МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова"
Политехнический институт

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР _____ *Лесев В.Н.*
"28" 06 20 17 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 27.06.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

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

Кафедра: Технологии и оборудования автоматизированного производства

Факультет: Политехнический институт

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 5л

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	производственно-технологическая
+	-	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Начальник УОП _____ */ Лигидов Р.М./*

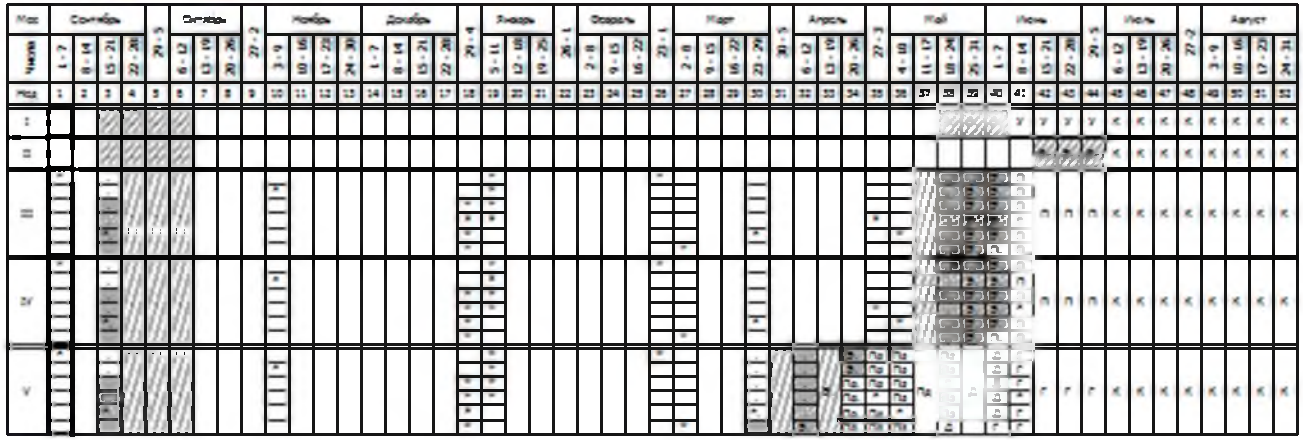
Начальник ООУПВО _____ */ Лаврова Н.С./*

Директор _____ */ Яхутлов М.М./*

Зав. кафедрой _____ */ Яхутлов М.М./*

Учебный план бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015 ptx, код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Календарный учебный график



Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	37	41	35 2/6	35 2/6	29 3/6	178 1/6
Э	Экзаменационные сессии	5	5	1 4/6	1 4/6	1 3/6	10 5/6
У	Учебная практика	4					4
П	Производственная практика			4	4		8
Пд	Преддипломная практика					4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					2	2
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					4	4
К	Каникулы	8	8	8	8	8	40
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)			3 (1,6 дн)	3 (1,6 дн)	3 (1,6 дн)	9 (54 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 22 нед	более 22 нед	более 22 нед	более 22 нед	более 22 нед	
Итого		52	52	52	52	52	260
Студентов							
Групп							

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																
Базовая часть																
+	Б1.Б.01	История	1					1	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.Б.02	Философия	2					2	3	3	36	108	108	6	93	9
+	Б1.Б.03	Экономика		2				2	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.04	Правоведение		2				2	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.05	Русский язык и культура речи		1				1	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.06	Иностранный язык	2	1				12	8	8	36	288	288	8	267	13
+	Б1.Б.07	**Модуль "История, культура и языки народов КБР"**	**11**	**2**				**111**	10	**10**		**360**	**360**	**18**	**325**	**17**
+	Б1.Б.07.01	История народов КБР	1					1	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.07.02	Культура народов КБР		2				1	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.07.03	Родной язык	1					1	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.Б.08	Физическая культура и спорт		1					2	2	36	72	72	6	62	4
+	Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.10	Экология		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.11	Математика	2	1				12	8	8	36	288	288	12	263	13
+	Б1.Б.12	Информатика	1					1	3	3	36	108	108	6	93	9
+	Б1.Б.13	Инженерная графика	1	2				12	6	6	36	216	216	12	191	13
+	Б1.Б.14	Физика	2					2	5	5	36	180	180	6	165	9
+	Б1.Б.15	Основы общей и неорганической химии	1					1	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.Б.16	Органическая химия	1					1	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.Б.17	Биохимия	3					3	5	5	36	180	180	6	165	9
+	Б1.Б.18	Прикладная механика		3				3	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.19	Тепло- и хладотехника	3					3	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств	4				4		6	6	36	216	216	6	201	9
+	Б1.Б.21	Пищевая микробиология		3				3	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.22	Пищевая химия		4				4	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.Б.23	Отраслевая метрология, стандартизация и сертификация	2				2		4	4	36	144	144	6	129	9
									100	*100*		*3600*	*3600*	*164*	*3254*	*182*
Вариативная часть																
+	Б1.В.01	Основы электротехники и электроники	4					4	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.02	Биоорганическая химия	2					2	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.03	Аналитическая химия	3					3	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.04	Физическая и коллоидная химия	3					3	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.05	Микробиология	2					2	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.06	Технология хлеба и макаронных изделий	4				4		5	5	36	180	180	6	165	9
+	Б1.В.07	Технология кондитерских изделий	5				5		4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.08	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		4			4		3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.09	Технологическое оборудование предприятий отрасли	4			4			6	6	36	216	216	6	201	9
+	Б1.В.10	Технология конструкционных материалов и покрытие в пищевом машиностроении		2				2	4	4	36	144	144	6	134	4
+	Б1.В.11	Детали машин и основы конструирование	3					3	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.12	Экономика и управление в отрасли	4					4	3	3	36	108	108	6	93	9

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 1															Курс 2														
-	Сессия 1							Сессия 2							-	Сессия 1								Сессия 2					
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
4								144	2		4	129	9	эк															
															3								108	2		4	93	9	эк
															3								108	2		4	98	4	зк
															3								108	2		4	98	4	зк
3								108	2		4	98	4	эк															
4								144			4	136	4	эк	4								144			4	131	9	эк
7								252	**2**		**10**	**227**	**13**	**2э3к**	3								108	**2**		**4**	**98**	**4**	**з**
3								108	2		4	98	4	эк															
														к	3								108	2		4	98	4	з
4								144			6	129	9	эк															
2								72	2		4	62	4	з															
5								180	2		4	170	4	зк	3								108	2		4	93	9	эк
3								108	2	4		93	9	эк															
3								108	2		4	93	9	эк	3								108	2		4	98	4	зк
															5								180	2	2	2	165	9	эк
4								144	2	2	2	129	9	эк															
4								144	2	2	2	129	9	эк															
															4								144	2	2	2	129	9	эр
39								*1404*	*18*	*8*	*38*	*1266*	*74*		*31*								*1116*	*16*	*4*	*32*	*1003*	*61*	
															4								144	2	2	2	129	9	эк
															4								144	2	2	2	129	9	эк
															4								144	2	2	2	134	4	зк

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 3															Курс 4														
-	Сессия 1							Сессия 2							-	Сессия 1								Сессия 2					
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
5								180	2	2	2	165	9	эк															
3								108	2	4		98	4	эк															
4								144	2	4		129	9	эк															
															6								216	2	2	2	201	9	эр
3								108	2	2	2	98	4	эк															
															3								108	2	2	2	98	4	эк
15								*540*	*8*	*12*	*4*	*490*	*26*		*9*								*324*	*4*	*4*	*4*	*299*	*13*	
															4								144	2	2	2	129	9	эк
4								144	2	2	2	129	9	эк															
4								144	2	2	2	129	9	эк															
															5								180	2	2	2	165	9	эр
															3								108	2	4		98	4	эр
															6								216	2	2	2	201	9	эп
4								144	2	2	2	129	9	эк															
															3								108	2		4	93	9	эк

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 5															Закрепленная кафедра		-
-	Сессия 1							Сессия 2									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
															46	Всеобщей истории	ОК-1; ОК-4
															44	Философии	ОК-1
															31	Экономики и финансов	ОК-2
															29	Трудового и предпринимательского права	ОК-6
															38	Русского языка и общего языкознания	ОК-3; ОК-4; ОК-5
															36	Иностранных языков	ОК-9
																	ОК-3; ОК-4
															47	Культурологии, этнологии и истории на	ОК-4
																	ОК-4
															39	Кабардинского языка	ОК-3
															3	Чрезвычайных ситуаций	ОК-7
3								108	2		4	98	4	эк	106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ОК-8; ПК-12
3								108	2		4	98	4	эк	103	Общей биологии, биоразнообразия и геоэкологии	ОК-1; ОПК-1
															102	Алгебры и дифференциальных уравнений	ОПК-1; ПК-6; ПК-9
															101	Прикладной математики и информатики	ОПК-1; ПК-6; ПК-9
															105	Архитектурного проектирования, дизайна и декоративно-прикладного	ОПК-1; ПК-2; ПК-6
															12	Общей физики	ОПК-1; ПК-4; ПК-5
															58	Неорганической и физической химии	ОК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-8
															60	Биохимии и химической экологии	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8
															60	Биохимии и химической экологии	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8
															104	Строительных конструкций и механики	ОПК-1; ПК-5
															104	Строительных конструкций и механики	ОК-5; ПК-2; ПК-4
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ОПК-2; ПК-5; ПК-23
															90	Физиологии, генетики и молекулярной биологии	ОПК-2; ПК-4; ПК-5
															60	Биохимии и химической экологии	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-8
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ОПК-2; ПК-3; ПК-24
6								*216*	*4*		*8*	*196*	*8*				
															23	Мехатроники и робототехники	ПК-2; ПК-4
															60	Биохимии и химической экологии	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8
															58	Неорганической и физической химии	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8
															58	Неорганической и физической химии	ПК-4; ПК-5; ПК-8
															90	Физиологии, генетики и молекулярной биологии	ПК-4; ПК-5
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-4; ПК-10
4								144	2	2	2	129	9	эр	106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-4; ПК-10
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-7; ПК-8
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-2; ПК-7; ПК-25; ПК-26; ПК-27
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-9; ПК-11
															23	Мехатроники и робототехники	ПК-6; ПК-9; ПК-11
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-25

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль
+	Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		2				2	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.14	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4					4	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.15	Введение в технологию продуктов питания	3					3	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		4				4	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.17	Иностранный язык в профессиональной сфере	4	3					8	8	36	288	288	8	267	13
+	Б1.В.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.19	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		4								328	328	6	322	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**5**				**5**	3	**3**		**108**	**108**	**6**	**98**	**4**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Авторское и патентное право		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**3**				**3**	3	**3**		**108**	**108**	**6**	**98**	**4**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Планирование эксперимента		3				3	3	3	36	108	108	6	98	4
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы обработки экспериментальных данных		3				3	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**4**				**4**	5	**5**		**180**	**180**	**6**	**170**	**4**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Контроль качества сырья и готовой продукции		4				4	5	5	36	180	180	6	170	4
-	Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства продуктов питания		4				4	5	5	36	180	180	6	170	4
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**5**				**5**	3	**3**		**108**	**108**	**6**	**98**	**4**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Вентиляция и кондиционирование в отрасли		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
-	Б1.В.ДВ.04.02	Аспирационные установки		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**5**					**5**	5	**5**		**180**	**180**	**6**	**165**	**9**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производства	5					5	5	5	36	180	180	6	165	9
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы сушильной техники и технологии	5					5	5	5	36	180	180	6	165	9
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**5**					**5**	4	**4**		**144**	**144**	**6**	**129**	**9**
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология и оборудование для измельчения пищевых продуктов	5					5	4	4	36	144	144	6	129	9
-	Б1.В.ДВ.06.02	Основы упаковочной техники и технологии	5					5	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**1**					**1**	4	**4**		**144**	**144**	**6**	**129**	**9**
+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы компьютерной техники и технологии	1					1	4	4	36	144	144	6	129	9
-	Б1.В.ДВ.07.02	Статистические методы обработки данных	1					1	4	4	36	144	144	6	129	9
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**3**				**3**	3	**3**		**108**	**108**	**6**	**98**	**4**
+	Б1.В.ДВ.08.01	Теория автоматического управления		3				3	3	3	36	108	108	6	98	4
-	Б1.В.ДВ.08.02	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		3				3	3	3	36	108	108	6	98	4
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**		**5**				**5**	3	**3**		**108**	**108**	**6**	**98**	**4**
+	Б1.В.ДВ.09.01	Техно- химический контроль на предприятиях хлебокондитерских и макаронных изделий		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
-	Б1.В.ДВ.09.02	Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов		5				5	3	3	36	108	108	6	98	4
									107	*107*		*4180*	*4180*	*170*	*3818*	*192*

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 1															Курс 2														
-	Сессия 1							Сессия 2							-	Сессия 1								Сессия 2					
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
															3								108	2		4	98	4	зк
																							108			2	106		

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 3															Курс 4														
-	Сессия 1							Сессия 2							-	Сессия 1								Сессия 2					
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
															4								144	2		4	129	9	эк
4								144	2	2	2	129	9	эк															
															3								108	2		4	98	4	зк
4								144			4	136	4	з	4								144			4	131	9	э
								108			2	106											112			2	110		з
3								108	**2**		**4**	**98**	**4**	**зк**															
3								108	2		4	98	4	зк															
3								108	2		4	98	4	зк															
															5								180	**2**	**4**		**170**	**4**	**зк**
															5								180	2	4		170	4	зк
															5								180	2	4		170	4	зк
3								108	**2**	**2**	**2**	**98**	**4**	**зк**															
3								108	2	2	2	98	4	зк															
3								108	2	2	2	98	4	зк															
26								*1044*	*12*	*10*	*20*	*954*	*48*		*37*								*1444*	*16*	*14*	*24*	*1324*	*66*	

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 5															Закрепленная кафедра		-
-	Сессия 1							Сессия 2									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
															103	Общей биологии, биоразнообразия и геоэкологии	ПК-10
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-5; ПК-9
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-3; ПК-4
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-12; ПК-26
															36	Иностранных языков	ОК-9; ПК-9
3								108	2		4	98	4	зк	106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-4; ПК-9
															3	Чрезвычайных ситуаций	ОК-7; ПК-12
3								108	**2**		**4**	**98**	**4**	**зк**			**ДПК-3; ОПК-1; ПК-9**
3								108	2		4	98	4	зк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-3; ОПК-1; ПК-9
3								108	2		4	98	4	зк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-3; ОПК-1; ПК-9
																	ДПК-2; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
															106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-2; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
															106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-2; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
																	ПК-3; ПК-8
															106	Технологии и оборудования автоматизи	ПК-3; ПК-8
															106	Технологии и оборудования автоматизи	ПК-3; ПК-8
3								108	**2**		**4**	**98**	**4**	**зк**			**ДПК-4; ПК-2; ПК-27**
3								108	2		4	98	4	зк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-4; ПК-2; ПК-27
3								108	2		4	98	4	зк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-4; ПК-2; ПК-27
5								180	**2**		**4**	**165**	**9**	**эк**			**ДПК-4; ПК-2; ПК-23**
5								180	2		4	165	9	эк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-4; ПК-2; ПК-23
5								180	2		4	165	9	эк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-4; ПК-2; ПК-23
4								144	**2**	**2**	**2**	**129**	**9**	**эк**			**ДПК-4; ПК-2; ПК-23; ПК-27**
4								144	2	2	2	129	9	эк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-4; ПК-2; ПК-23; ПК-27
4								144	2	2	2	129	9	эк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-4; ПК-2; ПК-23; ПК-27
																	ДПК-1; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
															106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-1; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
															106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-1; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
																	ДПК-1; ПК-6; ПК-23
															23	Мехатроники и робототехники	ДПК-1; ПК-6; ПК-23
															23	Мехатроники и робототехники	ДПК-1; ПК-6; ПК-23
3								108	**2**	**2**	**2**	**98**	**4**	**зк**			**ДПК-5; ПК-3; ПК-8**
3								108	2	2	2	98	4	зк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-5; ПК-3; ПК-8
3								108	2	2	2	98	4	зк	106	Технологии и оборудования автоматизи	ДПК-5; ПК-3; ПК-8
25								*900*	*14*	*6*	*22*	*815*	*43*				

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль
									207	*207*		*7780*	*7780*	*334*	*7072*	*374*
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			1				6	6	36	216	216			
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			34				12	12	36	432	432			
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная			5				6	6	36	216	216			
									24	*24*		*864*	*864*			
									24	*24*		*864*	*864*			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																
Базовая часть																
+	Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача гос.экзамена	5						3	3	36	108	108			
+	Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5						6	6	36	216	216			
									9	*9*		*324*	*324*			
									9	*9*		*324*	*324*			
ФТД.Факультативы																
Вариативная часть																
+	ФТД.В.01	История развития техники пищевых производств		1					3	3	36	108	108	6	98	4
+	ФТД.В.02	Экологические проблемы на пищевых производствах		2					3	3	36	108	108	6	98	4
+	ФТД.В.03	Технологии переработки отходов пищевых производств		3					3	3	36	108	108	6	98	4
									9	*9*		*324*	*324*	*18*	*294*	*12*
									9	*9*		*324*	*324*	*18*	*294*	*12*

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 1															Курс 2														
-	Сессия 1							Сессия 2							-	Сессия 1								Сессия 2					
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
43								*1548*	*20*	*12*	*38*	*1395*	*83*		*46*								*1764*	*24*	*10*	*44*	*1599*	*87*	
6																													
6																													
6																													
3								108	2		4	98	4	з															
															3								108	2		4	98	4	з
3								*108*	*2*		*4*	*98*	*4*		*3*								*108*	*2*		*4*	*98*	*4*	
3								*108*	*2*		*4*	*98*	*4*		*3*								*108*	*2*		*4*	*98*	*4*	

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 3															Курс 4															
-	Сессия 1							Сессия 2							-	Сессия 1								Сессия 2						
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
41								*1584*	*20*	*22*	*24*	*1444*	*74*		*46*								*1768*	*20*	*18*	*28*	*1623*	*79*	
6															6															
6															*6*															
6															*6*															

План Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

Курс 5															Закрепленная кафедра		-
-	Сессия 1							Сессия 2									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
31								*1116*	*18*	*6*	*30*	*1011*	*51*				
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-1; ПК-7; ПК-11; ПК-24
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-1; ПК-7; ПК-24
6															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ПК-1; ПК-7; ПК-24; ПК-26
6																	
6																	
3															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ДПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-23; ПК-25; ПК-26; ПК-27
6															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
9																	
9																	
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ОК-5; ПК-1; ПК-9
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ОК-5; ПК-1; ПК-9
															106	Технологии и оборудования автоматизированного производства	ОК-5; ПК-1; ПК-9

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора

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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-23; ПК-24
Б1.Б.01	История	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Экономика	ОК-2
Б1.Б.04	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.05	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.06	Иностранный язык	ОК-9
Б1.Б.07	Модуль "История, культура и языки народов КБР"	ОК-3; ОК-4
Б1.Б.07.01	История народов КБР	ОК-4
Б1.Б.07.02	Культура народов КБР	ОК-4
Б1.Б.07.03	Родной язык	ОК-3
Б1.Б.08	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12
Б1.Б.10	Экология	ОК-1; ОПК-1
Б1.Б.11	Математика	ОПК-1; ПК-6; ПК-9
Б1.Б.12	Информатика	ОПК-1; ПК-6; ПК-9
Б1.Б.13	Инженерная графика	ОПК-1; ПК-2; ПК-6
Б1.Б.14	Физика	ОПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.15	Основы общей и неорганической химии	ОК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.Б.16	Органическая химия	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.Б.17	Биохимия	ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.Б.18	Прикладная механика	ОПК-1; ПК-5
Б1.Б.19	Тепло- и хладотехника	ОК-5; ПК-2; ПК-4
Б1.Б.20	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-5; ПК-23
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	ОПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.22	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-8
Б1.Б.23	Отраслевая метрология, стандартизация и сертификация	ОПК-2; ПК-3; ПК-24
Б1.В	Вариативная часть	ДПК-1; ДПК-2; ДПК-3; ДПК-4; ДПК-5; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Основы электротехники и электроники	ПК-2; ПК-4
Б1.В.02	Биоорганическая химия	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.03	Аналитическая химия	ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.04	Физическая и коллоидная химия	ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.05	Микробиология	ПК-4; ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Технология хлеба и макаронных изделий	ПК-4; ПК-10
Б1.В.07	Технология кондитерских изделий	ПК-4; ПК-10
Б1.В.08	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	ПК-7; ПК-8
Б1.В.09	Технологическое оборудование предприятий отрасли	ПК-2; ПК-7; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.10	Технология конструкционных материалов и покрытие в пищевом машиностроении	ПК-9; ПК-11
Б1.В.11	Детали машин и основы конструирование	ПК-6; ПК-9; ПК-11
Б1.В.12	Экономика и управление в отрасли	ПК-25
Б1.В.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	ПК-10
Б1.В.14	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК-5; ПК-9
Б1.В.15	Введение в технологию продуктов питания	ПК-3; ПК-4
Б1.В.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-12; ПК-26
Б1.В.17	Иностранный язык в профессиональной сфере	ОК-9; ПК-9
Б1.В.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4; ПК-9
Б1.В.19	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7; ПК-12
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ДПК-3; ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	ДПК-3; ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Авторское и патентное право	ДПК-3; ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ДПК-2; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.01	Планирование эксперимента	ДПК-2; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	Методы обработки экспериментальных данных	ДПК-2; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.01	Контроль качества сырья и готовой продукции	ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства продуктов питания	ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ДПК-4; ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.04.01	Вентиляция и кондиционирование в отрасли	ДПК-4; ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.04.02	Аспирационные установки	ДПК-4; ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ДПК-4; ПК-2; ПК-23
Б1.В.ДВ.05.01	Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производства	ДПК-4; ПК-2; ПК-23
Б1.В.ДВ.05.02	Основы сушильной техники и технологии	ДПК-4; ПК-2; ПК-23
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ДПК-4; ПК-2; ПК-23; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и оборудование для измельчения пищевых продуктов	ДПК-4; ПК-2; ПК-23; ПК-27

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.02	Основы упаковочной техники и технологии	ДПК-4; ПК-2; ПК-23; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ДПК-1; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.01	Основы компьютерной техники и технологии	ДПК-1; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.02	Статистические методы обработки данных	ДПК-1; ОПК-1; ПК-6; ПК-24
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ДПК-1; ПК-6; ПК-23
Б1.В.ДВ.08.01	Теория автоматического управления	ДПК-1; ПК-6; ПК-23
Б1.В.ДВ.08.02	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ДПК-1; ПК-6; ПК-23
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ДПК-5; ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.09.01	Техно- химический контроль на предприятиях хлебокондитерских и макаронных изделий	ДПК-5; ПК-3; ПК-8
Б1.В.ДВ.09.02	Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов	ДПК-5; ПК-3; ПК-8
Б2	Практики	ПК-1; ПК-7; ПК-11; ПК-24; ПК-26
Б2.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-7; ПК-11; ПК-24; ПК-26
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-1; ПК-7; ПК-11; ПК-24
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-7; ПК-24
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная	ПК-1; ПК-7; ПК-24; ПК-26
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.01	Подготовка к сдаче и сдача гос.экзамена	ДПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-23; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОК-5; ПК-1; ПК-9
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-5; ПК-1; ПК-9
ФТД.В.01	История развития техники пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-9
ФТД.В.02	Экологические проблемы на пищевых производствах	ОК-5; ПК-1; ПК-9
ФТД.В.03	Технологии переработки отходов пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-9

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий) год набора 2015.plx', код направления 19.03.02, г

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого (с факультативами)				228	267	249	52	49	50	52	46
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	49	46	47	52	46
Дисциплины (модули)	48%	52%	30.8%	192	207	207	43	46	41	46	31
Базовая часть				84	102	100	39	31	15	9	6
Вариативная часть				105	108	107	4	15	26	37	25
Практики	0%	100%	0%	24	42	24	6		6	6	6
Вариативная часть				24	42	24	6		6	6	6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Базовая часть				6	9	9					9
Факультативы				6	9	9	3	3	3		
Вариативная часть				6	9	9	3	3	3		
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					31.1%					
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.9	41.4	42.6	45.8	47.8	36
Контактная работа (акад.час/год)	ОП - элект. курсы по физ.к.					65.6	70	76	64	64	54
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	7	6	7	5
	ЗАЧЕТЫ (За)						4	6	5	4	6
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1	1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1		3	1
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						12	11	10	6	8