## министерство сельского хозяйства российской федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 7 от 23.04.2021

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

**УТВЕРЖДАЮ** 

Ректор

Апажев А.К.

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра:

Технология продуктов из растительного сырья

Факультет: Торгово-технологический

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

+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	технологический
+	-	научно-исследовательский
+	-	проектный
+	-	организационно-управленческий

2021 Год начала подготовки (по учебному плану) 2021-2022 Учебный год № 1041 от 17.08.2020 Образовательный стандарт

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

/ Кудаев Р.Х./

/ Яхтанигов М.А./

Тлупов Т.Х./

Бориева Л.З./

## Календарный учебный график

Mec			ябрь		5		ктяб	рь	2		Ноя	брь			Дека	абрь		4	۶	Інва	рь	1	Φ	евра	аль	1		Ма	рт		5	Aı	прель	, ,	2		Май				онь		5		⁄1юл	Ь	2		Авг	уст	
Числа				22 - 28	29 -	6 - 12				'	10 - 16			١.'.	8 - 14	15 - 21		29 -		- 1				9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8		16 - 22		30 -	I 🕂 I	1	20 - 26	`	1	11 - 17	25 - 31		1		22 - 28		6 - 12		20 - 26	77 -:	3 - 9		1	24 - 31
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 3	35 3	36	37 38	39	9 40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			*	Э	Э	К																		Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К
II																			*	Э	Э	К																		Э	Э	У	у	у У К	К	К	К	К	К	К	К
III																			*	Э	Э	К																Э	Э	П	П	П	П	П П К	К	К	К	К	К	К	К
IV																	Э	Э	*	К												Э	Э І	7д Г	1д Г	Ід Г	٦д П,	д П,	д К	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

## Сводные данные

			Курс 1			Курс 2	<u>-</u>		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	VIIOIO
	Занятия с преподавателем (до 36 часов в нед.)	18	18	36	18	18	36	18	16	34	16	11	27	133
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	16
У	Учебная практика		4	4		2 4/6	2 4/6							6 4/6
П	Производственная практика								4 4/6	4 4/6				4 4/6
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Каникулы	1	6	7	1	7 2/6	8 2/6	1	7 2/6	8 2/6	1	9	10	33 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	4 (24 дн)									
	олжительность обучения (не включая бочие праздничные дни и каникулы)	бол	1ee 39	нед	бол	iee 39	нед	бол	iee 39	нед	бол	iee 39	нед	
Итог	TO	22	30	52	22	30	52	22	30	52	20	32	52	208

													,	Kypc 1						Т				Kypc 2						
-	-		Форма конт		Итого акад.ч					Сем. 1							Сем. 2					Ces						Сем. 4	_	
Индекс	Наименование	Экза мен Зач	чет с оц.	т кп кр Экспер По К плану т	онтак часы Ауд.	CP N	нтер асы з.е.	Лек Л	аб Пр К	п грКон кърм	Зачет	СР Эк	зам Кон ен рол	т ъ з.е.	Лек Лаб Г	1р КРП	ГрКон с КБ	РМ Зачет	СР Экз е	вм Конт н роль	з.е. Лек Лаб Пр	крп Грн	он кбрм	Зачет СР Экзам Конт роль	з.е. Лек	к Лаб	Пр КРП	г ГрКон с КБ	БРМ Зачет	СР Экзам Конт ен роль
Блок 1.Дись Обязательн	иплины (модули)		-												•															
1 51.O.01	История (история России, Всеобщая история)	2		4 144	87 81	30	16							4	36 3	86	3 3	3	30 9	27					$\Box$	$\top$		T	$\top$	
2 51.0.02	Философия	2	2	3 108	77 72	31	<u>16</u>							3	36 3	36	1 3	3 1	31											
з Б1.О.03	Иностранный язык	1			100 90		18 2		36			31		2		54	1 3		13							$\perp \perp \downarrow$				
4 51.0.04	Физическая культура и спорт	1	_		46 36		4 1	8	10	1 3	_	13		1	10	8	1 3	1	13				_			$\perp$				
5 51.0.05 6 51.0.06	Практика деловой коммуникации	1	_		77 72 77 72		16 3 16 3	_	36 36	1 3		31													-	++			-	
7 B1.O.07	Введение в информационные технологии Организация и планирование научного исследования				59 54		12 2		36	1 3		13											+		-	+		++	_	+
8 51.0.08	Математика	1			87 81		16 4	36	36	3 3	_	30 9	9 27	7											_	+			_	
9 61.0.09	Неорганическая химия	1		6 216	141 135		<u>26</u> 6	36 5	54 36	3 3		48 9	9 27	7																
10 51.0.10	Физика	1			87 81		<u>16</u> 4	36 3	36	3 3		30 9	9 27	7																
11 51.0.11	Правоведение	1	_		78 72		16									36	1 3								_	+		+		
12 51.0.12 13 51.0.13	Теоретическая механика  Инженерная и компьютерная графика	2	2		77 72 105 99	31 12										36 36	3 3		31 12 9	27					-	++			-	
14 51.0.14	Органическая химия	2			69 63		12									.8	3 3			27			+			+		++	_	+
15 61.0.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2		164 153		32									.8	1 3		31		4 36 36	3	3	30 9 27	_	+			_	
16 B1.O.16	Физическая и коллоидная химия	3		4 144	69 63	48	12														4 18 18 18	- 1	3	48 9 27						
17 61.0.17	Сопротивление материалов	3			59 54		12			$\perp$										$\perp \perp \downarrow$	2 18 36		. 3			$\perp \perp \Gamma$		44		$\bot\bot\bot$
18 51.0.18	Детали машин и основы конструирования	3	_		62 54		12						_		$\perp$					+	3 18 36		. 3		$\dashv$	+	_	++	+	+++
19 51.O.19 20 51.O.20	Безопасность жизнедеятельности  Экология	3	_		59 54 77 72		1 <u>2</u> 1 <u>6</u>					+	+	+	++	-		-		++	3 18 36 3 36 36		. 3		+	++	+	++	+	++-
21 51.0.21	Социальная психология	3	_		59 54		12					+	-		+					+	3 18 36		. 3		+	++		++	+	+++
22 51.0.22	Производственный менеджмент и маркетинг	3			87 81		16					1									4 36 36		3	30 9 27	$\top$	+			$\top$	
23 51.0.23	Промышленное строительство и инженерное оборудование	3			59 54	13	12														2 18 36	1	. 3							
24 Б1.О.24	Экологическая и продовольственная безопасность	4			59 54		12		$\perp$			_			$\perp \perp$				$\perp \perp$		$\longrightarrow$					3 36		1 3	_	13
25 E1.O.25 26 E1.O.26	Основы реологии пищевых масс Растительное сырье в технологиях продуктов питания		4		77 72		16		+			+	-	+	++			-		+			1		4 36		36		3 1	67
	Экономика и организация производства продуктов питания		4		113 108		24					-	-																-	31
27 B1.O.27	из растительного сырья	4		4 144	87 81	30	<u>16</u>																		4 36		36	3 3	3	30 9 27
28 51.0.28	Механизация и автоматизация технологических процессов производства	4		4 144	87 81	30	16																		4 36	i	36	3 3	3	30 9 27
29 51.0.29	Теплотехника	4		4 144	87 81	30	16																		4 36	,	36	3 3	3	30 9 27
30 51.O.30 31 51.O.31	Биохимия  Электротехника и электроника	5			105 99 87 81																				_	+		+		+++
32 51.0.32	Процессы и аппараты пищевых производств	5			125 117							<del>-</del>														+		+	_	
зз Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	į			77 72																									
34 51.O.34 35 51.O.35	Технология мучных кондитерских изделий Цифровая экономика в пищевой промышленности			3 108 3 108	77 72 41 36																				-	+-+		+-		+
36 B1.O.36	Пищевая химия	6			95 89	22																								
37 61.0.37	Криотехнолгии при производстве продуктов питания длительного хранения	6		4 144	79 73	38	14																							
38 E1.O.38	Физико-химические основы и общие принципы переработки	6	6	3 108	69 64	39	14																		_	+			_	
	растительного сырья Современные технологии продуктов питания из			+ + + + + + +																					-	+-+		+-		+
39 <b>Б1.О.39</b>	растительного сырья	/	6		148 137		28																			$\perp \perp \downarrow$		$\perp$		
40 51.O.40 42	Пищевые и биологически активные добавки		7	4 144 147 5292	69 64		14 540 25	206 9	90 226	14 24	5	227 2	27 81	26	208 Q0 2	78	15 2	7 7	203 2	7 81	28 216 90 234	3 1	5 27	6 300 27 81	22 106	g 72	180	12	18 3	201 27 81
	ируемая участниками образовательных отношений			277 38,34	3377 3200	1702	13	200	. 110	27 27				20	200 30 1	,,,	25 2		200 2		10 110 30 137	, ,		0 300 10 01	12 130	- /2	100		<u> </u>	201 27 01
45 B1.B.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	34	45	328	234 234	94			36			18			3	86			18		54			18			54			18
46 B1.B.02	Введение в профессиональную деятельность	1			77 72	31		36	36	1 3	1	31													工	$\Box$		II	$\perp$	
47 51.B.03 48 51.B.04	Основы биоконверсии растительного сырья	6 5			77 72 157 143				+					+	++			-		+			-		+	++	-	+	+	+++
48 b1.B.04 49 b1.B.05	Технологическое оборудование предприятий отрасли Проектирование предприятий отрасли	6 5			157 143 151 136		3 <u>0</u> 28	$\vdash$	++			+	-	+++	-			-	++	++					+	++		++	+	+++
50 B1.B.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	7 6	6	6 216	148 137	41	30																		士	$\pm \pm$				
51 <b>61.B.07</b>	Технология хлеба	7 6	_	7 6 216								_		1	$\perp$					$\bot \downarrow$					——	44	_   _	44	4	+++
52 51.B.08 53 51.B.09	Технология макаронных изделий Общая технология переработки зерна	8 7	_		174 161 69 64							+		++	++			-		++			+		+	++	+	++	+	+++
54 B1.B.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	-	_		103 97		16					+	+					-		+					+	++		++	+	+++
55 B1.B.11	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и	7	7		69 64																				$\top$					
56 Б1.В.ДВ.01	готовых изделий  Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		4					$\vdash$	++			+	-	+++	-			-	++	++					4 36	36		1	3 1	67
57 Б1.В.ДВ.01.0:			4									1	1	1 1				1		+			1			36			3 1	
58 Б1.В.ДВ.01.02			4									土														36			3 1	
59 Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	4	_		59 54										$\Box$											3 36			3 1	
60 Б1.В.ДВ.02.0		4			59 54								_		$\perp$					+	-		1			3 36	_		3 1	
61 Б1.В.ДВ.02.03 62 Б1.В.ДВ.03	Научные основы кондитерского производства  Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	3		2 72 3 <b>108</b>								+	-		+					+	+++		1		2 18	3 36	_	1 3	3 1	13
62 Б1.В.ДВ.03 63 Б1.В.ДВ.03.0:		7			71 64 71 64			$\vdash$	++			+	-	+++	-			-	++	++					+	++		++	+	+++
64 Б1.В.ДВ.03.03		- 3	_	3 108								1	1	1 1				1		+			1		+	+		+	+	
65 Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	8	╧		103 97									$\perp$ $^{\dagger}$									1			I T				
66 Б1.В.ДВ.04.0		8			103 97																				$\perp$	$\Box$				
67 Б1.В.ДВ.04.03	Безотходные технологии в пищевой промышленности	8			103 97			36	72			40	_	1	$\perp$			-	10	$\perp$			1	10			-	44		
72				61 2524 . 208 7816 .						1 3 15 27		49 276 2	27 81	26		14	15 2	7 7	18 221 2	7 81	28 216 90 288	3 1	5 27	18 6 327 27 81		72 2 144 .			6 2 24 5	
7						. — —					. — .											. — —								

Практическа	ая подотовка																										
Блок 2.Практ	стика	'_																									
<b>Обязательна</b>	ая часть																										
52.O.01(Y)	Учебная практика, ознакомительная	2		3	108	40	40	68					3	40			68										
7 E2.O.02(Y)	Учебная практика, технологическая	4		4	144	56	56	88															4	56		88	
52.O.03(Π)	Производственная практика, организационно- управленческая		6	1	36	16	16	20																			
	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа		8	9			120																				
1				17	612	232	232	380					3	40			68						4	56		88	
З Часть, форм	ируемая участниками образовательных отношений												 														
52.B.01(Y)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно- исследовательской работы)	2		3	108	40	40	68					3	40			68										
	Производственная практика, технологическая		6	6	216	80	80	136																			
7				9	324	120	120	204					3	40			68										
				26	936	352	352	584					6	80			136						4	56		88	
	дарственная итоговая аттестация																										
3									 	-	 	 	 						 	 	, ,	 		 	 		
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	216	20	20	196																			
5				6	216	20	20	196																			
9				6	216	20	20	196																			
1 ФТД.Факуль	тативы																										
2																											
3 ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	2		1	36	23	18	13 4					1 8	10		1 3 1	13										
4 ФТД.02	Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов	6		1	36			15 <u>4</u>																			$\perp$
				2				28 8					1 8		_		13									44	ightharpoonup
				2	72	44	34	28 8					1 8	10		1 3 1	13	1									

											К	урс 3																							Ку	pc 4											
3.e.	Лег	ек Ла	аб П	рК		ем. 5 оКон с	КБРМ	Зачет	СР	Экзам	Конт	3.e.	Ле	к Л	la6	Пр	крп	ГрКон с		1 3a	ет С	Э	н ен	Конт роль	3.e.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Сем. 7 ГрКон с	КБРМ	Зачет	СР	Экзам	Конт	3.e.	Лек	Лаб	і Пр	KF	ГрН		СБРМ 3	ачет	СР	Экзам ен	Конт
1 2																																															
3 4																																															
5																																															
7 8 9																																															
10																																															
12 13																																															
14 15																																															
16 17 18			+																																					l	-	1					
19													F																									L	L	ŀ							
21 22 23																																															
24																																															 
26 27																																															
8																																															
9 0 5 1 4	36	6 3	6	8		3	3		48	9	27																																				
32 5 33 3 34 3	36	8 3 6	6 1	8 6		1	3 3	1	31	9	27																																				
5 3	18	8	1	8		1	3	1	67			4				16		3					9	27																							<u> </u>
18												3	+	-	-	32		1	+	+	-	88	9	27																							
39 40												4	32	2		48		1	3	1	. 5	i9			4	16 16	32	32 16		3	3	1	54 75	9	27												<del>                                     </del>
12 23	18	0 14		4	2	12	18	3	235	27	81	15	12	8 3	32	128		8	12	2	1.	58	18	54	8	32	32	48		4	6	1	129	9	27												
45 46 47 3	36	6 3		*		1	3	1	31																																						<u> </u>
8 2							3	1				4		2 3		16	3	3					9	27	2			32		1		1	19			4	44		44	1 3	3 3	3	3	1	46		
0 1 2												3			32	16 16		1		1		23			3 3 2.5	16 16 32	32 32 32		2	3 1	3 3	1	18 16 21	9	27	4.5	44	44		2	2 3	3	3		30	9	27
4																									3	32	32			1	3	1	39			5		44			3	3	3		50	9	27
i5 i6																									2	32	32			1	3	1	3														
57 58			1																																												
59 60 61			+	+	-								ŀ																										1	-							
62 63													F							ŀ					3	16	32			1	3		37														
64 65 66			ł										L		1										3	16	32	16		1	3	3	37			5				1		<b>3</b>			<b>50</b>		
67 69 <i>5</i> 72 <i>28</i>	54	4 7.	2 5	4		2	6	2	66			10	90	5 5	96	48	3	5	9		. 6	55	9	27	18.5	160	192	48	2	11	21	7	153	18	54	5	44	44			3	3	3		50	9	27
72 28	23	14 21	16 18	90	2	14	24	5	301	27	81	25	22	4 1.	28	176	3	13	21	4	2	23	27	81	26.5	192	224	96	2	15	27	8	282	27	81	18.5	176	132	44		5 1	1.2	12	I	176	27	81

	1	ı	I	П	 	_		1	1	1	1	ı				Т	 - 1		П	 I	1	1	1	1		- 1	- 1					т т
76																																
7																																
8								1			16				20																	
9																									9			120			204	
1								1			16				20										9			120			204	
					 _	,	,			,						,								,								
4																																
5								6			80				136																	
7								6			80				136																	
)								7			96				156										9			120			204	
																									6			20			196	
																									6			20			196	
																									6			20			196	
	T				 T	Т	Т		1	T	l						- 1	T					1				- 1					
3																																
14								1	8		8	1	3	1	15															T		
06								1			8	1	3	1	15																	
19								1	8		8	1	3	1	15																	

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
1		Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.0	)	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
	Б1.О.01	История (история России, Всеобщая история)	УК-1; УК-5
	Б1.О.02	Философия	УК-1; УК-5
	Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4
	Б1.О.04	Физическая культура и спорт	УК-7
F	Б1.О.05	Практика деловой коммуникации	УК-4
F	Б1.О.06	Введение в информационные технологии	ОПК-1
-	Б1.О.07	Организация и планирование научного исследования	УК-6; ПК-4
F	51.O.08	Математика	ΟΠΚ-2
F	Б1.O.09	Неорганическая химия	УК-2; ОПК-2
F	Б1.O.10	Физика —	ОПК-2
F	51.0.11	Правоведение	VK-11
ŀ	51.0.12	Теоретическая механика	УК-1; ОПК-2
F	51.0.13	Инженерная и компьютерная графика	ONK-1; ONK-3
F	51.0.14	Органическая химия	УК-1; ОПК-2
ŀ	51.0.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ONK-2
F	51.0.16	Физическая и коллоидная химия	УК-2; ОПК-2
ŀ	51.0.17	Сопротивление материалов	ONK-3
ŀ	51.0.18	Детали машин и основы конструирования	ONK-3
ŀ	Б1.О.19 Б1.О.20	Безопасность жизнедеятельности	VK-8
F	Б1.O.21	Экология	УК-8 УК-9
-	Б1.O.22	Социальная психология	УК-3; ОПК-5
-	Б1.O.23	Производственный менеджмент и маркетинг	
F	Б1.O.24	Промышленное строительство и инженерное оборудование	ΠΚ-1; ΠΚ-6; ΠΚ-7
-	51.O.25	Экологическая и продовольственная безопасность	ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ПК-2; ПК-5
-	51.O.26	Основы реологии пищевых масс Растительное сырье в технологиях продуктов питания	ΠK-1; ΠK-2; ΠK-3
-	B1.0.20		
-	Б1.0.27	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	УК-10; ОПК-4; ОПК-5
	Б1.О.28	Механизация и автоматизация технологических процессов производства	УК-1; ОПК-3
	Б1.О.29	Теплотехника	ОПК-3
	Б1.О.30	Биохимия	ОПК-2
	Б1.О.31	Электротехника и электроника	УК-1; ОПК-2
	Б1.О.32	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3
	Б1.О.33	Общая и пищевая микробиология	УК-1; УК-4; ОПК-2; ОПК-4
	Б1.О.34	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
	Б1.О.35	Цифровая экономика в пищевой промышленности	УК-10; ОПК-5
•	Б1.О.36	Пищевая химия	ОПК-2
ŀ	Б1.О.37	Криотехнолгии при производстве продуктов питания длительного хранения	OПК-3
-	Б1.О.38	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	ОПК-4; ПК-1; ПК-3
-	Б1.О.39	Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	ΠK-1; ΠK-2; ΠK-3
ŀ			
L	Б1.О.40	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-2; ПК-3

Б1

Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.02	Введение в профессиональную деятельность	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.03	Основы биоконверсии растительного сырья	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	ПК-5; ПК-6
Б1.В.05	Проектирование предприятий отрасли	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.07	Технология хлеба	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7
Б1.В.08	Технология макаронных изделий	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.09	Общая технология переработки зерна	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.10	Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.11	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы хлебопекарного производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические основы кондитерского производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы кондитерского производства	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Технология национальных мучных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Нетрадиционные виды изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04.02	Безотходные технологии в пищевой промышленности	ΠK-1; ΠK-2
2	Практика	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
<b>52.0</b>	Обязательная часть	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная	УК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая	УК-2; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.03(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	УК-2; ОПК-1; ОПК-5
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
52.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б2.В.01(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-2; ПК-4
Б2.В.02(П)	Производственная практика, технологическая	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3
3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; П 2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; П 2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
тд	Факультативы	УК-1; УК-5; ПК-2
ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	УК-1; УК-5
ФТД.02	Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов	ПК-2

				N.	того				Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4	
		Баз.%	Bap.%	ДВ(от Вар.)%	Мин.	з.є Макс.	е. Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
	Итого (с факультативами)				211	250	242	61	28	33	60	28	32	61	28	33	60	26.5	33.5
	Итого по ОП (без факультативов)				210	247	240	60	28	32	60	28	32	60	28	32	60	26.5	33.5
Б1	Дисциплины (модули)	71%	29%	22.9%	180	208	208	54	28	26	56	28	28	53	28	25	45	26.5	18.5
Б1.О	Обязательная часть					150	147	51	25	26	50	28	22	38	23	15	8	8	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					89	61	3	3		6		6	15	5	10	37	18.5	18.5
Б2	Практика	65%	35%	0%	24	30	26	6		6	4		4	7		7	9		9
Б2.О	Обязательная часть					24	17	3		3	4		4	1		1	9		9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					12	9	3		3				6		6			
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
ФТД	Факультативы				1	3	2	1		1				1		1			
	Процент занятий от аудиторных	лекцион	іных активной	форме			39.02% 20.5%												
	Объём обязательной части от общего объё	ча програг	ммы				68.3%												
		ОП, факу	/льтативь	(в перио	д ТО)		49.9	-	50	46	-	50	50	-	50	49.5	-	52.9	50.8
-		ОП, факу	/льтативь	і (в перио,	д экз. се	ессий)	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)			пект. курс			34.7	-	35.7	34.8	-	32.9	34.4	-	34.5	35.6	-	35.3	34.8
			-	пект. курс		з.к.)	32	-	33	32	-	30	32	-	32	33	-	32	32
				курсы по	физ.к.)		1.8	-	2	2	-	3	3	-	3		-		<u> </u>
			ЕНЫ (Экз)					6	3	3	6	3	3	6	3	3	6	3	3
		ЗАЧЕТЬ	` ,					11	6	5	8	6	2	8	5	3	5	5	<u> </u>
	Обязательные формы контроля			(ОЙ (ЗаО)				1		1	3	-	3	1		1	2	1	1
				КТЫ (КП)							1	1		1	1	1	1	1	1
		KYPCUE	ВЫЕ РАБО	IDI (KP)							ĺl			1	1		2	1	1