

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова"
Институт информатики, электроники и роботехники

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 22.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Лесев В.Н.

15.03.02

Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование Профиль "Машины и аппараты пищевых производств"

Кафедра: Технологии и оборудования автоматизированного производства

Факультет Институт информатики, электроники и роботехники

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	-	проектно-конструкторская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт № 1170 от 20.10.2015

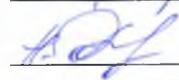
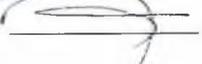
СОГЛАСОВАНО

Начальник УОП

Начальник ООУП ВО

Директор

Зав. кафедрой

 / Лигодов Р.М./
 / Реуцкая Н.С./
 / Черкессова Н.В./
 / Яхутлов М.М./

-	-	-	Форма контроля							з.е.		-	Итого акад.часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)																		
Базовая часть																		
+	Б1.Б.01	История	1								4	4	36	144	144	51	66	27
+	Б1.Б.02	Философия	3								3	3	36	108	108	51	30	27
+	Б1.Б.03	Экономика		5							3	3	36	108	108	48	51	9
+	Б1.Б.04	Правоведение		5							3	3	36	108	108	48	51	9
+	Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		2							3	3	36	108	108	68	31	9
+	Б1.Б.06	Иностранный язык	4	123							8	8	36	288	288	128	106	54
+	Б1.Б.07	Иностранный язык в профессиональной сфере	8	567							8	8	36	288	288	120	114	54
+	Б1.Б.08	Модуль "История, культура и языки народов КБР"	2	12							7	7		252	252	109	107	36
+	Б1.Б.08.01	История и культура народов КБР		2							3	3	36	108	108	45	54	9
+	Б1.Б.08.02	Родной язык	2	1							4	4	36	144	144	64	53	27
+	Б1.Б.09	Физическая культура и спорт		1							2	2	36	72	72	34	29	9
+	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности		8							3	3	36	108	108	36	63	9
+	Б1.Б.11	Экология		8							3	3	36	108	108	36	63	9
+	Б1.Б.12	Математика	13	2							10	10	36	360	360	162	135	63
+	Б1.Б.13	Информатика	2	1							6	6	36	216	216	79	101	36
+	Б1.Б.14	Физика	2	1							8	8	36	288	288	126	126	36
+	Б1.Б.15	Химия	1								4	4	36	144	144	51	66	27
+	Б1.Б.16	Основы компьютерных технологий	4	3			4				8	8	36	288	288	128	124	36
+	Б1.Б.17	Электротехника и электроника	5	4							5	5	36	180	180	93	51	36
+	Б1.Б.18	Теоретическая механика	3	2					23		6	6	36	216	216	79	101	36
+	Б1.Б.19	Сопроотивление материалов	4	3					34		6	6	36	216	216	96	84	36
+	Б1.Б.20	Инженерная графика	1		2				12		6	6	36	216	216	94	86	36
+	Б1.Б.21	Метрология, стандартизация, сертификация	4				4				5	5	36	180	180	75	78	27
+	Б1.Б.22	Материаловедение	3								5	5	36	180	180	68	85	27
											116	116		4176	4176	1780	1748	648
Вариативная часть																		
+	Б1.В.01	Технология конструкционных материалов	5				5				3	3	36	108	108	32	49	27
+	Б1.В.02	Гидравлика и гидромашин			3				3		5	5	36	180	180	85	86	9
+	Б1.В.03	САПР пищевых производств	5								4	4	36	144	144	32	85	27
+	Б1.В.04	Теория механизмов и машин	4				4				4	4	36	144	144	60	57	27
+	Б1.В.05	Детали машин	5	4		5					5	5	36	180	180	77	67	36
+	Б1.В.06	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5			6				6	6	36	216	216	116	64	36
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование пищевых производств	6	5		6					7	7	36	252	252	116	100	36
+	Б1.В.08	Теплотехника	6						6		3	3	36	108	108	51	30	27
+	Б1.В.09	Технология пищевых производств	7	6							5	5	36	180	180	111	33	36
+	Б1.В.10	Технология пищевого машиностроения	7	6			7				6	6	36	216	216	113	67	36
+	Б1.В.11	Монтаж, сервис, ремонт, диагностика оборудования	7								4	4	36	144	144	75	42	27
+	Б1.В.12	Проектирование технологического оборудования	7				7				3	3	36	108	108	60	21	27
+	Б1.В.13	Расчёт и конструирование узлов и деталей пищевого оборудования	8	7		8					5	5	36	180	180	102	42	36

Курс 1														Курс 2													
Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3						Сем. 4							
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
4	144	34		17	66	27								3	108	34		17	30	27							
3	108	34		34	31	9																					
2	72			34	29	9	2	72			30	33	9	2	72			34	29	9	2	72			30	15	27
2	72			34	38		5	180	30		45	69	36														
							3	108	30		15	54	9														
2	72			34	38		2	72			30	15	27														
2	72	17		17	29	9																					
4	144	34		17	66	27	3	108	30		30	39	9	3	108	34		17	30	27							
3	108	17	17		65	9	3	108	15	30		36	27														
4	144	34	17		84	9	4	144	30	15	30	42	27														
4	144	17	17	17	66	27								4	144	34	34		67	9	4	144	15	45		57	27
																					2	72	30	15		18	9
							3	108	30		15	54	9	3	108	17		17	47	27							
														3	108	34		17	48	9	3	108	15	15	15	36	27
3	108	17		17	47	27	3	108			60	39	9														
																					5	180	30	30	15	78	27
														5	180	34	34		85	27							
31	1116	204	51	187	521	153	23	828	135	45	210	312	126	23	828	187	68	102	336	135	16	576	90	105	60	204	117
														5	180	34	34	17	86	9							
																					4	144	30	15	15	57	27
																					2	72	30	15		18	9

-
Компетенции
ОК-2
ОК-1
ОК-3
ОК-4
ОК-5
ОК-5
ОК-5
ОК-2; ОК-6
ОК-2; ОК-6
ОК-6
ОК-8
ОК-9; ПК-14
ДПК-4; ОК-9; ПК-14
ОК-7; ОПК-1
ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
ОК-7; ОПК-1
ОК-7; ОПК-1; ПК-16
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5
ПК-5; ПК-7
ОПК-1; ОПК-3; ПК-5
ОПК-1; ПК-5
ОК-7; ОПК-5; ПК-5
ОК-7; ОПК-2; ПК-9; ПК-11; ПК-16
ОК-7; ОПК-1; ПК-15; ПК-16
ПК-9; ПК-15; ПК-16
ПК-9; ПК-13; ПК-15
ПК-5; ПК-6; ПК-11
ОПК-2; ПК-5
ОПК-2; ПК-5; ПК-11
ДПК-2; ПК-10
ДПК-2; ДПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-14
ОПК-1; ПК-5
ДПК-1; ДПК-2; ПК-9
ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-15; ПК-16
ПК-12; ПК-13; ПК-16
ДПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-13
ДПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-15; ПК-16

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля							з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов				
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль
+	Б1.В.14	Теория автоматического управления		5						3	3	36	108	108	48	51	9
+	Б1.В.15	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		246									367	367	288	52	27
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		4						4	4		144	144	30	105	9
+	Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности		4						4	4	36	144	144	30	105	9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Авторское и патентное право		4						4	4	36	144	144	30	105	9
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	8							3	3		108	108	72	9	27
+	Б1.В.ДВ.02.01	Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов	8							3	3	36	108	108	72	9	27
-	Б1.В.ДВ.02.02	Техно-химконтроль производства пищевых продуктов	8							3	3	36	108	108	72	9	27
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	8							4	4		144	144	72	45	27
+	Б1.В.ДВ.03.01	Резание и измельчение пищевых продуктов и зерна	8							4	4	36	144	144	72	45	27
-	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование предприятий пищевых производств	8							4	4	36	144	144	72	45	27
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	6					6		4	4		144	144	51	66	27
+	Б1.В.ДВ.04.01	Экономика предприятий пищевой промышленности	6					6		4	4	36	144	144	51	66	27
-	Б1.В.ДВ.04.02	Вентиляция и кондиционирование	6					6		4	4	36	144	144	51	66	27
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5			7					5	5		180	180	45	126	9
+	Б1.В.ДВ.05.01	Печи хлебопекарного и кондитерского производства			7					5	5	36	180	180	45	126	9
-	Б1.В.ДВ.05.02	Упаковочная техника и технология			7					5	5	36	180	180	45	126	9
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6			7					5	5		180	180	45	126	9
+	Б1.В.ДВ.06.01	Холодильная техника и технология			7					5	5	36	180	180	45	126	9
-	Б1.В.ДВ.06.02	Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания			7					5	5	36	180	180	45	126	9
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7			6					3	3		108	108	51	48	9
+	Б1.В.ДВ.07.01	Подъемно-транспортные установки и оборудование			6					3	3	36	108	108	51	48	9
-	Б1.В.ДВ.07.02	Прикладная теория надёжности			6					3	3	36	108	108	51	48	9
										91	91		3643	3643	1732	1371	540
										207	207		7819	7819	3512	3119	1188
Блок 2.Практики																	
Вариативная часть																	
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.			2					6	6	36	216	216		207	9
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4					6	6	36	216	216		207	9
+	Б2.В.03(П)	Технологическая практика			6					6	6	36	216	216		207	9
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8					6	6	36	216	216		207	9
										24	24		864	864		828	36
										24	24		864	864		828	36
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																	
Базовая часть																	

Курс 1														Курс 2													
Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3							Сем. 4						
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
	54			34	20			69			60		9		68			68				69			60		9
																					4	144	15		15	105	9
																					4	144	15		15	105	9
																					4	144	15		15	105	9

-
Компетенции
ОПК-2; ПК-9
ОК-8
ДПК-3; ОПК-2; ПК-8
ДПК-3; ОПК-2; ПК-8
ДПК-3; ОПК-2; ПК-8
ДПК-1; ПК-9; ПК-15; ПК-16
ДПК-1; ПК-9; ПК-15; ПК-16
ДПК-1; ПК-9; ПК-15; ПК-16
ДПК-2; ПК-6; ПК-16
ДПК-2; ПК-6; ПК-16
ДПК-2; ПК-6; ПК-16
ДПК-4; ДПК-5; ПК-7
ДПК-4; ДПК-5; ПК-7
ДПК-4; ДПК-5; ПК-7
ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-3; ПК-5; ПК-13
ДПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-13
ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-9; ПК-15
ДПК-1; ДПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-15; ПК-16
ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16
ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16

		Форма контроля								з.е.		Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль
+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8							3	3	36	108	108		81	27
+	Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8							6	6	36	216	216		189	27
										<i>9</i>	<i>9</i>		<i>324</i>	<i>324</i>		<i>270</i>	<i>54</i>
										<i>9</i>	<i>9</i>		<i>324</i>	<i>324</i>		<i>270</i>	<i>54</i>
ФТД. Факультативы																	
Вариативная часть																	
+	ФТД.В.01	История развития техники пищевых производств		3						3	3	36	108	108	34	65	9
+	ФТД.В.02	Экологические проблемы пищевых производств		5						3	3	36	108	108	36	63	9
+	ФТД.В.03	Технология переработки отходов пищевых производств		7						3	3	36	108	108	30	69	9
										<i>9</i>	<i>9</i>		<i>324</i>	<i>324</i>	<i>100</i>	<i>197</i>	<i>27</i>
										<i>9</i>	<i>9</i>		<i>324</i>	<i>324</i>	<i>100</i>	<i>197</i>	<i>27</i>

Курс 1														Курс 2																					
Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3						Сем. 4															
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								
														3	108	17		17	65	9															
														3	108	17		17	65	9															
														3	108	17		17	65	9															

Курс 3														Курс 4										Закрепленная кафедра						
Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7					Сем. 8					Код	Наименование					
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	
																						3	108				81	27	106	Технологии и оборудования автоматизированного производства
																						6	216				189	27	106	Технологии и оборудования автоматизированного производства
																						9	324				270	54		
																						9	324				270	54		
																													106	Технологии и оборудования автоматизированного производства
3	108	18		18	63	9																						106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	
														3	108	15		15	69	9								106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	
3	108	18		18	63	9								3	108	15		15	69	9										
3	108	18		18	63	9								3	108	15		15	69	9										

-
Компетенции
ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
ДПК-3; ОПК-1
ДПК-4; ОПК-1
ДПК-4; ОПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б1.Б	Базовая часть	ДПК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б1.Б.01	История	ОК-2
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Экономика	ОК-3
Б1.Б.04	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.05	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.06	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.07	Иностранный язык в профессиональной сфере	ОК-5
Б1.Б.08	Модуль "История, культура и языки народов КБР"	ОК-2; ОК-6
Б1.Б.08.01	История и культура народов КБР	ОК-2; ОК-6
Б1.Б.08.02	Родной язык	ОК-6
Б1.Б.09	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-14
Б1.Б.11	Экология	ДПК-4; ОК-9; ПК-14
Б1.Б.12	Математика	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.13	Информатика	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.14	Физика	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.15	Химия	ОК-7; ОПК-1; ПК-16
Б1.Б.16	Основы компьютерных технологий	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5
Б1.Б.17	Электротехника и электроника	ПК-5; ПК-7
Б1.Б.18	Теоретическая механика	ОПК-1; ОПК-3; ПК-5
Б1.Б.19	Сопротивление материалов	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.20	Инженерная графика	ОК-7; ОПК-5; ПК-5
Б1.Б.21	Метрология, стандартизация, сертификация	ОК-7; ОПК-2; ПК-9; ПК-11; ПК-16
Б1.Б.22	Материаловедение	ОК-7; ОПК-1; ПК-15; ПК-16
Б1.В	Вариативная часть	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б1.В.01	Технология конструкционных материалов	ПК-9; ПК-15; ПК-16
Б1.В.02	Гидравлика и гидромашин	ПК-9; ПК-13; ПК-15
Б1.В.03	САПР пищевых производств	ПК-5; ПК-6; ПК-11
Б1.В.04	Теория механизмов и машин	ОПК-2; ПК-5
Б1.В.05	Детали машин	ОПК-2; ПК-5; ПК-11
Б1.В.06	Процессы и аппараты пищевых производств	ДПК-2; ПК-10
Б1.В.07	Технологическое оборудование пищевых производств	ДПК-2; ДПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-14
Б1.В.08	Теплотехника	ОПК-1; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.09	Технология пищевых производств	ДПК-1; ДПК-2; ПК-9
Б1.В.10	Технология пищевого машиностроения	ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-15; ПК-16
Б1.В.11	Монтаж, сервис, ремонт, диагностика оборудования	ПК-12; ПК-13; ПК-16
Б1.В.12	Проектирование технологического оборудования	ДПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-13
Б1.В.13	Расчёт и конструирование узлов и деталей пищевого оборудования	ДПК-3; ПК-5; ПК-10; ПК-15; ПК-16
Б1.В.14	Теория автоматического управления	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.15	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ДПК-3; ОПК-2; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	ДПК-3; ОПК-2; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Авторское и патентное право	ДПК-3; ОПК-2; ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ДПК-1; ПК-9; ПК-15; ПК-16
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов	ДПК-1; ПК-9; ПК-15; ПК-16
Б1.В.ДВ.02.02	Техно-химконтроль производства пищевых продуктов	ДПК-1; ПК-9; ПК-15; ПК-16
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ДПК-2; ПК-6; ПК-16
Б1.В.ДВ.03.01	Резание и измельчение пищевых продуктов и зерна	ДПК-2; ПК-6; ПК-16
Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование предприятий пищевых производств	ДПК-2; ПК-6; ПК-16
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ДПК-4; ДПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.01	Экономика предприятий пищевой промышленности	ДПК-4; ДПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.02	Вентиляция и кондиционирование	ДПК-4; ДПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.05.01	Печи хлебопекарного и кондитерского производства	ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.05.02	Упаковочная техника и технология	ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.06.01	Холодильная техника и технология	ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.06.02	Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания	ДПК-2; ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.07.01	Подъёмно-транспортные установки и оборудование	ДПК-3; ПК-5; ПК-13
Б1.В.ДВ.07.02	Прикладная теория надёжности	ДПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-13
Б2	Практики	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б2.В	Вариативная часть	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-9; ПК-15
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ДПК-1; ДПК-3; ПК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-15; ПК-16

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '15.03.02 ТМО офо 2020-2021.plx', код направления 15.03.02, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.03(П)	Технологическая практика	ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б3	Государственная итоговая аттестация	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б3.Б	Базовая часть	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
ФТД	Факультативы	ДПК-3; ДПК-4; ОПК-1
ФТД.В	Вариативная часть	ДПК-3; ДПК-4; ОПК-1
ФТД.В.01	История развития техники пищевых производств	ДПК-3; ОПК-1
ФТД.В.02	Экологические проблемы пищевых производств	ДПК-4; ОПК-1
ФТД.В.03	Технология переработки отходов пищевых производств	ДПК-4; ОПК-1

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				240	258	249	60	31	29	63	31	32	63	33	30	63	30	33
Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	60	31	29	60	28	32	60	30	30	60	27	33
Дисциплины (модули)	56%	44%	30.7%	201	207	207	54	31	23	54	28	26	54	30	24	45	27	18
Базовая часть				102	117	116	54	31	23	39	23	16	13	11	2	10	2	8
Вариативная часть				90	99	91				15	5	10	41	19	22	35	25	10
Практики	0%	100%	0%	24	33	24	6		6	6		6	6		6			6
Вариативная часть				24	33	24	6		6	6		6	6		6			6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				9	9	9				3	3		3	3		3	3	
Вариативная часть				9	9	9				3	3		3	3		3	3	
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					55.9	-	59.9	50.8	-	60.7	55.6	-	67.6	44.4	-	61.8	43.5
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					86.8	-	70.7	73.7	-	70.7	93.3	-	146.6	83.5	-	83.5	108
	Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					26	-	26	26	-	26	26	-	26	26	-	26	26
	Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.4	-	2	4	-	4	4	-	2	2	-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	4	3	9	4	5	8	4	4	10	4	6
	ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	6	3	3	9	6	3	4	2	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2		2	2	1	1	2		2	3	2	1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												2	1	1	1		1
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									3		3	2	1	1	2	2	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)												1		1			
	РГР (РГР)						3	1	2	4	3	1	1		1			
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					41.13%												