

Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам																		
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Контакт. раб.	Из них				Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс						
										Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Прогр. атт.		1	2	3	4	5	6	7	8											
															16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	16	ЗЕ	12	ЗЕ					
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			
Элективные дисциплины (модули)																																	
1.Ф.06.00	Физическая культура и спорт		1, 2, 3, 4, 5					328	289,25	16	272		1,25	38,75	4		4		4		4		2										
1.Ф.06.01	Адаптивная физическая культура и спорт																																
1.Ф.06.02	Фитнес																																
1.Ф.06.03	Силовые виды спорта																																
1.Ф.П0	Профиль						61	2196	1408,25	400	492	368	148,25	787,75																			
1.Ф.П0.01	Практикум по виду профессиональной деятельности	8	7				4	144	122,75		112		10,75	21,25													4	2	4	2			
1.Ф.П0.02	Формирование пищевых предпочтений к инновационным продуктам питания		1				3	108	54,25	16	32		6,25	53,75	3	3																	
1.Ф.П0.03	Пищевая химия		5				3	108	70,25	16	16	32	6,25	37,75								4	3										
1.Ф.П0.04	Пищевые добавки и наполнители в пищевой промышленности	5					4	144	90,5	32	32	16	10,5	53,5								5	4										
1.Ф.П0.05	Биотехнологические и физико-химические основы переработки сырья животного происхождения	5					4	144	90,5	32	16	32	10,5	53,5								5	4										
1.Ф.П0.06	Технология производства молочных продуктов	6	5			5	6	216	143,75	48	32	48	15,75	72,25								3	3	5	3								
1.Ф.П0.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза		6				3	108	70,25	16	16	32	6,25	37,75									4	3									
1.Ф.П0.08	Технология производства мясных продуктов	7	6			7	7	252	145,75	32	32	64	17,75	106,25									3	3	5	4							
1.Ф.П0.09	Технология рыбы, гидробионтов и продуктов их переработки	6				6	4	144	107,5	32	32	32	11,5	36,5									6	4									
1.Ф.П0.10	Технология обработки вторичного сырья животного происхождения			7			4	144	72,5	16	16	32	8,5	71,5												4	4						
1.Ф.П0.11	Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности	7					4	144	90,5	32	16	32	10,5	53,5													5	4					
1.Ф.П0.12	Технология производства функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения		8				3	108	66,25	24	12	24	6,25	41,75														5	3				
1.Ф.П0.13	Промышленная санитария и гигиена	8					3	108	80,5	24	24	24	8,5	27,5														6	3				
Элективные дисциплины (модули)							9	324	203,00	80	104		19,00	121,00																			
1.Ф.П0.14.01	Проектирование поликомпонентных пищевых систем		7				3	108	70,25	32	32		6,25	37,75													4	3					
1.Ф.П0.14.02	Компьютерное моделирование биотехнологических процессов																																
1.Ф.П0.15.01	Управление технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности		8				2	72	40,25	12	24		4,25	31,75															3	2			
1.Ф.П0.15.02	Контроль производственных процессов																																
1.Ф.П0.16.01	Методология разработки нормативно-технической документации		8				2	72	40,25	12	24		4,25	31,75															3	2			
1.Ф.П0.16.02	Управление технической документацией на пищевых предприятиях																																
1.Ф.П0.17.01	Система менеджмента безопасности пищевых производств		8				2	72	52,25	24	24		4,25	19,75															4	2			
1.Ф.П0.17.02	Технологический менеджмент в пищевой промышленности																																
Блок 2	Практика						27	132								132																	
2.О	Обязательная часть						9	60								60																	
2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)			2			6	48					48																				
2.О.02	Производственная практика (ориентированная, цифровая)			4			3	12					12												3								
2.Ф	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						18	72								72																	
2.Ф.П0	Профиль						18	72								72																	

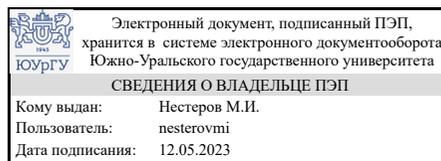
Цикл № п/п	Название дисциплины	Распределение по семестрам					ВСЕГО ЗЕ	Объем работы студентов, час							Распределение по курсам и семестрам															
		Экз.	Зач.	Диф. зачет	К. П.	К. Р.		Всего	Из них					Всего СРС	I курс				II курс				III курс				IV курс			
									Контак. раб.	Лекции	Практика	Лаб. раб.	Конс. и Прогр. атт.		1	2	3	4	5	6	7	8								
															16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	16	3Е	12	3Е		
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		
2.Ф.П0.01	Производственная практика (организационно-управленческая)			4			6	24					24							6										
2.Ф.П0.02	Производственная практика (технологическая)			6			6	24					24											6						
2.Ф.П0.03	Производственная практика (преддипломная)			8			6	24					24															6		
Блок 3	Государственная итоговая аттестация						9	28					28																	
3.П0	Профиль						9	28					28																	
3.П0.01	Государственный экзамен	8					3	3					3																3	
3.П0.02	Выпускная квалификационная работа бакалавра	8					6	25					25																6	
ФД	Факультативные дисциплины						18	648	329,75	48	240		41,75	318,25																
ФД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	7	5, 6				12	432	219		192		27	213							4	4	4	4	4	4				
ФД.02	Моделирование пищевых систем		6				2	72	36,25	16	16		4,25	35,75								2	2							
ФД.03	Проектная деятельность в пищевой промышленности	7					4	144	74,5	32	32		10,5	69,5											4	4				

Сводные данные

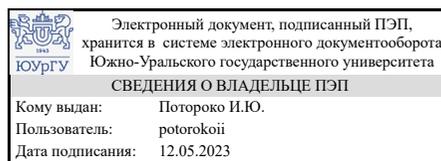
Всего часов теоретического обучения	204	7344	4400,75	1482	1592	808	518,75	2943,25	33,38	28	30	26	31	27	26	23	35	30	32	25	32	27	31	18
Всего ЗЕ, включая практики и итоговую аттестацию	240									28		32		27		32		30		31		27		33
Число курсовых проектов																						1		1
Число курсовых работ														1		1			1			1		1
Число экзаменов									4	4		5	4		5		4		3				4	
Число зачетов, в том числе диф.зачетов									5	7		4	3		4		5		6				4	

* Без "физической культуры и спорт", "факультативных дисциплин"

Начальник УМУ



Заведующий кафедрой



Инспектор УМУ ОПКУД

