МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
"Казанский национальный исследовательский технологический университет"
Институт пищевых производств и биотехнологии

Утверждаю

Ректор _____ *Дьяконов Г.С.*

"01" июня 20 15 *г.*

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5

от 01.06.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление - Продукты питания из растительного сырья

Профиль - Технология бродильных производств и виноделие

Кафедра: Оборудования пищевых производств

Факультет: пищевой инженерии

Виды деят.: производственно-технологическая; экспериментально-исследовательская; организационно-управленческая; расчетно-проектная;

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л

Год начала подготовки 2013

Образовательный стандарт 211 от 12.03.2015

Согласовано

Проректор по УМР _____ */ Кочнев А.М./*

Начальник УМУ _____ */ Ежкова Г.О./*

Нач. УМЦ _____ */ Китаева Л.А./*

Ответственный по направлению _____ */ Поливанов М.А./*

Декан ФПИ _____ */ Поливанов М.А./*

Зав. кафедрой _____ */ Николаев А.Н./*

Разработчик _____ */ Харьков В.В./*

Учебный план бакалавров '19.03.02---ОПП---Технология-бродильных-производств-и-виноделие_2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	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	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																					Э	Э	К	К																		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																					Э	Э	К	К																		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III																					Э	Э	К	К																		Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К
IV																					Э	Э	К	К																		Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К
V																												Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**39**	**39**	**38**	**38**	**28 1/2**	182 1/2
Э	Экзаменационные сессии	**3**	**3**	**3**	**3**	**1 1/2**	13 1/2
У	Учебная практика			**4**			4
П	Производственная практика				**4**	**6**	10
Д	Выпускная квалификационная работа					**6**	6
К	Каникулы	**10**	**10**	**7**	**7**	**10**	44
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**52**	260
Студентов							
Групп							

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02—ОПП—Технология-бродильных-производств-и-виноделие_2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013

	Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов							ЗЕТ		Распределение по курсам																														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра
											в том числе							Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5										
												из них							Часов						Часов						Часов						Часов															
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ					
4		Итого	28	41	3	3	1	63	9040	9040	884	284	404	196	6648	428	242	242	62	68	62	1432	104	48	62	48	88	1427	103	46	58	112	14	1600	92	49	68	104	12	1282	82	49	34	72	20	907	47	48	-		206		
6		Итого по ООП (без факультативов)	28	39	3	3	1	63	8968	8968	876	284	404	188	6592	420	240	240	62	68	62	1432	104	48	62	48	88	1427	103	48	58	112	10	1572	88	48	68	104	8	1254	78	48	34	72	20	907	47	48	-		206		
8		Б=49% В=51% ДВ(от В)=33.33%									11%	32%	46%	21%	84%	5%																																						
9		Итого по блоку Б1	28	39	3	3	1	63	7888	7888	876	284	404	188	6592	420	210	210	62	68	62	1432	104	48	62	48	88	1427	103	48	58	112	10	1572	88	42	68	104	8	1254	78	42	34	72	20	907	47	30	-		206		
11		Б=49% В=51% ДВ(от В)=33.3%									11%	32%	46%	21%	84%	5%																																						
12	Б1	Дисциплины (модули)	28	39	3	3	1	63	7888	7888	876	284	404	188	6592	420	210	210	62	68	62	1432	104	48	62	48	88	1427	103	48	58	112	10	1572	88	42	68	104	8	1254	78	42	34	72	20	907	47	30	-		206		
14	Б1.Б	Базовая часть	19	16	1	1		30	3672	3672	414	132	186	96	3019	239	102	102	50	60	42	1183	87	39.5	24	8	50	603	53	20.5	40	80	4	834	68	28.5	18	38		399	31	13.5							-		98		
15	Б1.Б.1	История	1					1	144	144	12	4		8	123	9	4	4	4		8	123	9	4																										36	2		11
16		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2			2						2																															
18	Б1.Б.2	Философия	2					2	144	144	12	4		8	123	9	4	4	2			7		0.25	2		8	116	9	3.75																		36	2		68
19		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2			2													2																							
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	2	112				1122	324	324	36			36	267	21	9	9			18	118	8	4			18	149	13	5																		36	12		17
22		*в т.ч. часов в инт. форме:*									12			12							6						6																							
24	Б1.Б.4	Экономика	2					2	108	108	12	4		8	87	9	3	3							4		8	87	9	3																		36	2		80
25		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2			2													2																							
27	Б1.Б.5	Математика	1	1				11	252	252	24	8		16	215	13	7	7	8		16	215	13	7																								36	6		9
28		*в т.ч. часов в инт. форме:*									6	2		4					2		4																													
30	Б1.Б.6	Информатика	1					1	144	144	18	6	12		117	9	4	4	6	12		117	9	4																								36	6		75
31		*в т.ч. часов в инт. форме:*									6	2	4						2	4																													
33	Б1.Б.7	Физика	1	1				11	216	216	24	8	16		179	13	6	6	8	16		179	13	6																								36	6		66
34		*в т.ч. часов в инт. форме:*									6	2	4						2	4																													
36	Б1.Б.8	Химия	2	2				2	396	396	40	16	24		330	26	11	11	16	24		330	26	11																								-	12		
37		*в т.ч. часов в инт. форме:*									12	4	8						4	8																													
39	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	*1*	*1*				*1*	*216*	*216*	*20*	*8*	*12*		*183*	*13*	*6*	*6*	*8*	*12*		*183*	*13*	*6*																								*36*	*6*		*32*
40		*в т.ч. часов в инт. форме:*									*6*	*2*	*4*						*2*	*4*																													
42	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*	*1*	*1*				*1*	*180*	*180*	*20*	*8*	*12*		*147*	*13*	*5*	*5*	*8*	*12*		*147*	*13*	*5*																								*36*	*6*		*37*
43		*в т.ч. часов в инт. форме:*									*6*	*2*	*4*						*2*	*4*																													
46	Б1.Б.9	Биохимия	3					3	144	144	24	8	16		111	9	4	4							2			7		0.25	6	16		104	9	3.75												36	6		56
47		*в т.ч. часов в инт. форме:*									6	2	4																		2	4																	
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	1					1	108	108	12	4	8		87	9	3	3	4	8		87	9	3																								36	2		13
50		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2							2																													
52	Б1.Б.11	Прикладная механика	1	1				2	144	144	24	8	8	8	107	13	4	4							4		8	51	9	2	4	8		56	4	2												-	4		
53		*в т.ч. часов в инт. форме:*									4		2	2													2					2																	
55	*Б1.Б.11.1*	*Теоретическая механика*	*2*				*2*		*72*	*72*	*12*	*4*		*8*	*51*	*9*	*2*	*2*							*4*		*8*	*51*	*9*	*2*																*36*	*2*		*51*
56		*в т.ч. часов в инт. форме:*									*2*			*2*													*2*																							
58	*Б1.Б.11.2*	*Детали машин*		*3*				*3*	*72*	*72*	*12*	*4*	*8*		*56*	*4*	*2*	*2*													*4*	*8*		*56*	*4*	*2*												*36*	*2*		*28*
59		*в т.ч. часов в инт. форме:*									*2*		*2*																			*2*																	
62	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		2				2	108	108	12	4		8	92	4	3	3							4		8	92	4	3																		36	2		50
63		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2			2													2																							
65	Б1.Б.13	Электротехника и электроника	2					2	108	108	12	4	8		87	9	3	3	2			7		0.25	2	8		80	9	2.75																		36	2		82
66		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2													2																							
68	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности		4				4	108	108	16	6	10		88	4	3	3																												6	10		88	4	3	36	6		43
69		*в т.ч. часов в инт. форме:*									6	2	4																																2	4					
71	Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	3				3	144	144	12	4	8		119	13	4	4													4	8		119	13	4												36	2		39
72		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																			2																	
74	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	3	3		3		3	144	144	16	6	10		115	13	4	4							2			7		0.25	4	10		108	13	3.75												36	4		45
75		*в т.ч. часов в инт. форме:*									4		4																			4																	
77	Б1.Б.17	Пищевая микробиология		3				3	108	108	12	4	8		92	4	3	3							2			7		0.25	2	8		85	4	2.75												36	2		56
78		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																			2																	
80	Б1.Б.18	Пищевая химия			3			3	144	144	20	8	12		120	4	4	4													8	12		120	4	4												36	4		56
81		*в т.ч. часов в инт. форме:*									4		4																			4																	
83	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4					4	144	144	12	4	8		123	9	4	4													2			7		0.25	2	8		116	9	3.75						36	2		33
84		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																									2											
86	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания		3				3	108	108	12	4	8		92	4	3	3							2			7		0.25	2	8		85	4	2.75												36	2		33
87		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																			2																	
89	Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	3	3				3	108	108	16	6	10		79	13	3	3													6	10		79	13	3												36	4		33
90		*в т.ч. часов в инт. форме:*									4		4																			4																	
92	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	108	108	12	4	8		87	9	3	3													2			7		0.25	2	8		80	9	2.75						36	2		1
93		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																									2											
95	Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4					4	144	144	20	8	12		115	9	4	4																												8	12		115	9	4	36	6		2
96		*в т.ч. часов в инт. форме:*									6	2	4																																2	4					
98	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		3				72	72	72	4			4	64	4	2	2																												4	64	4	2	36			21
99		*в т.ч. часов в инт. форме:*																																															
103	Б1.В	Вариативная часть	9	23	2	2	1	33	4216	4216	462	152	218	92	3573	181	108	108	12	8	20	249	17	8.5	38	40	38	824	50	27.5	18	32	6	738	20	13.5	50	66	8	855	47	28.5	34	72	20	907	47	30	-		108		
105	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	7	13	1	2	1	21	2592	2592	300	98	152	50	2173	119	72	72	8	8	12	193	13	6.5	28	40	20	689	33	22.5	14	24		256	12	8.5	34	58	8	757	43	25	14	22	10	278	18	9.5	-		76		

	Индекс	Наименование	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	в том числе: Контакт. раб. (по учеб. зан.)	из них: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт
106	Б1.В.ОД.1	Социология организаций и управления в инженерной деятельности		2				2	72	72	12	4		8	56	4	2	2
107			в т.ч. часов в инт. форме:								2			2				
109	Б1.В.ОД.2	Правоведение		4				4	72	72	12	4		8	56	4	2	2
110			в т.ч. часов в инт. форме:								2			2				
112	Б1.В.ОД.3	Психология управления трудовым коллективом		2				2	72	72	12	4		8	56	4	2	2
113			в т.ч. часов в инт. форме:								2			2				
115	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура профессиональной речи		1				1	72	72	12			12	56	4	2	2
116			в т.ч. часов в инт. форме:								4			4				
118	Б1.В.ОД.5	Аналитическая химия	1		2			12	288	288	24	8	16		251	13	8	8
119			в т.ч. часов в инт. форме:								12	4	8					
121	Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия	2	2				22	324	324	28	10	18		283	13	9	9
122			в т.ч. часов в инт. форме:								8	2	6					
124	Б1.В.ОД.7	Экология		2				2	108	108	12	4	8		92	4	3	3
125			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
127	Б1.В.ОД.8	Микробиология		3				3	108	108	12	4	8		92	4	3	3
128			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
130	Б1.В.ОД.9	Информационные технологии в пищевой промышленности		2				2	108	108	16	6	6	4	88	4	3	3
131			в т.ч. часов в инт. форме:								4	2	2					
133	Б1.В.ОД.10	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции		3				3	72	72	12	4	8		56	4	2	2
134			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
136	Б1.В.ОД.11	Электрофизические методы обработки пищевых продуктов	4					4	144	144	12	4	8		123	9	4	4
137			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
139	Б1.В.ОД.12	Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли		4				4	108	108	24	8	16		80	4	3	3
140			в т.ч. часов в инт. форме:								6	2	4					
142	Б1.В.ОД.13	Общая технология отрасли		3			3	3	108	108	10	2	8		94	4	3	3
143			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
145	Б1.В.ОД.14	Технология пива и б/а напитков	4			4		4	180	180	16	6	10		155	9	5	5
146			в т.ч. часов в инт. форме:								4		4					
148	Б1.В.ОД.15	Технологическое оборудование отрасли	4					4	180	180	12	4	8		159	9	5	5
149			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
151	Б1.В.ОД.16	Экономика и управление предприятием	5					5	180	180	14	4		10	157	9	5	5
152			в т.ч. часов в инт. форме:								4			4				
154	Б1.В.ОД.17	Технология виноделия		4				4	108	108	12	4	8		92	4	3	3
155			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
157	Б1.В.ОД.18	Технология спирта и ликероводочного производства	5			5		5	180	180	36	14	22		135	9	5	5
158			в т.ч. часов в инт. форме:								12	4	8					
160	Б1.В.ОД.19	Производства основанные на применении дрожжей, бактерий и микромицентов		4				4	108	108	12	4	8		92	4	3	3
161			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					
165	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	2	10	1			12	1624	1624	162	54	66	42	1400	62	36	36
167		Элективные курсы по физической культуре и спорту		3					328	328	6			6	318	4		
168			в т.ч. часов в инт. форме:															
171	Б1.В.ДВ.1																	
172	1	Социально-экономическая политика государства		2				2	36	36	12	4		8	20	4	1	1
173			в т.ч. часов в инт. форме:								2			2				
175	2	Культура умственного труда		2				2	36	36	12	4		8	20	4	1	1
176	3	Татарский язык		2				2	36	36	12	4		8	20	4	1	1
179	Б1.В.ДВ.2																	
180	1	Культура современной России		1				1	72	72	12	4		8	56	4	2	2
181			в т.ч. часов в инт. форме:								2			2				
183	2	Культура народов Татарстана		1				1	72	72	12	4		8	56	4	2	2
186	Б1.В.ДВ.3																	
187	1	Управление цепями поставок на промышленном предприятии		2				2	36	36	6	2		4	26	4	1	1
188			в т.ч. часов в инт. форме:								2			2				
190	2	Основы менеджмента и маркетинга		2				2	36	36	6	2		4	26	4	1	1
193	Б1.В.ДВ.4																	
194	1	Методы физического и математического моделирования в пищевой промышленности	2					2	108	108	10	4		6	89	9	3	3
195			в т.ч. часов в инт. форме:								2			2				
197	2	Планирование экспериментальных исследований	2					2	108	108	10	4		6	89	9	3	3
200	Б1.В.ДВ.5																	
201	1	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания		5				5	108	108	16	6		10	88	4	3	3
202			в т.ч. часов в инт. форме:								4			4				
204	2	Физико-химические свойства сырья и продуктов питания		5				5	108	108	16	6		10	88	4	3	3
207	Б1.В.ДВ.6																	
208	1	Основы научных исследований			3			3	180	180	12	4	8		164	4	5	5
209			в т.ч. часов в инт. форме:								2		2					

	Распределение по курсам: Курс 1 (Часов) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 2 (Часов) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 3 (Часов) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 4 (Часов) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 5 (Часов) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра
106	2			7		0.25	2		8	49	4	1.75																			36		2		10
107									2																										
109																			4		8	56	4	2							36		2		42
110																					2														
112							4		8	56	4	2																			36		2		48
113									2																										
115			12	56	4	2																									36		4		35
116			4																																
118	4	8		123	9	4	4	8		128	4	4																			36		12		2
119	2	4					2	4																											
121	2			7		0.25	8	18		276	13	8.75																			36		8		67
122							2	6																											
124							4	8		92	4	3																			36		2		39
125								2																											
127													4	8		92	4	3													36		2		56
128														2																					
130							6	6	4	88	4	3																			36		4		33
131							2	2																											
133													4	8		56	4	2													36		2		33
134														2																					
136																			4	8		123	9	4							36		2		33
137																				2															
139																			8	16		80	4	3							36		6		2
140																			2	4															
142													2	8		94	4	3													36		2		33
143														2																					
145													2			7		0.25	4	10		148	9	4.75							36		4		33
146																				4															
148																			4	8		159	9	5							36		2		33
149																				2															
151																			2			7		0.25	2		10	150	9	4.75	36		4		80
152																											4								
154													2			7		0.25	2	8		85	4	2.75							36		2		33
155																				2															
157																			2			7		0.25	12	22		128	9	4.75	36		12		33
158																									4	8									
160																			4	8		92	4	3							36		2		33
161																				2															
165	4		8	56	4	2	10		18	135	17	5	4	8	6	482	8	5	16	8		98	4	3.5	20	50	10	629	29	20.5	-		32		
167															6	318	4														36				21
168																																			
171																																			
172							4		8	20	4	1																			36		2		10
173									2																										
175							4		8	20	4	1																			36		2		48
176							4		8	20	4	1																			36		2		35
179																																			
180	4		8	56	4	2																									36		2		11
181			2																																
183	4		8	56	4	2																									36		2		11
186																																			
187							2		4	26	4	1																			36		2		26
188									2																										
190							2		4	26	4	1																			36		2		30
193																																			
194							4		6	89	9	3																			36		2		33
195									2																										
197							4		6	89	9	3																			36		2		33
200																																			
201																			2			7		0.25	4		10	81	4	2.75	36		4		2
202																											4								
204																			2			7		0.25	4		10	81	4	2.75	36		4		2
207																																			
208													4	8		164	4	5													36		2		33
209														2																					

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02—ОПП—Технология-бродильных-производств-и-виноделие_2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013

	Индекс	Наименование	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	в том числе: Контакт. раб. (по учеб. зан.)	из них: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экзаменационные	Факт	Распределение по курсам: Курс 1 — Часов: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 2 — Часов: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 3 — Часов: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 4 — Часов: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 5 — Часов: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра
211	2	Техника проведения лабораторного исследования			3			3	180	180	12	4	8		164	4	5	5																			4	8		164	4	5							36		2		33
214	Б1.В.ДВ.7																																																			
215	1	Химия отрасли	5					5	252	252	28	10	18		215	9	7	7																															36		8		37
216		*в т.ч. часов в инт. форме:*									8	2	6																								2			7		0.25	8	18		208	9	6.75					
218	2	Ресурсосбережение в пищевой промышленности	5					5	252	252	28	10	18		215	9	7	7																															36		8		33
221	Б1.В.ДВ.8																																																		
222	1	Тара и упаковка пищевых продуктов		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															36		2		33
223		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																								2			7		0.25	2	8		85	4	2.75					
225	2	Упаковочные материалы		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															2				
228	Б1.В.ДВ.9																																																		
229	1	Основы строительства и инженерное оборудование		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															36		2		33
230		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																								2			7		0.25	2	8		85	4	2.75					
232	2	Основы инженерного строительства и сантехника		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															2				
235	Б1.В.ДВ.10																																																		
236	1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															36		2		33
237		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																								2			7		0.25	2	8		85	4	2.75					
239	2	Организация производственного контроля на предприятиях отрасли		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															2				
242	Б1.В.ДВ.11																																																		
243	1	Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство		4				4	72	72	12	4	8		56	4	2	2																															36		2		33
244		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																								4	8		56	4	2										
246	2	Проектирование предприятий отрасли с основами САПР		4				4	72	72	12	4	8		56	4	2	2																															2				
249	Б1.В.ДВ.12																																																		
250	1	Основы технологии консервирования		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															36		2		33
251		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2		2																								2			7		0.25	2	8		85	4	2.75					
253	2	Основы технологии молока		5				5	108	108	12	4	8		92	4	3	3																															2				

	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Экзп	Факт	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	
260																																										
261	Б2	Практики						756	756				21	21																													
263	Б2.У	Учебная практика						216	216				6	6																	4		216			6	4		216			6	6		324			9				
264	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) Вар ☐			3			216	216				6	6																4		216			6												36	1.50			33
270	Б2.П	Производственная практика						540	540				15	15																					4		216			6	6		324			9				
271	Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) Вар ☐			4			216	216				6	6																					4		216			6								36	1.50			33
272	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа) Вар ☐			5			324	324				9	9																										6		324			9	36	1.50			33

	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Экзп	Факт	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	
275																																										
276	Б3	Государственная итоговая аттестация						324	324				9	9																													

	Индекс	Наименование	По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Экзп	Факт	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	
284																																										
285	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР	324	324				9	9																																
287	Б3.Д.1	Защитв выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты Баз	324	324				9	9																												6		324			9	36	1.50			33

	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	ЗЕТ: Экзп	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			
290																																																				
291	Б3.Г	Государственный экзамен		2					72	72	8			8	56	8	2	2																																						
292	ФТД	Факультативы		3					36	36	4			4	28	4	1	1																																						
293	ФТД.1	Библиография																																			4	28	4	1													
294		*в т.ч. часов в инт. форме:*																																																		
296	ФТД.2	Патентоведение		4					36	36	4			4	28	4	1	1																																					
297		*в т.ч. часов в инт. форме:*																																			4	28	4	1													

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров '19.03.02---ОПП---Технология-бродильных-производств-и-виноделие_2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Дисциплины (модули)**		**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-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**	**ПК-21**	**ПК-22**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**
			ПК-26	**ПК-27**										
Б1.Б.1	История	11	ОК-1	ОК-5										
Б1.Б.2	Философия	68	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.3	Иностранный язык	17	ОК-3	ОК-9										
Б1.Б.4	Экономика	80	ОК-2	ОК-6										
Б1.Б.5	Математика	9	ОК-5	ПК-5	ПК-17									
Б1.Б.6	Информатика	75	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26								
Б1.Б.7	Физика	66	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.8	**Химия**													
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	32	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	37	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.9	Биохимия	56	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	13	ОК-5	ОПК-1	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.11	**Прикладная механика**													
Б1.Б.11.1	*Теоретическая механика*	51	ОК-5	ПК-5	ПК-27									
Б1.Б.11.2	*Детали машин*	28	ОК-5	ПК-5	ПК-27									
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	50	ПК-2	ПК-5										
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	82	ПК-2	ПК-5										
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-6	ОК-8	ПК-12	ПК-23	ПК-24							
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	39	ОК-6	ПК-1	ПК-8									
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	45	ОПК-2	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-16							
Б1.Б.17	Пищевая микробиология	56	ОК-5	ПК-1	ПК-5									
Б1.Б.18	Пищевая химия	56	ОК-5	ПК-1	ПК-5									
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	33	ОК-5	ПК-1	ПК-5									
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания	33	ОК-5	ПК-4	ПК-11									
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	33	ОПК-2	ПК-4										
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	1	ОПК-1	ПК-6	ПК-7									
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	2	ОК-6	ПК-8	ПК-22									
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	21	ОК-7	ОК-8										
Б1.В.ОД.1	Социология организаций и управления в инженерной деятельности	10	ОК-1	ОК-4	ПК-6									
Б1.В.ОД.2	Правоведение	42	ОК-5	ОК-6	ПК-8									
Б1.В.ОД.3	Психология управления трудовым коллективом	48	ОК-4	ПК-11	ПК-21									
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура профессиональной речи	35	ОК-3	ОК-9	ПК-9									
Б1.В.ОД.5	Аналитическая химия	2	ОК-5	ПК-5	ПК-14									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров '19.03.02---ОПП---Технология-бродильных-производств-и-виноделие_2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия	67	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.7	Экология	39	ОК-5	ПК-5										
Б1.В.ОД.8	Микробиология	56	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.9	Информационные технологии в пищевой промышленности	33	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26								
Б1.В.ОД.10	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	33	ПК-1	ПК-3										
Б1.В.ОД.11	Электрофизические методы обработки пищевых продуктов	33	ОК-5	ПК-1										
Б1.В.ОД.12	Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли	2	ОК-6	ПК-8	ПК-14	ПК-17	ПК-22							
Б1.В.ОД.13	Общая технология отрасли	33	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-18							
Б1.В.ОД.14	Технология пива и б/а напитков	33	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-10							
Б1.В.ОД.15	Технологическое оборудование отрасли	33	ПК-2	ПК-7	ПК-27									
Б1.В.ОД.16	Экономика и управление предприятием	80	ОК-2	ПК-18	ПК-19	ПК-25								
Б1.В.ОД.17	Технология виноделия	33	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-10							
Б1.В.ОД.18	Технология спирта и ликероводочного производства	33	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-10							
Б1.В.ОД.19	Производства основанные на применении дрожжей, бактерий и микромицентов	33	ПК-3	ПК-4	ПК-5									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7	ПК-12										
Б1.В.ДВ.1.1	Социально-экономическая политика государства	10	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9							
Б1.В.ДВ.1.2	Культура умственного труда	48	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9							
Б1.В.ДВ.1.3	Татарский язык	35	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9							
Б1.В.ДВ.2.1	Культура современной России	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6							
Б1.В.ДВ.2.2	Культура народов Татарстана	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6							
Б1.В.ДВ.3.1	Управление цепями поставок на промышленном предприятии	26	ПК-7	ПК-10	ПК-19									
Б1.В.ДВ.3.2	Основы менеджмента и маркетинга	30	ПК-7	ПК-10	ПК-19									
Б1.В.ДВ.4.1	Методы физического и математического моделирования в пищевой промышленности	33	ПК-13	ПК-16	ПК-17									
Б1.В.ДВ.4.2	Планирование экспериментальных исследований	33	ПК-13	ПК-16	ПК-17									
Б1.В.ДВ.5.1	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	2	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5								
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические свойства сырья и продуктов питания	2	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5								
Б1.В.ДВ.6.1	Основы научных исследований	33	ОПК-1	ПК-5	ПК-16	ПК-21								
Б1.В.ДВ.6.2	Техника проведения лабораторного исследования	33	ОПК-1	ПК-5	ПК-16	ПК-21								
Б1.В.ДВ.7.1	Химия отрасли	37	ПК-4	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ДВ.7.2	Ресурсосбережение в пищевой промышленности	33	ПК-4	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ДВ.8.1	Тара и упаковка пищевых продуктов	33	ПК-1	ПК-8										
Б1.В.ДВ.8.2	Упаковочные материалы	33	ПК-1	ПК-8										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров '19.03.02---ОПП---Технология-бродильных-производств-и-виноделие_2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ДВ.9.1	Основы строительства и инженерное оборудование	33	ПК-20	ПК-23	ПК-24									
Б1.В.ДВ.9.2	Основы инженерного строительства и сантехника	33	ПК-20	ПК-23	ПК-24									
Б1.В.ДВ.10.1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	33	ОК-6	ПК-3	ПК-8									
Б1.В.ДВ.10.2	Организация производственного контроля на предприятиях отрасли	33	ОК-6	ПК-3	ПК-8									
Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство	33	ОК-6	ПК-15	ПК-20	ПК-23	ПК-24							
Б1.В.ДВ.11.2	Проектирование предприятий отрасли с основами САПР	33	ОК-6	ПК-15	ПК-20	ПК-23	ПК-24							
Б1.В.ДВ.12.1	Основы технологии консервирования	33	ПК-1	ПК-4	ПК-5									
Б1.В.ДВ.12.2	Основы технологии молока	33	ПК-1	ПК-4	ПК-5									
Б2	**Практики**		**ОК-2**	**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-13**	**ПК-14**	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**	**ПК-21**	**ПК-22**
			ПК-23	**ПК-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**							
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)		ПК-3	ПК-4										
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)		ПК-2	ПК-3	ПК-8	ПК-11	ПК-12							
Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)		ОК-2	ОПК-2	ПК-1	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-10	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16
			ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**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-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**	**ПК-21**	**ПК-22**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**
			ПК-26	**ПК-27**										
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**													
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**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-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**	**ПК-21**	**ПК-22**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**
			ПК-26	**ПК-27**										
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		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-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
ФТД	**Факультативы**		**ОПК-1**	**ПК-6**										
ФТД.1	Библиография	31	ОПК-1	ПК-6										
ФТД.2	Патентоведение	31	ОПК-1	ПК-6										