p>Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)</p> <p>Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
14	ПК-3	<p>способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p>Б1.Б.19 Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем</p> <p>Б1.Б.25 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</p> <p>Б1.В.ОД.1 Химия отрасли</p> <p>Б1.В.ОД.2 Технохимический контроль отрасли</p> <p>Б1.В.ДВ.5.1 Биология и генетика дрожжей</p> <p>Б1.В.ДВ.5.2 Микробиология броидильных производств</p> <p>Б3.Г.1 Подготовка и сдача государственного экзамена</p> <p>Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p> <p>Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)</p> <p>Б2.П.5 Преддипломная практика</p> <p>Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
15	ПК-4	<p>способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>Б1.Б.13 Электротехника и электроника</p> <p>Б1.Б.14 Холодо- и теплотехника</p> <p>Б1.Б.17 Основы общей и технической биохимии</p> <p>Б1.Б.21 Введение в технологию продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.Б.25 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</p> <p>Б1.В.ОД.1 Химия отрасли</p> <p>Б1.В.ОД.3 Технология слабоалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.ОД.4 Технология ликероводочных изделий</p> <p>Б1.В.ОД.5 Виноделие</p> <p>Б1.В.ОД.11 Технология спирта</p> <p>Б1.В.ОД.13 Технология солода</p> <p>Б1.В.ОД.15 Технология безалкогольных напитков</p> <p>Б1.В.ОД.16 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.2.1 Ресурсы местного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.2.2 Основы биологии растений</p> <p>Б1.В.ДВ.3.1 Органолептический анализ пищевых продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.3.2 Дегустационный анализ напитков</p> <p>Б1.В.ДВ.4.1 Анатомия растительного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.4.2 Зерноведение</p> <p>Б1.В.ДВ.5.1 Биология и генетика дрожжей</p> <p>Б1.В.ДВ.5.2 Микробиология броидильных производств</p> <p>Б1.В.ДВ.8.1 Технология напитков функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.8.2 Технология напитков специализированного назначения</p> <p>Б3.Г.1 Подготовка и сдача государственного экзамена</p> <p>Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p> <p>Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)</p> <p>Б3.Д.1 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
16	ПК-5	<p>способность 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</p> <p>Б1.Б.9 Математика</p> <p>Б1.Б.10 Физика</p> <p>Б1.Б.14 Холодо- и теплотехника</p> <p>Б1.Б.17 Основы общей и технической биохимии</p> <p>Б1.Б.18 Основы общей и пищевой химии</p> <p>Б1.Б.20 Химия биологически активных веществ</p> <p>Б1.Б.24 Общая и пищевая микробиология</p> <p>Б1.В.ДВ.2.1 Ресурсы местного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.2.2 Основы биологии растений</p> <p>Б1.В.ДВ.3.1 Органолептический анализ пищевых продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.3.2 Дегустационный анализ напитков</p> <p>Б1.В.ДВ.4.1 Анатомия растительного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.4.2 Зерноведение</p> <p>Б1.В.ДВ.7.1 Международное законодательство в сфере производства пищевых продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.7.2 Системы управления качеством пищевых продуктов</p> <p>Б3.Г.1 Подготовка и сдача государственного экзамена</p> <p>Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p> <p>Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)</p>

17	ПК-6	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	
		Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
		Б1.Б.12	Информатика
18	ПК-7	Б1.Б.22	Инженерная и компьютерная графика
		Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
		Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	
		Б1.Б.23	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
		Б1.В.ДВ.5.1	Биология и генетика дрожжей
		Б1.В.ДВ.5.2	Микробиология бродильных производств
		Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
19	ПК-8	Б2.П.5	Преддипломная практика
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
		Б1.Б.19	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем
		Б1.Б.25	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
		Б1.В.ОД.2	Технохимический контроль отрасли
		Б1.В.ОД.7	Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария
		Б1.В.ОД.9	Основы стандартизации и сертификации
		Б1.В.ОД.16	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
		Б1.В.ДВ.3.1	Органолептический анализ пищевых продуктов
20	ПК-9	Б1.В.ДВ.3.2	Дегустационный анализ напитков
		Б1.В.ДВ.4.1	Анатомия растительного сырья
		Б1.В.ДВ.4.2	Зерноведение
		Б1.В.ДВ.5.1	Биология и генетика дрожжей
		Б1.В.ДВ.5.2	Микробиология бродильных производств
		Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования нормативно - технической документации отрасли
		Б1.В.ДВ.6.2	Защита интеллектуальной собственности
		Б1.В.ДВ.7.1	Международное законодательство в сфере производства пищевых продуктов
		Б1.В.ДВ.7.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
		Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
21	ПК-10	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
		Б2.П.2	Научно-исследовательская работа
		Б2.П.5	Преддипломная практика
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	
		Б1.Б.16	Основы менеджмента
		Б1.Б.23	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
		Б1.В.ОД.3	Технология слабоалкогольных напитков
		Б1.В.ОД.4	Технология ликероводочных изделий
		Б1.В.ОД.5	Виноделие
22	ПК-11	Б1.В.ОД.11	Технология спирта
		Б1.В.ОД.13	Технология солода
		Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование отрасли
		Б1.В.ОД.15	Технология безалкогольных напитков
		Б1.В.ОД.16	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
		Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования нормативно - технической документации отрасли
		Б1.В.ДВ.6.2	Защита интеллектуальной собственности
		Б1.В.ДВ.8.1	Технология напитков функционального назначения
		Б1.В.ДВ.8.2	Технология напитков специализированного назначения
		Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
23	ПК-12	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		готовность выполнять работы по рабочим профессиям	
		Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств
		Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания из растительного сырья
		Б1.Б.26	Физическая культура и спорт
		Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		24	ПК-13
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности		
Б1.В.ОД.7	Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария		
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена		
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)		
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования			
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий		
Б1.В.ОД.10	Основы проектирования напитков		
Б1.В.ОД.12	Методология и методы исследований в науках о пище		
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена		
		Б2.П.2	Научно-исследовательская работа

25	62.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)	
	63.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
	ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	
	Б1.Б.10	Физика	
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии	
	Б1.Б.18	Основы общей и пищевой химии	
	Б1.Б.19	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	
	Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ	
	Б1.В.ОД.10	Основы проектирования напитков	
	Б1.В.ОД.12	Методология и методы исследований в науках о пище	
	63.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	62.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
	62.П.2	Научно-исследовательская работа	
62.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)		
62.П.5	Преддипломная практика		
63.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
26	ПК-15	готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	
	Б1.Б.19	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	
	Б1.В.ОД.2	Технохимический контроль отрасли	
	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования нормативно - технической документации отрасли	
	Б1.В.ДВ.6.2	Защита интеллектуальной собственности	
	Б1.В.ДВ.8.1	Технология напитков функционального назначения	
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология напитков специализированного назначения	
	63.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	62.П.2	Научно-исследовательская работа	
	62.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)	
	63.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
	27	ПК-16	готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
		Б1.Б.10	Физика
Б1.Б.12		Информатика	
Б1.В.ОД.8		Методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах	
63.Г.1		Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.П.2		Научно-исследовательская работа	
62.П.4		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)	
63.Д.1		Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
28		ПК-17	способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Б1.Б.9	Математика
		Б1.В.ОД.8	Методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах
		Б1.В.ОД.10	Основы проектирования напитков
		Б1.В.ОД.12	Методология и методы исследований в науках о пище
	63.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	62.П.2	Научно-исследовательская работа	
	62.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)	
	63.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
	29	ПК-18	способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
		Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
		Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ
		Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
Б1.В.ОД.3		Технология слабоалкогольных напитков	
Б1.В.ОД.4		Технология ликероводочных изделий	
Б1.В.ОД.16		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.2.1		Ресурсы местного сырья	
Б1.В.ДВ.2.2		Основы биологии растений	
Б1.В.ДВ.8.1		Технология напитков функционального назначения	
Б1.В.ДВ.8.2		Технология напитков специализированного назначения	
63.Г.1		Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.П.3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)	
62.П.5	Преддипломная практика		
63.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
30	ПК-19	способность владеть методами расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
	Б1.Б.4	Экономика	
	Б1.В.ОД.8	Методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах	
	63.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	62.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)	
	63.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
	31	ПК-20	способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
		Б1.В.ОД.4	Технология ликероводочных изделий
		Б1.В.ОД.5	Виноделие
		Б1.В.ОД.8	Методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах
		Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование отрасли
		63.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		62.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
62.П.5		Преддипломная практика	
63.Д.1		Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
32		ПК-21	способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
		Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
		Б1.Б.11	Экология
		63.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена

	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
33	ПК-22	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б1.Б.23	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.7.1	Международное законодательство в сфере производства пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.7.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.2	Биотехника
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
34	ПК-23	способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
	Б1.Б.22	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.ОД.6	Проектирование пищевых производств
	Б1.В.ОД.9	Основы стандартизации и сертификации
	Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование отрасли
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
35	ПК-24	способность 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
	Б1.В.ОД.6	Проектирование пищевых производств
	Б1.В.ОД.7	Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария
	Б1.В.ОД.9	Основы стандартизации и сертификации
	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования нормативно - технической документации отрасли
	Б1.В.ДВ.6.2	Защита интеллектуальной собственности
	Б1.В.ДВ.7.1	Международное законодательство в сфере производства пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.7.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
36	ПК-25	готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.В.ОД.6	Проектирование пищевых производств
	Б1.В.ОД.8	Методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
37	ПК-26	способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.Б.22	Инженерная и компьютерная графика
	Б1.В.ОД.6	Проектирование пищевых производств
	Б1.В.ОД.7	Медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
38	ПК-27	способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.3	Технология слабоалкогольных напитков
	Б1.В.ОД.4	Технология ликероводочных изделий
	Б1.В.ОД.5	Виноделие
	Б1.В.ОД.6	Проектирование пищевых производств
	Б1.В.ОД.11	Технология спирта
	Б1.В.ОД.13	Технология солода
	Б1.В.ОД.14	Технологическое оборудование отрасли
	Б1.В.ОД.15	Технология безалкогольных напитков
	Б1.В.ДВ.8.1	Технология напитков функционального назначения
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология напитков специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, расчетно-проектная)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого				230	258	243	60	28	32	60	29	31	63	29	34	60	29	31	
	Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	28	32	60	29	31	60	29	31	60	29	31	
	Итого по блоку Б1	49%	51%	31.4%	207	216	213	57	28	29	57	29	28	51	26	25	48	29	19	
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	31.4%	207	216	213	57	28	29	57	29	28	51	26	25	48	29	19	
Б1.Б	Базовая часть				99	111	105	48	19	29	34	14	20	19	10	9	4	4		
Б1.В	Вариативная часть				105	108	108	9	9		23	15	8	32	16	16	44	25	19	
Б2	Практики				15	27	18	3		3	3		3	9	3	6	3		3	
Б2.Б	Базовая часть																			
Б2.В	Вариативная часть				15	27	18	3		3	3		3	9	3	6	3		3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
Б3.В	Вариативная часть																			
ФТД	Факультативы				2	6	3							3		3				
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					37.42%													
		в интерактивной форме					30.5%													
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)		53					-	49.5	54	-	54	53.5	-	54	52.3	-	53.5	52.5	
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)		43.3					-	39	48	-	48	39	-	48	54	-	27	54	
	в период гос.экзаменов		36					-			-			-			-		36	
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)		27.6					-	26.9	27	-	27	28	-	30.4	27	-	27	27	
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР		27.2					-	26.9	27	-	27	28	-	27	27	-	27	27	
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		2.5					-		4	-	4	4	-	4.5	2.3	-			
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)		9					4	5	8	4	4	6	3	3	6	3	3		
	ЗАЧЕТЫ (За)		11					6	5	8	4	4	6	3	3	7	4	3		
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																			
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																			
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												2	1	1	1	1			
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)		7					3	4	3	2	1	3	3		2	1	1		
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																			
	РЕФЕРАТЫ (Реф)																			
	ЭССЕ (Эс)																			
РГР (РГР)										1		1	1		1	2	1	1		