

-	-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						
-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)									207	207	7452	7452	3505	3368	3128	819	76
Б1.0.Обязательная часть									107	107	3852	3852	1824	1758	1596	432	4
	+	B1.0.01	История (история России, всеобщая история)	1					3	3	108	108	57	54	24	27	-
	+	B1.0.02	Иностранный язык	2	1				6	6	216	216	92	88	97	27	-
	+	B1.0.03	Философия	2					3	3	108	108	41	38	40	27	-
	+	B1.0.04	Безопасность жизнедеятельности		7				3	3	108	108	43	42	65		-
	+	B1.0.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	19	18	53		-
	+	B1.0.06	Статистика			2			2	2	72	72	39	38	33		-
	+	B1.0.07	Математика	1					3	3	108	108	57	54	24	27	-
	+	B1.0.08	Менеджмент			3			3	3	108	108	55	54	53		-
	+	B1.0.09	Основы права		1				3	3	108	108	55	54	53		-
	+	B1.0.10	Экономика		4				3	3	108	108	53	52	55		-
	+	B1.0.11	Психология		1				3	3	108	108	37	36	71		-
	+	B1.0.12	Деловые коммуникации		1				2	2	72	72	37	36	35		-
	+	B1.0.13	Социология и культурология		2				2	2	72	72	39	38	33		-
	+	B1.0.14	Физика	1					4	4	144	144	57	54	60	27	-
	+	B1.0.15	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					5	4	144	144	93	88	24	27	-
	+	B1.0.16	Экология пищевых производств	8					4	4	144	144	57	54	60	27	-
	+	B1.0.17	Введение в технологию продуктов питания		2				3	3	108	108	71	70	37		-
	+	B1.0.18	Основы научных исследований		3				3	3	108	108	55	54	53		-
	+	B1.0.19	Метрология		3				3	3	108	108	71	70	37		-

	+	B1.O.20	Химия	125	3				15	15	540	540	278	268	181	81	-
	+	B1.O.20.01	Химия (основы общей и неорганической, аналитическая)	1					4	4	144	144	75	72	42	27	-
	+	B1.O.20.02	Химия органическая	2					4	4	144	144	75	72	42	27	-
	+	B1.O.20.03	Химия (физическая и коллоидная)		3				2	2	72	72	39	38	33		-
	+	B1.O.20.04	Пищевая химия	5					5	5	180	180	89	86	64	27	-
	+	B1.O.21	Техника и оборудование	344	24				21	21	756	756	353	342	322	81	4
	+	B1.O.21.01	Электротехника и электроника		2				3	3	108	108	51	50	57		-
	+	B1.O.21.02	Тепло- и хладотехника		4				3	3	108	108	55	54	53		-
	+	B1.O.21.03	Процессы и аппараты пищевых производств	4					6	6	216	216	95	92	94	27	-
	+	B1.O.21.04	Оборудование перерабатывающих производств	4					5	5	180	180	95	92	58	27	4
	+	B1.O.21.05	Прикладная механика и детали машин	3					4	4	144	144	57	54	60	27	-
	+	B1.O.22	Информационные технологии	224					12	12	432	432	165	156	186	81	-
	+	B1.O.22.01	Информатика	2					4	4	144	144	53	50	64	27	-
	+	B1.O.22.02	Компьютерная графика	2					4	4	144	144	53	50	64	27	-
	+	B1.O.22.03	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	144	144	59	56	58	27	-
Б1.В.1.Часть, формируемая участниками образовательных отношений									100	100	3600	3600	1681	1610	1532	387	72
	+	B1.B.1.01	Экономика и управление производством		8				3	3	108	108	55	54	53		-
	+	B1.B.1.02	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		8				2	2	72	72	45	44	27		-
	+	B1.B.1.03	Основные принципы организации здорового питания населения РФ		2				2	2	72	72	39	38	33		-
	+	B1.B.1.04	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья		5				3	3	108	108	55	54	53		-
	+	B1.B.1.05	Технохимический контроль сырья и продуктов питания		5				3	3	108	108	55	54	53		4
	+	B1.B.1.06	Химия и технология вина	6					5	5	180	180	69	66	84	27	-

	+	Б1.В.1.07	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	6			6		6	6	216	216	104	98	85	27	<u>16</u>
	+	Б1.В.1.08	Технология и экспертиза кондитерских изделий	6					6	6	216	216	101	98	88	27	<u>24</u>
	+	Б1.В.1.09	Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания		6				3	3	108	108	49	48	59		<u>4</u>
	+	Б1.В.1.10	Основы проектирования технологических линий		5				3	3	108	108	37	36	71		-
	+	Б1.В.1.11	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков	7				7	6	6	216	216	97	92	92	27	<u>8</u>
	+	Б1.В.1.12	Технология и экспертиза бродильных производств	6					4	4	144	144	69	66	48	27	-
	+	Б1.В.1.13	Технология производства растительных масел	7					4	4	144	144	57	54	60	27	-
	+	Б1.В.1.14	Технология переработки плодов и овощей	8			8		6	6	216	216	98	92	82	36	-
	+	Б1.В.1.15	Пищевая микробиология	4					5	5	180	180	73	70	80	27	-
	+	Б1.В.1.16	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		3				3	3	108	108	55	54	53		-
	+	Б1.В.1.17	Проектирование комбинированных продуктов питания		4				2	2	72	72	37	36	35		-
	+	Б1.В.1.18	Химия и технология сахара		7				3	3	108	108	43	42	65		-
	+	Б1.В.1.19	Технология функциональных продуктов питания	6					4	4	144	144	51	48	66	27	-
	+	Б1.В.1.20	Технология хранения плодов и овощей	7			7		5	5	180	180	86	80	67	27	-
	+	Б1.В.1.21	Технология хранения зерна	5			5		5	5	180	180	92	86	61	27	<u>8</u>
	+	Б1.В.1.22	Технология переработки зерна	8			8		5	5	180	180	84	78	69	27	<u>8</u>
	+	Б1.В.1.23	Биохимия	3					4	4	144	144	73	70	44	27	-
	+	Б1.В.1.24	Товароведение продуктов питания	3					4	4	144	144	73	70	44	27	-
	+	Б1.В.1.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		7				2	2	72	72	43	42	29		-
	+	Б1.В.1.ДВ.01.01	Основы технологического учета в производстве продуктов питания		7				2	2	72	72	43	42	29		-
	-	Б1.В.1.ДВ.01.02	Основы повышения эффективности производства пищевых продуктов		7				2	2	72	72	43	42	29		-

	+	Б1.В.1.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		8				2	2	72	72	41	40	31		-
	+	Б1.В.1.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация пищевой продукции		8				2	2	72	72	41	40	31		-
	-	Б1.В.1.ДВ.02.02	Стандартизация и метрология в пищевой промышленности		8				2	2	72	72	41	40	31		-
Б1.Ф.Элективные курсы по физической культуре и спорту																	
	+	Б1.Ф.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту														-
	-	Б1.Ф.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		123456						328	328	222	216	106		-
	-	Б1.Ф.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура и спорт		123456						328	328	222	216	106		-
Блок 2.Практика										27	27	972	972	348		624	864
Обязательная часть										9	9	324	324	216		108	324
	+	Б2.0.01	Учебная практика		24					9	9	324	324	216		108	324
	+	Б2.0.01.01(У)	Ознакомительная практика		2					3	3	108	108	72		36	<u>108</u>
	+	Б2.0.01.02(У)	Технологическая практика		4					6	6	216	216	144		72	<u>216</u>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										18	18	648	648	132		516	540
	+	Б2.В.01	Производственная практика		678					18	18	648	648	132		516	540
	+	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика		6					9	9	324	324	72		252	<u>324</u>
	+	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа		7					6	6	216	216	48		168	<u>216</u>
	+	Б2.В.01.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		8					3	3	108	108	12		96	-
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										6	6	216	216	22		194	
	+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							6	6	216	216	22		194	-
ФТД.Факультативы										4	4	144	144	80	78	64	
	+	ФТД.01	Технология продуктов детского питания из растительного сырья		3					2	2	72	72	39	38	33	-
	+	ФТД.02	Технология пищевых концентратов		4					2	2	72	72	41	40	31	-