

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Технология мяса и мясных продуктов



Ректор

Дьяконов Г.С.

20__ г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол №

19.03.03

Кафедра: Технология мясных и молочных продуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: Бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5л

Год начала подготовки 2013

Образовательный стандарт 199

12.03.2015

Виды деятельности

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УМР

/ Кочнев А.М./

Начальник УМУ

/ Ежкова Г.О./

Начальник УМЦ

/ Китаева Л.А./

Зав. кафедрой

/ Ежкова Г.О./

Ответственный по направлению

/ Сироткин А.С./

Ответственный за ООП

/ Ежкова Г.О./

Разработчик учебного плана

/ Юнусов Э.Ш./

Индекс	Наименование	Формы контроля							Всего часов					ЗЕТ		Курс 1							Курс 2							Курс 3			
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	в том числе				Экспертное	Факт	Часов							Часов							Часов			
										Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль	Лек			Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС			
																															Контр	СРС	Контр
4	Итого	29	34	5	3	1	56	9040	9040	878	6773	417	242	242	66	12	86	1471	93	48	62	44	68	1490	109	49.25	62	80	58	1654			
6	Итого по ООП (без факультативов)	29	32	5	3	1	56	8968	8968	870	6717	409	240	240	66	12	86	1471	93	48	62	44	64	1462	105	48.25	62	80	58	1654			
8	B=50% B=50% ДВ(от B)=32.7%									11%	84%	5%																					
9	Итого по блоку Б1	29	32	5	3	1	56	7996	7996	870	6717	409	213	213	66	12	86	1471	93	48	62	44	64	1462	105	48.25	62	80	58	1654			
11	B=50% B=50% ДВ(от B)=32.7%									11%	84%	5%																					
12	Б1 Дисциплины (модули)	29	32	5	3	1	56	7996	7996	870	6717	409	213	213	66	12	86	1471	93	48	62	44	64	1462	105	48.25	62	80	58	1654			
14	Б1.Б Базовая часть	17	16	1	1		28	3816	3816	390	3205	221	106	106	36	6	46	689	51	23	40	22	42	937	75	31	34	38	46	893			
15	Б1.Б.1 Иностранный язык	3	1122				1122	288	288	34	229	25	8	8			10	63	8	2.25	4		10	95	8	3.25			10	71			
16		в т.ч. часов в инт. форме:									8						6						2										
18	Б1.Б.2 История	1					1	108	108	12	87	9	3	3	6		6	87	9	3													
19		в т.ч. часов в инт. форме:									2						2																
21	Б1.Б.3 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		5				5	108	108	16	88	4	3	3																			
22		в т.ч. часов в инт. форме:																															
24	Б1.Б.4 Экономика	2					2	180	180	14	157	9	5	5	2		7			0.25	4		8	150	9	4.75							
25		в т.ч. часов в инт. форме:									4												4										
27	Б1.Б.5 Философия	2					2	108	108	12	87	9	3	3	2		7			0.25	4		6	80	9	2.75							
28		в т.ч. часов в инт. форме:									2												2										
30	Б1.Б.6 Математика	2	11				112	288	288	30	241	17	8	8	8		8	129	8	4.25	6		8	112	9	3.75							
31		в т.ч. часов в инт. форме:									2												2										
33	Б1.Б.7 Информатика	1					1	108	108	10	89	9	3	3	4		6	89	9	3													
34		в т.ч. часов в инт. форме:									4						4																
36	Б1.Б.8 Физика	2	12				12	252	252	24	211	17	7	7	6		6	92	4	3	4		8	119	13	4							
37		в т.ч. часов в инт. форме:									8						4						4										
39	Б1.Б.9 Органическая химия	2	1				12	180	180	24	143	13	5	5	4	6	2	92	4	3	4	6	2	51	9	2							
40		в т.ч. часов в инт. форме:									4												4										
42	Б1.Б.10 Биология	2					2	180	180	12	159	9	5	5							4	8		159	9	5							
43		в т.ч. часов в инт. форме:									2												2										
45	Б1.Б.11 Биохимия	3					3	216	216	26	181	9	6	6							2			7		0.25	8	16		174			
46		в т.ч. часов в инт. форме:									6																2	4					
48	Б1.Б.12 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	1					1	144	144	12	123	9	4	4	4		8	123	9	4													
49		в т.ч. часов в инт. форме:																															
51	Б1.Б.13 Безопасность жизнедеятельности		3				3	72	72	12	56	4	2	2													4	6	2	56			
52		в т.ч. часов в инт. форме:									2																2						
54	Б1.Б.14 Общая микробиология и общая санитарная микробиология	4	4				4	216	216	28	175	13	6	6													2			7			
55		в т.ч. часов в инт. форме:									4																						
57	Б1.Б.15 Метрология и стандартизация		3				3	108	108	12	92	4	3	3													4		8	92			
58		в т.ч. часов в инт. форме:									4																		4				
60	Б1.Б.16 Биологическая безопасность пищевых систем			3			3	216	216	16	196	4	6	6													6		10	196			
61		в т.ч. часов в инт. форме:									6																		6				
63	Б1.Б.17	4	3				4	216	216	32	171	13	6	6													6	10		61			

Курс	Курс 4														Курс 5				Закрепленная кафедра		Компетенции	
	Контр оль	ЗЕТ	Часов						Часов						Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерак тивной форме	Итого часов в электро нной форме	Код		Наименование
			Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ								
4	85	47.75	72	62	58	1377	78	48.75	24	24	100	781	52	48.25	-		42.1%	194				
6	85	47.75	72	62	58	1377	78	48.75	24	24	96	753	48	47.25	-		41.6%	194				
8	85	44.75	72	62	58	1377	78	45.75	24	24	96	753	48	26.25	-		41.6%	194				
11	85	44.75	72	62	58	1377	78	45.75	24	24	96	753	48	26.25	-		41.6%	194				
14	51	29.5	20	26	10	480	31	15.75	8		16	206	13	6.75	-		41%	84				
15	9	2.5													36		88.2%	8	17	Иностранных языков в профессионалы	ОК-5, 6	
16															36		50%	2	11	Гуманитарных дисциплин	ОК-1, 2	
18															36		62.5%	4	85	Технология мясных и молочных продуктов	ОК-4; ПК-1, 3, 14, 24, 28	
21			2			7		0.25	4		10	81	4	2.75	36		57.1%	4	80	Экономики	ОК-3; ПК-15, 23	
24															36		50%	2	68	Философии и истории науки	ОК-1, 2, 6	
27															36		53.3%	2	9	Высшей математики	ОПК-1; ПК-25	
30															36		60%	4	75	Химической кибернетики	ПК-6, 13, 25	
33															36		58.3%	8	66	Физики	ПК-4, 10	
36															36		16.7%	4	37	Органической химии	ОПК-2, 3	
39															36			2	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-9, 12, 27	
42															36			6	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-5, 9	
45	9	5.75													36		66.7%	4	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-1, 5, 12	
48															36		16.7%	2	43	Промышленной безопасности	ОК-9; ОПК-4; ПК-21	
51	4	2													36			4	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-5, 9	
54		0.25	8	18		168	13	5.75							36		66.7%	4	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-1, 8, 16, 17, 18	
57	4	3													36			6	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-5, 9	
60	4	6													36		31.2%	12	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-7, 8, 11, 19, 22	
63	4	2.25	6		10	110	9	3.75							36							

Курс	Курс 4														Курс 5														Закрепленная кафедра		Компетенции
	Контр оль	ЗЕТ	Часов						ЗЕТ	Часов						ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерак тивной форме	Итого часов в электро нной форме	Код	Наименование								
			Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ																
125			2			7		0.25	4		12	146	9	4.75	36		66.7%	4		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-2; ПК-23, 30, 29									
126											4																				
128															36		66.7%	4		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-3, 11, 16, 27									
129																															
131			10	9		62	9	2.5	4	12	18	88	4	3.5	36		34%	10		85	Технология мясных и молочных продук	ПК-3, 12, 14, 20									
132			4						2		4																				
134			10	9		58	4	2.25	4	12	18	128	9	4.75	36		34%	10		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-7, 11, 12, 15									
135			4						2		4																				
137															36		66.7%			85	Технология мясных и молочных продук	ОК-7; ОПК-3; ПК-3, 4									
138																															
142	12	5.5	18	12	38	523	21	17	4		32	185	13	6.5	-		60.3%	38													
144	4														36		100%			21	Физического воспитания	ОК-7, 8; ПК-12									
145																															
148																															
149															36		50%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-5, 6; ПК-24									
150																															
152															36		50%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-5, 6; ПК-24									
155																															
156															36		66.7%	4		48	Социальной работы, педагогики и псих	ОК-5, 6, 7; ПК-15									
157																															
159															36		66.7%	4		48	Социальной работы, педагогики и псих	ОК-5, 6, 7; ПК-15									
162																															
163			2		16	122	4	4							36		88.9%			17	Иностранных языков в профессиональной коммуникации	ОК-5; ОПК-1; ПК-3									
164																															
166			2		16	122	4	4							36		88.9%			17	Иностранных языков в профессиональн	ОК-5; ОПК-1; ПК-3									
169																															
170	4	2													36		60%	2		44	Промышленной биотехнологии	ПК-2, 21, 22, 30									
171																															
173	4	2													36		60%	2		44	Промышленной биотехнологии	ПК-2, 21, 22, 30									
176																															
177		0.25	4		10	81	4	2.75							36		62.5%	8		75	Химической кибернетики	ПК-4, 13									
178			2		6																										
180		0.25	4		10	81	4	2.75							36		62.5%	8		75	Химической кибернетики	ПК-4, 13									
183																															
184	4	3													36					85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5, 6, 9									
185																															
187	4	3													36					85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5, 6, 9									

сессия	Зачеты		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СРС	Контроль						Код	Наименование	
1										
2										
4	36	1	-		42.1%	194				
6	8		-		41.6%	194				
8										
9	8		-		41.6%	194				
11										
12	8		-		41.6%	194				
14			-		41%	84				
15			36		88.2%	8	17	Иностранных языков в профессиональ	ОК-5, 6	
16										
18			36		50%	2	11	Гуманитарных дисциплин	ОК-1, 2	
19										
21			36		62.5%		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОК-4; ПК-1, 3, 14, 24, 28	
22										
24			36		57.1%	4	80	Экономики	ОК-3; ПК-15, 23	
25										
27			36		50%	2	68	Философии и истории науки	ОК-1, 2, 6	
28										
30			36		53.3%	2	9	Высшей математики	ОПК-1; ПК-25	
31										
33			36		60%	4	75	Химической кибернетики	ПК-6, 13, 25	
34										
36			36		58.3%	8	66	Физики	ПК-4, 10	
37										
39			36		16.7%	4	37	Органической химии	ОПК-2, 3	
40										
42			36			2	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-9, 12, 27	
43										
45			36			6	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-5, 9	
46										
48			36		66.7%		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-1, 5, 12	
49										
51			36		16.7%	2	43	Промышленной безопасности	ОК-9; ОПК-4; ПК-21	
52										
54			36			4	85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5, 9	
55										
57			36		66.7%	4	85	Технология мясных и молочных продук	ПК-1, 8, 16, 17, 18	
58										
60			36		62.5%	6	85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5, 9	

№ п/п	сессия		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СРС	Контроль						Код	Наименование	
122			36		62.5%	4		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-4; ПК-10, 20, 21
123										
125			36		66.7%	4		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-2; ПК-23, 30, 29
126										
128			36		66.7%	4		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-3, 11, 16, 27
129										
131	4		36		34%	10		85	Технология мясных и молочных продук	ПК-3, 12, 14, 20
132										
134	4		36		34%	10		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-7, 11, 12, 15
135										
137			36		66.7%			85	Технология мясных и молочных продук	ОК-7; ОПК-3; ПК-3, 4
138										
142			-		60.3%	38				
144			36		100%			21	Физического воспитания	ОК-7, 8; ПК-12
145										
148										
149			36		50%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-5, 6; ПК-24
150										
152			36		50%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-5, 6; ПК-24
155										
156			36		66.7%	4		48	Социальной работы, педагогики и пси	ОК-5, 6, 7; ПК-15
157										
159			36		66.7%	4		48	Социальной работы, педагогики и пси	ОК-5, 6, 7; ПК-15
162										
163			36		88.9%			17	Иностранных языков в профессиональной коммуникации	ОК-5; ОПК-1; ПК-3
164										
166			36		88.9%			17	Иностранных языков в профессиональ	ОК-5; ОПК-1; ПК-3
169										
170			36		60%	2		44	Промышленной биотехнологии	ПК-2, 21, 22, 30
171										
173			36		60%	2		44	Промышленной биотехнологии	ПК-2, 21, 22, 30
176										
177			36		62.5%	8		75	Химической кибернетики	ПК-4, 13
178										
180			36		62.5%	8		75	Химической кибернетики	ПК-4, 13
183										
184			36					85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5, 6, 9

	Индекс	Содержание
1	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.2	История
	Б1.Б.5	Философия
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.2	История
	Б1.Б.5	Философия
	Б1.В.ОД.1	Социология
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
	Б1.В.ОД.3	Правоведение
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык
	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык
	Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры
	Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива
	Б1.В.ДВ.3.1	Иностранный язык (технический перевод)
	Б1.В.ДВ.3.2	Иностранный язык (устный перевод)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
6	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Философия
	Б1.В.ОД.1	Социология
	Б1.В.ОД.2	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.4	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык
	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык
	Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры
	Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
7	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию

	Индекс	Содержание
	Б1.Б.22	Физическая культура и спорт
	Б1.В.ОД.2	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры
	Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
8	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.22	Физическая культура и спорт
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
9	ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
10	ОК-10	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
12	ОК-12	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14	ОК-14	владеть одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
15	ОК-15	владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
16	ОК-16	владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готов к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
17	ОК-17	готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

	Индекс	Содержание
18	ОК-18	способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
19	ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
	Б1.Б.6	Математика
	Б1.В.ДВ.3.1	Иностранный язык (технический перевод)
	Б1.В.ДВ.3.2	Иностранный язык (устный перевод)
	ФТД.1	Библиография
	ФТД.2	Патентование
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
20	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.9	Органическая химия
	Б1.В.ОД.5	Неорганическая химия
	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
21	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
	Б1.Б.9	Органическая химия
	Б1.Б.21	Реология
	Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.В.ОД.7	Физическая и коллоидная химия
	Б1.В.ОД.11	Методы исследования мяса
	Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
22	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.19	Теплоэнергоснабжение предприятий
	Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления
	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника
	Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование отрасли
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
23	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
	Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.Б.15	Метрология и стандартизация
	Б1.В.ОД.3	Правоведение
	Б1.В.ОД.8	Инженерная графика

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ДВ.10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б1.В.ДВ.10.2	Основы гигиены и санитарии
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
24	ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.19	Теплоэнергоснабжение предприятий
	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника
	Б1.В.ДВ.4.1	Экология
	Б1.В.ДВ.4.2	Экологический менеджмент в промышленности
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
25	ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
	Б1.В.ОД.15	Общая технология пищевых производств
	Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность
	Б1.В.ДВ.3.1	Иностранный язык (технический перевод)
	Б1.В.ДВ.3.2	Иностранный язык (устный перевод)
	ФТД.1	Библиография
	ФТД.2	Патентование
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
26	ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	Б1.Б.8	Физика
	Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность
	Б1.В.ДВ.5.1	Методы статистического анализа
	Б1.В.ДВ.5.2	Методы планирования эксперимента
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
27	ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
	Б1.Б.11	Биохимия
	Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология
	Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем
	Б1.Б.21	Реология
	Б1.В.ОД.12	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.6.1	Технохимический контроль и управление качеством

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ДВ.6.2	Технологический менеджмент в мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.9.1	Химия пищи
	Б1.В.ДВ.9.2	Химия ароматических соединений
	Б1.В.ДВ.10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б1.В.ДВ.10.2	Основы гигиены и санитарии
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
28	ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
	Б1.Б.7	Информатика
	Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления
	Б1.В.ДВ.6.1	Технохимический контроль и управление качеством
	Б1.В.ДВ.6.2	Технологический менеджмент в мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезвреживания отходов
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
29	ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли
	Б1.В.ОД.7	Физическая и коллоидная химия
	Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и полуфабрикаты
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
30	ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
	Б1.Б.15	Метрология и стандартизация
	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
31	ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Б1.Б.10	Биология
	Б1.Б.11	Биохимия
	Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология
	Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем
	Б1.В.ОД.12	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.6.1	Технохимический контроль и управление качеством
	Б1.В.ДВ.6.2	Технологический менеджмент в мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.9.1	Химия пищи
	Б1.В.ДВ.9.2	Химия ароматических соединений
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

	Индекс	Содержание
32	ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
	Б1.Б.8	Физика
	Б1.В.Од.11	Методы исследования мяса
	Б1.В.Од.13	Технологическое оборудование отрасли
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
33	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли
	Б1.В.Од.15	Общая технология пищевых производств
	Б1.В.Од.17	Колбасное производство и полуфабрикаты
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
34	ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
	Б1.Б.10	Биология
	Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.Од.16	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.Од.17	Колбасное производство и полуфабрикаты
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
35	ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
	Б1.Б.7	Информатика
	Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления
	Б1.В.Од.8	Инженерная графика
	Б1.В.ДВ.5.1	Методы статистического анализа
	Б1.В.ДВ.5.2	Методы планирования эксперимента
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
36	ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
	Б1.В.Од.5	Неорганическая химия
	Б1.В.Од.16	Технология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезвреживания отходов
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

	Индекс	Содержание
37	ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.В.ОД.1	Социология
	Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и полуфабрикаты
	Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры
	Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
38	ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
	Б1.Б.15	Метрология и стандартизация
	Б1.В.ОД.15	Общая технология пищевых производств
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
39	ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
	Б1.Б.15	Метрология и стандартизация
	Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность
	Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
40	ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
	Б1.Б.15	Метрология и стандартизация
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
41	ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли
	Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность
	Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
42	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование отрасли
	Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

	Индекс	Содержание
43	ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование отрасли
	Б1.В.ДВ.4.1	Экология
	Б1.В.ДВ.4.2	Экологический менеджмент в промышленности
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
44	ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий
	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли
	Б1.В.ОД.4	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.4.1	Экология
	Б1.В.ДВ.4.2	Экологический менеджмент в промышленности
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
45	ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
46	ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения
	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
	Б1.В.ОД.2	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)
	Б1.В.ОД.4	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык
	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
47	ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
	Б1.Б.6	Математика
	Б1.Б.7	Информатика
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
48	ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
	Б1.Б.21	Реология
	Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.В.ОД.11	Методы исследования мяса
	Б1.В.ОД.12	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)

	Индекс	Содержание
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
49	ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
	Б1.Б.10	Биология
	Б1.В.ОД.9	Теоретическая механика
	Б1.В.ОД.15	Общая технология пищевых производств
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
50	ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия
	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
51	ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности
	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
52	ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли
	Б1.В.ДВ.4.1	Экология
	Б1.В.ДВ.4.2	Экологический менеджмент в промышленности
	Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
53	ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ОД.9	Теоретическая механика
	Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность
	Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности
	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
*		

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
Б1	Дисциплины (модули)		ОПК-4	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	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31				
Б1.Б.1	Иностранный язык	17	ОК-5	ОК-6										
Б1.Б.2	История	11	ОК-1	ОК-2										
Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	85	ОК-4	ПК-1	ПК-3	ПК-14	ПК-24	ПК-28						
Б1.Б.4	Экономика	80	ОК-3	ПК-15	ПК-23									
Б1.Б.5	Философия	68	ОК-1	ОК-2	ОК-6									
Б1.Б.6	Математика	9	ОПК-1	ПК-25										
Б1.Б.7	Информатика	75	ПК-6	ПК-13	ПК-25									
Б1.Б.8	Физика	66	ПК-4	ПК-10										
Б1.Б.9	Органическая химия	37	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.10	Биология	85	ПК-9	ПК-12	ПК-27									
Б1.Б.11	Биохимия	85	ПК-5	ПК-9										
Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	85	ПК-1	ПК-5	ПК-12									
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-9	ОПК-4	ПК-21									
Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	85	ПК-5	ПК-9										
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация	85	ПК-1	ПК-8	ПК-16	ПК-17	ПК-18							
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем	85	ПК-5	ПК-9										
Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли	85	ПК-7	ПК-8	ПК-11	ПК-19	ПК-22							
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	45	ПК-12	ПК-20	ПК-31									
Б1.Б.19	Теплоэнергоснабжение предприятий	50	ОПК-4	ПК-2										
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	1	ОПК-4	ПК-6	ПК-13									
Б1.Б.21	Реология	85	ОПК-3	ПК-5	ПК-26									
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	21	ОК-7	ОК-8										
Б1.В.ОД.1	Социология	10	ОК-2	ОК-6	ПК-15									
Б1.В.ОД.2	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)	48	ОК-6	ОК-7	ПК-24									
Б1.В.ОД.3	Правоведение	42	ОК-4	ПК-1										
Б1.В.ОД.4	Психология и педагогика	14	ОК-6	ПК-22	ПК-24									
Б1.В.ОД.5	Неорганическая химия	32	ОПК-2	ПК-14										
Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ОПК-3	ПК-26										
Б1.В.ОД.7	Физическая и коллоидная химия	67	ОПК-3	ПК-7										
Б1.В.ОД.8	Инженерная графика	13	ПК-1	ПК-13										
Б1.В.ОД.9	Теоретическая механика	51	ПК-27	ПК-31										
Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника	82	ОК-9	ОПК-4	ПК-2									
Б1.В.ОД.11	Методы исследования мяса	85	ОПК-3	ПК-10	ПК-26									
Б1.В.ОД.12	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	85	ПК-5	ПК-9	ПК-26									
Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование отрасли	85	ОПК-4	ПК-10	ПК-20	ПК-21								

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОПК-2	ПК-23	ПК-30	ПК-29								
Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли	85	ОПК-2	ПК-23	ПК-30	ПК-29								
Б1.В.ОД.15	Общая технология пищевых производств	85	ПК-3	ПК-11	ПК-16	ПК-27								
Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов	85	ПК-3	ПК-12	ПК-14	ПК-20								
Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и полуфабрикаты	85	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность	85	ОК-7	ОПК-3	ПК-3	ПК-4								
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7	ОК-8	ПК-12									
Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык	35	ОК-5	ОК-6	ПК-24									
Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык	35	ОК-5	ОК-6	ПК-24									
Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры	48	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-15								
Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива	48	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-15								
Б1.В.ДВ.3.1	Иностранный язык (технический перевод)	17	ОК-5	ОПК-1	ПК-3									
Б1.В.ДВ.3.2	Иностранный язык (устный перевод)	17	ОК-5	ОПК-1	ПК-3									
Б1.В.ДВ.4.1	Экология	44	ПК-2	ПК-21	ПК-22	ПК-30								
Б1.В.ДВ.4.2	Экологический менеджмент в промышленности	44	ПК-2	ПК-21	ПК-22	ПК-30								
Б1.В.ДВ.5.1	Методы статистического анализа	75	ПК-4	ПК-13										
Б1.В.ДВ.5.2	Методы планирования эксперимента	75	ПК-4	ПК-13										
Б1.В.ДВ.6.1	Технохимический контроль и управление качеством	85	ПК-5	ПК-6	ПК-9									
Б1.В.ДВ.6.2	Технологический менеджмент в мясной промышленности	85	ПК-5	ПК-6	ПК-9									
Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители	85	ПК-6	ПК-14										
Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезвреживания отходов	85	ПК-6	ПК-14										
Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность	85	ПК-17	ПК-19	ПК-31									
Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности	85	ПК-17	ПК-19	ПК-31									
Б1.В.ДВ.9.1	Химия пищи	85	ПК-5	ПК-9										
Б1.В.ДВ.9.2	Химия ароматических соединений	85	ПК-5	ПК-9										
Б1.В.ДВ.10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	85	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.10.2	Основы гигиены и санитарии	85	ПК-1	ПК-5										
Б2	Практики		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	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31					
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)		ПК-3	ПК-13	ПК-25	ПК-26								
Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)		ПК-1	ПК-4	ПК-7	ПК-9	ПК-10	ПК-12	ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-22	ПК-30	
Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)		ПК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-11	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-23	ПК-24
			ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-31								
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ОК-12
			ОК-13	ОК-14	ОК-15	ОК-16	ОК-17	ОК-18	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	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

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										Сессия 3										Итого				
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов						ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов						ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов						
				Всего	Контакт.р.(по указ.)			СРС	Контр.оля				Всего	Контакт.р.(по указ.)			СРС	Контр.оля				Всего	Контакт.р.(по указ.)			СРС	Контр.оля				Всего	Контакт.р.(по указ.)			СРС	Контр.оля	Всего
ИТОГО				45							1.25	6		381							10.5	11		1302							35.75	21		1728			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				45							1.25			381							10.5				1302								35.75			1728	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																																		41.3			
в период гос.экзаменов																																		164			
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																																		164			
ДИСЦИПЛИНЫ			(д)		Δ 44										Δ 36										Δ 5									Δ 540			
			(Предельное)		34										99										189									2268			
			(План)	45	10	8		2	35	1.25		381	46	26	6	14	318	17	10.5		1302	108	32	6	70	1118	76	35.75		1728	164	66	12				
1	Б1.Б.1	Иностраный язык		8	2			2	7	0.25	Эк	20	4			4	12	4	0.5	Эк	62	4			4	44	4	1.25	Эк(2) К(2)	81	10						
2	Б1.Б.2	История		8	2	2			7	0.25										Эк	88	10	4		6	80	9	2.75	Эк	108	12	6					
3	Б1.Б.4	Экономика																			8	2	2			7	0.25		8	2	2						
4	Б1.Б.5	Философия																			8	2	2			7	0.25		8	2	2						
5	Б1.Б.6	Математика		8	2	2			7	0.25	Эк	84	10	4		6	50	4	1.75	Эк	80	4	2		2	72	4	2	Эк(2) К(2)	160	16	8					
6	Б1.Б.7	Информатика										8	2	2			7	0.25		Эк	88	8	2		6	82	9	2.75	Эк	108	10	4					
7	Б1.Б.8	Биоинж.										8	2	2			7	0.25		Эк	88	10	4		6	85	4	2.75	Эк	108	12	6					
8	Б1.Б.9	Органическая химия										8	2	2			7	0.25		Эк	88	10	2	6	2	85	4	2.75	Эк	108	12	4	6				
9	Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных										8	2	2			7	0.25		Эк	106	10	2		8	116	9	3.75	Эк	144	12	4					
10	Б1.В.ОД.1	Социология		8	2	2			7	0.25										Эк	88	8	2		6	87	4	2.75	Эк	108	10	4					
11	Б1.В.ОД.2	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)										8	2	2			7	0.25		Эк	88	6			6	53	4	1.75	Эк	72	8	2					
12	Б1.В.ОД.3	Правоведение										8	2	2			7	0.25		Эк	88	6	2		4	53	4	1.75	Эк	72	8	4					
13	Б1.В.ОД.4	Психология и педагогика										8	2	2			7	0.25		Эк	88	6	2		4	89	4	2.75	Эк	108	8	4					
14	Б1.В.ОД.5	Неорганическая химия		8	2	2			7	0.25	Эк	207	12	2	6	4	188	9	5.75										Эк	218	14	4	6				
15	Б1.В.ОД.8	Инженерная графика										8	2	2			7	0.25		Эк	106	6	2		4	120	9	3.75	Эк	144	8	4					
16	Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность										8	2	2			7	0.25		Эк	88	10	2		8	49	4	1.75	Эк	72	12	4					
17	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык										8	2	2			7	0.25		Эк	88	6	2		4	89	4	2.75	Эк	108	8	4					
18	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык										8	2	2			7	0.25		Эк	88	6	2		4	89	4	2.75	Эк	108	8	4					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ														Эк(3) Эк(2) К(3)										Эк(4) Эк(10) К(14)										Эк(5) Эк(12) К(12)			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																					
КАНИКУЛЫ																																					

№	Индекс	Наименование	в семестре				ЗЕТ	Неделя	Кэф.	Курсы
			Экз.		Контроль	Всего				
			Пр	СРС						
ИТОГО						48	42			
ИТОГО по ООП (без факультативов)						48				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)										
в период гос.экзаменов										
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)										
ДИСЦИПЛИНЫ			(д)	Δ 69			ТО: 39			
			(Предаельное)	162			ТОК: 39			
			(План)	86	1471	93	48	Э: 3		
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	10	63	8	2,25		17	123	
2	Б1.Б.2	История	6	87	9	3		11	1	
3	Б1.Б.4	Экономика		7		0,25		80	12	
4	Б1.Б.5	Философия		7		0,25		68	12	
5	Б1.Б.6	Математика	8	129	8	4,25		9	12	
6	Б1.Б.7	Информатика	6	89	9	3		75	1	
7	Б1.Б.8	Физика	6	92	4	3		66	12	
8	Б1.Б.9	Органическая химия	2	92	4	3		37	12	
9	Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	8	123	9	4		85	1	
10	Б1.В.ОД.1	Социология	6	94	4	3		10	1	
11	Б1.В.ОД.2	Психология управления трудовым коллективом (в том числе конфликтология)	6	60	4	2		48	1	
12	Б1.В.ОД.3	Правоведение	4	60	4	2		42	1	
13	Б1.В.ОД.4	Психология и педагогика	4	96	4	3		14	1	
14	Б1.В.ОД.5	Неорганическая химия	4	193	9	6		32	1	
15	Б1.В.ОД.8	Инженерная графика	4	127	9	4		13	1	
16	Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность	8	56	4	2		85	1	
17	Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык	4	96	4	3		35	1	
18	Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык	4	96	4	3		35	1	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(12) К(17)							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ										
КАНИКУЛЫ							10			

№	Индекс	Наименование	Сессия 4								Сессия 5								Сессия 6								Итого									
			Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Часов									
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							СРС	Контр.оля	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СРС	Контр.оля	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СРС	Контр.оля	Всего	Контакт.р.(по уч.)						
Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оля	ЗЕТ	Дней	Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оля	ЗЕТ	Дней	Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оля	ЗЕТ	Дней	Всего	Всего	Лек	Лаб						
ИТОГО										740						20.5	21		1033						28.5	17		1773								
ИТОГО по ООП (без факультативов)										740						20.5	21		997						27.5	17		1737								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																												42.3								
в период гос.экзаменов																																				
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																												170								
ДИСЦИПЛИНЫ																																				
(а)																																				
(Предельное)																																				
(План)										740	80	38	6	36	607	53	20.5		1033	94	24	38	32	883	56	28.5		1773	174	62	44					
1	Б1.Б.1	Иностранный язык								За	68	6	2		4	46	4	1.5		За(2)	81	8	2		6	49	4	1.5		За(2) К(2)	117	14	4			
2	Б1.Б.4	Экономика								За К	171	12	4		8	150	9	4.75											За К	171	12	4				
3	Б1.Б.5	Философия								За К	88	10	4		6	80	9	2.75											За К	88	10	4				
4	Б1.Б.6	Математика								За К	136	14	6		8	112	9	3.75										За К	136	14	6					
5	Б1.Б.8	Физика								За За К	144	12	4		8	119	13	4										За За К	144	12	4					
6	Б1.Б.9	Органическая химия								За К	72	12	4	6	2	51	9	2										За К	72	12	4	6				
7	Б1.Б.10	Биология									8	2	2			7	0.25			За К	171	10	2	8		152	9	4.75		За К	180	12	4	8		
8	Б1.Б.11	Биохимия																			8	2	2			7	0.25			8	2	2				
9	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств																				8	2	2			7	0.25			8	2	2			
10	Б1.Б.19	Теплоэнергоснабжение предприятий									8	2	2			7	0.25				За К	171	12	4	8		150	9	4.75		За К	180	14	6	8	
11	Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																				8	2	2			7	0.25			8	2	2			
12	Б1.В.ОД.7	Биохимия и коллоидная химия									8	2	2			7	0.25				ЗаО К	136	16	2	14		115	4	3.75		ЗаО К	144	18	4	14	
13	Б1.В.ОД.9	Теоретическая механика									8	2	2			7	0.25				За К	88	8	2		6	82	9	2.75		За К	108	10	4		
14	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника									8	2	2			7	0.25				За К	88	10	2	8		85	4	2.75		За К	108	12	4	8	
15	Б1.В.ОД.13	Общая технология пищевых производств									8	2	2			7	0.25				За К	136	10	2		8	116	9	3.75		За К	144	12	4		
16	Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры									8	2	2			7	0.25				За К	88	10	2		8	85	4	2.75		За К	108	12	4		
17	Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива									8	2	2			7	0.25				За К	88	10	2		8	85	4	2.75		За К	108	12	4		
18	Б1.Д.1	Библиография																			За	38	4			4	28	4	1		За	38	4			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(5) За(2) К(5)															За(4) За(3) ЗаО К(9)															За(9) За(5) ЗаО			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																				
КАНИКУЛЫ																																				

№	Индекс	Наименование	в семестре				ЗЕТ	Неделя	Кэф.	Курсы
			Экз.		Контроль	Всего				
			Пр	СРС						
ИТОГО						49.25	42			
ИТОГО по ООП (без факультативов)						48.25				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)										
в период гос.экзаменов										
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)										
ДИСЦИПЛИНЫ			(д)	Δ 53			ТО: 39			
			(Предельное)	162			ТОК: 39			
			(План)	68	1490	109	49.25	Э: 3		
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	10	95	8	3.25		17	123	
2	Б1.Б.4	Экономика	8	150	9	4.75		80	12	
3	Б1.Б.5	Философия	6	80	9	2.75		68	12	
4	Б1.Б.6	Математика	8	112	9	3.75		9	12	
5	Б1.Б.8	Физика	8	119	13	4		66	12	
6	Б1.Б.9	Органическая химия	2	51	9	2		37	12	
7	Б1.Б.10	Биология		159	9	5		85	2	
8	Б1.Б.11	Биохимия		7		0.25		85	23	
9	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств		7		0.25		45	23	
10	Б1.Б.19	Теплоэнергоснабжение предприятий		157	9	5		50	2	
11	Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		7		0.25		2	23	
12	Б1.В.ОД.7	Финансовая и коллоидная химия		122	4	4		67	2	
13	Б1.В.ОД.9	Теоретическая механика	6	89	9	3		51	2	
14	Б1.В.ОД.10	Внеэлектроника и электроника		92	4	3		82	2	
15	Б1.В.ОД.15	Общая технология пищевых производств	8	123	9	4		85	2	
16	Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры	8	92	4	3		45	2	
17	Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива	8	92	4	3		45	2	
18	БТД.1	Библиография	4	28	4	1		85	2	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			ка(9) За(5) ЗаО К(14)							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ										
КАНИКУЛЫ			10							

№	Индекс	Наименование	за курс				Неделя	Кэф.	Курсы
			Экз. Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ			
						Всего			
ИТОГО						47.75			
ИТОГО по ООП (без факультативов)						47.75	42		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)									
в период гос.экзаменов									
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)									
ДИСЦИПЛИНЫ						Δ 104 189	ТО: 36 1/2 ТО*: 36 1/2 Э: 3 1/2		
		(д)							
		(Предельное)							
		(План)	58	1654	85	44.75			
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	10	71	9	2.5		17 123	
2	Б1.Б.11	Биохимия		174	9	5.75		85 23	
3	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	2	56	4	2		43 3	
4	Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология		7		0.25		85 34	
5	Б1.Б.15	Метрология и стандартизация	8	92	4	3		85 3	
6	Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем	10	196	4	6		85 3	
7	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли		61	4	2.25		85 34	
8	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	12	172	13	5.75		45 23	
9	Б1.Б.22	Бактериальная культура и спорт	4	64	4	2		21 3	
10	Б1.В.ОД.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		136	13	4.75		2 23	
11	Б1.В.ОД.12	Биохимические и биологические основы производства мяса и мясных продуктов		143	9	5		85 3	
12		Внеаудиторные курсы по физической культуре и спорту	6	318	4			21 3	
13	Б1.В.ДВ.4.1	Экология	6	58	4	2		44 3	
14	Б1.В.ДВ.4.2	Биологический менеджмент в промышленности	6	58	4	2		44 3	
15	Б1.В.ДВ.5.1	Методы статистического анализа		7		0.25		75 34	
16	Б1.В.ДВ.5.2	Методы планирования эксперимента		7		0.25		75 34	
17	Б1.В.ДВ.6.1	Технологический контроль и управление качеством		92	4	3		85 3	
18	Б1.В.ДВ.6.2	Технологический менеджмент в мясной промышленности		92	4	3		85 3	
19	Б1.В.ДВ.10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза		7		0.25		85 34	
20	Б1.В.ДВ.10.2	Основы гигиены и санитарии		7		0.25		85 34	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Э) За(7) ЗаО(2) КП К(9)						
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)						
		Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)				3	2		
						3	2	35	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ									
КАНИКУЛЫ							10		

№	Индекс	Наименование	Контроль	Сессия А							Дней	Контроль	Сессия В							Дней	Контроль	Сессия С							Дней	Контроль	Итого			
				Часов									Часов									Часов									Часов			
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СРС	Контр.оля			ЗЕТ	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СРС			Контр.оля	ЗЕТ	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)						СРС	Контр.оля	ЗЕТ	Всего
ИТОГО											0									21									27					
ИТОГО по ООП (без факультативов)												504								14									31.75					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)												504								14									31.75					
в период гос.экзаменов																																		
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																																		
ДИСЦИПЛИНЫ			(д)									Δ 93									Δ 69									Δ 513				
			(Предельное)									189									243									2160				
			(План)									504	70	32	18	20	408	26	14		1143	122	40	44	38	969	52	31.75		1647	192	72	62	
1	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности																	8	2	2			7		0.25		8	2	2				
2	Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология									Эк За К	207	26	8	18		168	13	5.75									Эк За К	207	26	8	18		
3	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли									Эк К	186	16	6		10	110	9	3.75									Эк К	186	16	6			
4	Б1.Б.20	Наполнительно-заправочные системы мясных изделий										8	2	2			7		0.25								Эк К	218	12	4	8			
5	Б1.В.ОД.11	Методы исследования мяса										8	2	2			7		0.25								Эк К	144	12	6	6			
6	Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование отрасли										8	2	2			7		0.25								Эк К	144	16	6				
7	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли										8	2	2			7		0.25								Эк К	90	19	10	9			
8	Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов										8	2	2			7		0.25								Эк К	81	19	10	9			
9	Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и полуфабрикаты										8	2	2			7		0.25								Эк К	81	19	10	9			
10	Б1.В.ДВ.3.1	Иностранный язык (технический слуховый)										8	2	2			7		0.25								Эк К	144	18	2				
11	Б1.В.ДВ.3.2	Иностранный язык (устный перевод)										8	2	2			7		0.25								Эк К	144	18	2				
12	Б1.В.ДВ.5.1	Методы статистического анализа									Эк К	88	14	4		10	81	4	2.75									Эк К	88	14	4			
13	Б1.В.ДВ.5.2	Методы планирования эксперимента									Эк К	88	14	4		10	81	4	2.75									Эк К	88	14	4			
14	Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители										8	2	2			7		0.25									8	2	2				
15	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезреживания оттоков										8	2	2			7		0.25									8	2	2				
16	Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность										8	2	2			7		0.25									8	2	2				
17	Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности										8	2	2			7		0.25									8	2	2				
18	Б1.В.ДВ.9.1	Химия пищи										8	2	2			7		0.25								Эк К	171	14	2	12	153	4	4.75
19	Б1.В.ДВ.9.2	Химия ароматических соединений										8	2	2			7		0.25								Эк К	171	14	2	12	153	4	4.75
20	Б1.В.ДВ.10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза										8	2	2			7		0.25								Эк К	171	16	4	12	146	9	4.75
21	Б1.В.ДВ.10.2	Основы гигиены и санитарии										8	2	2			7		0.25								Эк К	171	16	4	12	146	9	4.75
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ														Эк(2) За(2) К(3)							Эк(4) За(2) ЭкО(2) КП КП К(8)							Эк(6) За(4) ЭкО(2) К(2)						
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																												108			
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)																															Эк 108			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ																																		

№	Индекс	Наименование	ЗЕТ				Неделя	Кэф.	Курсы
			Фн.)	СРС	Контроль	Всего			
ИТОГО						48.75			
ИТОГО по ООП (без факультативов)						48.75	42		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)									
в период гос. экзаменов									
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)									
ДИСЦИПЛИНЫ			(д)		Δ 111		ТО: 36 1/2		
(Предельное)					189		ТО*: 36 1/2		
(План)			58	1377	78	45.75	Э: 3 1/2		
1	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		7		0.25		85 45	
2	Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология		168	13	5.75		85 34	
3	Б1.Б.17	Общая технология мясной отрасли	10	110	9	3.75		85 34	
4	Б1.Б.20	Антимикробные системы		195	9	6		1 4	
5	Б1.В.ОД.11	Методы исследования мяса		123	9	4		85 4	
6	Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование отрасли	10	124	4	4		85 4	
7	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли		7		0.25		85 45	
8	Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов		62	9	2.5		85 45	
9	Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и полуфабрикаты		58	4	2.25		85 45	
10	Б1.В.ДВ.3.1	Иностранный язык (технический)	16	122	4	4		17 4	
11	Б1.В.ДВ.3.2	Иностранный язык (устный перевод)	16	122	4	4		17 4	
12	Б1.В.ДВ.5.1	Методы статистического анализа	10	81	4	2.75		75 34	
13	Б1.В.ДВ.5.2	Методы планирования эксперимента	10	81	4	2.75		75 34	
14	Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители		7		0.25		85 45	
15	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезреживания отходов		7		0.25		85 45	
16	Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность		7		0.25		85 45	
17	Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности		7		0.25		85 45	
18	Б1.В.ДВ.9.1	Химия пищи		160	4	5		85 4	
19	Б1.В.ДВ.9.2	Химия ароматических соединений		160	4	5		85 4	
20	Б1.В.ДВ.10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	12	146	9	4.75		85 34	
21	Б1.В.ДВ.10.2	Основы гигиены и санитарии	12	146	9	4.75		85 34	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Ээ(4) ЭэО(2) КР КР К(11)						
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)						3	2		
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)						3	2	4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ									
КАНИКУЛЫ							10		

№	Индекс	Наименование	Сессия D									Сессия E									Сессия F									Итого		
			Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Часов					
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							СРС	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СРС	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СРС	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.)		
Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	Всего	Лек	Лаб						
ИТОГО			9						0.25	0	928						25.5	26	44						1	0	1737					
ИТОГО по ООП (без факультативов)			9						0.25	0	928						25.5	26	8							0	1701					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																																
в период государственных																																
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																																
ДИСЦИПЛИНЫ				Δ -1								Δ 44								Δ -8								Δ 531				
(Предельное)												234																1512				
(План)			9	2	2			7	0.25	928	142	22	24	96	738	48	25.5	44	4			4	36	4	1	981	148	24	24			
1	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности								Эк К	88	14	4		10	81	4	2.75							Эк К	88	14	4				
2	Б1.Б.21	Реология		8	2	2			7	0.25	Эк К	186	8	2		6	118	9	3.75						Эк К	144	10	4				
3	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли								Эк К	171	16	4		12	146	9	4.75							Эк К	171	16	4				
4	Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов								Эк КП	122	34	4	12	18	84	4	3.25		4			4		Эк КП	128	34	4	12			
5	Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и полуфабрикаты								Эк	187	34	4	12	18	124	9	4.5		4			4		Эк	171	34	4	12			
6	Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители								Эк К	85	14	2		12	45	4	1.75							Эк К	85	14	2				
7	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезвреживания отходов								Эк К	85	14	2		12	45	4	1.75							Эк К	85	14	2				
8	Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность								Эк К	171	22	2		20	140	9	4.75							Эк К	171	22	2				
9	Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности								Эк К	171	22	2		20	140	9	4.75							Эк К	171	22	2				
10	ФТД.2	Патентование								Эк	38	4				4	28	4	1					Эк	38	4						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) Эк(3) КП К(5)																								Эк(4) Эк(3) КП					
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)																								108					
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)																											Эк	108				
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																								432					
Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)																											Эк	432				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																											216					
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР			(План)																								216					
защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																											Эк	216				
КАНИКУЛЫ																																

№	Индекс	Наименование	ЗЕТ				Неделя	Кэф.	Курсы
			Экз.			Всего			
			Пр	СРС	Контроль				
ИТОГО						48.25			
ИТОГО по ООП (без факультативов)						47.25			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)									
в период гос.экзаменов									
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)									
ДИСЦИПЛИНЫ					± 56		ТО: 26		
(Предельное)					108		ТО*1: 26		
(План)			100	781	52	27.25	Э: 2		
1	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	10	81	4	2.75		85 45	
2	Б1.Б.21	Реология	6	125	9	4		85 5	
3	Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий отрасли	12	146	9	4.75		85 45	
4	Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов	18	88	4	3.5		85 45	
5	Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и полуфабрикаты	18	128	9	4.75		85 45	
6	Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители	12	45	4	1.75		85 45	
7	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезжиривания отходов	12	45	4	1.75		85 45	
8	Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность	20	140	9	4.75		85 45	
9	Б1.В.ДВ.8.2	Научная организация труда в мясной промышленности	20	140	9	4.75		85 45	
10	ФТД.2	Татентование	4	28	4	1		85 5	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(3) КЛ К(5)						
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (План)						3	2		
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)						3	2	35	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)						12	8		
Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)						12	8	5	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ						6	4		
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР (План)						6	4		
защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						6	4	5	
КАНИКУЛЫ							10		

№	Индекс	Наименование	Сессия В								Сессия Н								Сессия I								Итого			
			Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)	
Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.ола	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.ола	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.ола	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.ола	Всего	Лек	Лаб				
ИТОГО																														
ИТОГО по ООП (без факультативов)																														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																														
в период гос.экзаменов																														
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																														
(д)																														
ДИСЦИПЛИНЫ (Предельное)																														
(План)																														
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																														
КАНИКУЛЫ																														

№	Индекс	Наименование	по курсу					Кэф.	Курсы
			Экз.			ЗЕТ			
			Пр	СРС	Контроль	Всего	Неделя		
ИТОГО									
ИТОГО по ООП (без факультативов)									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)									
в период гос.экзаменов									
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)									
ДИСЦИПЛИНЫ							ТО:		
(Предельное)							ТО*:		
(План)							Э:		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ									
КАНИКУЛЫ									

№	Индекс	Наименование	Сессия J								Сессия K								Сессия L								Итого			
			Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов					ЗЕТ	Дней	Контроль	Часов										
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				
Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оля	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оля	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оля	Всего	Лек	Лаб	Пр									
ИТОГО																														
ИТОГО по ООП (без факультативов)																														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)																														
в период гос.экзаменов																														
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																														
(д)																														
ДИСЦИПЛИНЫ (Предельное)																														
(План)																														
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																														
КАНИКУЛЫ																														

№	Индекс	Наименование	по курсу					Кэф.	Курсы
			Экз.			ЗЕТ			
			Пр	СРС	Контроль	Всего	Неделя		
ИТОГО									
ИТОГО по ООП (без факультативов)									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)									
в период гос.экзаменов									
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)									
ДИСЦИПЛИНЫ			(д)				ТО: ТО*: Э:		
			(Предельное)						
			(План)						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ									
КАНИКУЛЫ									

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ							
				Мин.	Макс.	Факт					
Итого				231	259	242	48	49.25	47.75	48.75	48.25
Итого по ООП (без факультативов)				231	249	240	48	48.25	47.75	48.75	47.25
Итого по блоку Б1	50%	50%	32.7%	207	213	213	48	48.25	44.75	45.75	26.25
Дисциплины (модули)	50%	50%	32.7%	207	213	213	48	48.25	44.75	45.75	26.25
Базовая часть				90	120	106	23	31	29.5	15.75	6.75
Вариативная часть				93	117	107	25	17.25	15.25	30	19.5
Практики				18	27	21			3	3	15
Базовая часть											
Вариативная часть				18	27	21			3	3	15
Государственная итоговая аттестация				6	9	6					6
Базовая часть				6	9	6					6
Вариативная часть											
Факультативы					10	2		1			1
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					33.11%					
	в интерактивной форме					22.4%					
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы					42.1	41.2	42.3	48.5	41.2	35.1
	в период гос.экзаменов										
Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП					172.8	164	170	194	192	144
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	9	5	6	4
	ЗАЧЕТЫ (За)						12	5	7	4	3
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)							1	2	2	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)								1	1	1
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									1	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						17	14	9	11	5
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)										
	РЕФЕРАТЫ (Реф)										
	ЭССЕ (Эс)										
РГР (РГР)											

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студента	Трудоемкость
Консультации по				
Комиссия №1				
	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
Председатель ГЭК (ВКР)			1.00	
Члены ГЭК (ВКР)				
1			0.50	
2			0.50	
3			0.50	
4			0.50	
5			0.50	
6			0.50	
7			0.50	
8			0.50	
Секретарь ГЭК (ВКР)				
Примечания к комиссиям ГЭК (ВКР)				

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ. /на гр.	Трудоем кость

Председатель ГЭК			1.00	
------------------	--	--	------	--

Лекции (час. на гр.)		-		
----------------------	--	---	--	--

Члены ГЭК				
	1		0.50	
	2		0.50	
	3		0.50	
	4		0.50	
	5		0.50	
	6		0.50	
	7		0.50	
	8		0.50	

Дежурство				
	1			
	2			

Секретарь ГЭК				
---------------	--	--	--	--

Примечания к комиссиям ГЭК				
----------------------------	--	--	--	--

Код	Наименование кафедры
1	Автоматизированных систем сбора и обработки информации
2	Аналитической химии, сертификации и менеджмента качества
3	Архитектуры и дизайна
4	Вакуумной техники электрофизических установок
5	Высшая школа бизнеса
6	Высшая школа менеджмента и маркетинга
7	Высшая школа управления
8	Высшая школа экономики
9	Высшей математики
10	Государственного, муниципального управления и социологии
11	Гуманитарных дисциплин
12	Дизайна
13	Инженерной компьютерной графики и автоматизированного проектирования
14	Инженерной педагогики и психологии
15	Инженерной экологии
16	Инновационного предпринимательства и финансового менеджмента
17	Иностранных языков в профессиональной коммуникации
18	Интеллектуальных систем и управления информационными ресурсами
19	Информатики и прикладной математики
20	Информационных технологий обучения
21	Физического воспитания
22	Инноватики в химической технологии
23	Катализа
24	Компрессорных машин и установок
25	Конструирования одежды и обуви
26	Логистики и управления
27	Машин и аппаратов химических производств
28	Машиноведения
29	Моды и технологии
30	Менеджмента и предпринимательской деятельности
31	Методологии инженерной деятельности
32	Неорганической химии
33	Оборудования пищевых производств
34	Оборудования химических заводов
35	Обучения на двуязычной основе
36	Общей химической технологии
37	Органической химии
38	Переработки древесных материалов
39	Пищевой биотехнологии
40	Пищевой инженерии малых предприятий
41	Плазмохимических и нанотехнологий высокомолекулярных материалов
42	Правоведения
43	Промышленной безопасности

Код	Наименование кафедры
44	Промышленной биотехнологии
45	Процессов и аппаратов химической технологии
46	Системотехники
47	Систем автоматизации и управления технологическими процессами
48	Социальной работы, педагогики и психологии
49	Социальной и политической конфликтологии
50	Теоретических основ теплотехники
51	Теоретической механики и сопротивления материалов
52	Технологии конструкционных материалов
53	Технологии неорганических веществ и материалов
54	Технологии основного органического и нефтехимического синтеза
55	Технологии переработки полимеров и композиционных материалов
56	Технологии пищевых производств
57	Технологии пластических масс
58	Технологии полиграфических процессов и кинофотоматериалов
59	Технологии синтетического каучука
60	Технологии твердых химических веществ
61	Технологии электрохимических производств
62	Технологии химических и натуральных волокон и изделий
63	Технологического оборудования медицинской и легкой промышленности
64	Управления и кадровой политики
65	Факультет военного обучения
66	Физики
67	Физической и коллоидной химии
68	Философии и истории науки
69	Финансово-правового обеспечения хозяйственной деятельности
70	Технологии изделий из пиротехнических и композиционных материалов
71	Химии и технологии органических соединений азота
72	Химии и технологии высокомолекулярных соединений
73	Химии и технологии переработки эластомеров
74	Химии и технологии твердых химических веществ
75	Химической кибернетики
76	Химической технологии переработки нефти и газа
77	Химической технологии древесины
78	Химической технологии лаков, красок и лакокрасочных покрытий
79	Холодильной техники и технологии
80	Экономики
81	Экономики, организации и управления производством
82	Электропривода и электротехники
83	Бизнес-статистики и математических методов в экономике
84	КФ ФГБОУ ВПО "КНИТУ"
85	Технология мясных и молочных продуктов
86	Казанский межвузовский инженерный центр "Новые технологии"

Код	Наименование кафедры
87	Технология косметических средств
88	БФ ФГБОУ ВПО "КНИТУ"
89	Экономики производством
90	Информационная безопасность

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам									
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
Итого	48		49.25		47.75		48.75		48.25	
Всего	48		49.25		47.75		48.75		48.25	
1	Б1.Б.1 Иностранный язык [ЗЗв, ЗК] 2.25		Б1.Б.1 Иностранный язык [ЗЗв, ЗК] 3.25		Б1.Б.1 Иностранный язык [Звв] 2.5		Б1.Б.3 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности 0.25		Б1.Б.3 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Зв, К] 2.75	
2										
3										
4	Б1.Б.2 История [Звв, К] 3						Б1.Б.14 Общая микробиология и общая санитарная микробиология [Звв, Зв, К] 5.75			
5										
6	Б1.Б.4 Экономика 0.25 Б1.Б.5 Философия 0.25		Б1.Б.4 Экономика [Звв, К] 4.75		Б1.Б.11 Биология [Звв, К] 5.75				Б1.Б.21 Реология [Звв, К] 4	
7										
8	Б1.Б.6 Математика [ЗЗв, ЗК] 4.25									
9							Б1.Б.17 Общая технология мясной отрасли [Звв, К] 3.75			
10					Б1.Б.13 Безопасность жизнедеятельности [Зв, К] 2				Б1.Б.ОД.14 Проектирование предприятий отрасли [Звв, К] 4.75	
11	Б1.Б.7 Информатика [Звв, К] 3		Б1.Б.5 Философия [Звв, К] 2.75		Б1.Б.14 Общая микробиология и общая санитарная микробиология 0.25					
12										
13			Б1.Б.6 Математика [Звв, К] 3.75		Б1.Б.15 Метрология и стандартизация [Зв, К] 3		Б1.Б.20 Автоматизированные системы управления [Звв, К] 6		Б1.Б.ОД.16 Технология мяса и мясных продуктов [Зв, КТ] 3.5	
14										
15	Б1.Б.8 Физика [Зв, К] 3									
16										
17			Б1.Б.8 Физика [Звв, Зв, К] 4		Б1.Б.16 Биологическая безопасность пищевых систем [ЗвО, К] 6				Б1.Б.ОД.17 Колбасное производство и полуфабрикаты 4.75	
18	Б1.Б.9 Органическая химия [Зв, К] 3						Б1.Б.ОД.11 Металлы			

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам									
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
19							исследования мяса [Эк, К]	4	[Эк]	
20			Б1.Б.9 Органическая химия [Эк, К]	2						
21	Б1.Б.12 Анатомия и гистология сельскохозяйствен- ных животных [Эк, К]	4			Б1.Б.17 Общая технология мясной отрасли [Эк]	2.25			Б1.Б.ДВ.7.1 Пищевые добавки и улучшители [Эк, К] [Биотехнология обезвреживания отходов]	1.75
22							Б1.В.ОД.13 Технологическое оборудование отрасли [ЭкО, КП, К]	4		
23										
24			Б1.Б.10 Биология [Эк, К]	5						
25	Б1.В.ОД.1 Социология [Эк, К]	3					Б1.В.ОД.14 Проектирование предприятий отрасли	0.25	Б1.В.ДВ.8.1 Производственный учет и отчетность [Эк, К] (Научная организация труда в мясной промышленности)	4.75
26			Б1.Б.11 Биохимия	0.25	Б1.Б.18 Процессы и аппараты пищевых производства [Эк, Эс, КП, К]	5.75				
27	Б1.В.ОД.2 Психология управления группами коллективами (в том числе конфликтология) [Эк, К]	2	Б1.Б.18 Процессы и аппараты пищевых производства	0.25			Б1.В.ОД.16 Технология мяса и мясных продуктов [Эк, К]	2.5		
28										
29	Б1.В.ОД.3 Проведение [Эк, К]	2	Б1.Б.19 Теплоэнергоснабже- ние предприятий [Эк, К]	5	Б1.Б.22 Физическая культура и спорт [Эк]	2	Б1.В.ОД.17 Колбасное производство и полуфабрикаты [Эк, КР, К]	2.25	учебная практика	3
30										
31										
32	Б1.В.ОД.4 Психология и педагогика [Эк, К]	3	Б1.В.ОД.6 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	0.25	Б1.В.ОД.6 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Эк, Эс, К]	4.75		Б1.В.ДВ.3.1 Иностранный язык (технический перевод) [ЭкО, К] (Иностранный язык (устный перевод))	4	
33										
34			Б1.В.ОД.7 Биохимия и коллоидная химия [ЭкО, К]	4						
35								Б1.В.ДВ.5.1 Методы статистического анализа [Эк, К] (Методы планирования эксперимента)	2.75	

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам										
	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	
36	Б1.В.ОД.5 Неорганическая химия [Эк, К] 6	Б1.В.ОД.9 Теоретическая механика [Эк, К] 3	Б1.В.ОД.12 Биологические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов [Эк, К] 5	Б1.В.ДВ.7.1 Пищевые добавки и улучшители (Биотехнология обезвреживания отходов) 0.25	Производственная практика 12	37	38	39	Б1.В.ДВ.8.1 Производственный учет и отчетность (Научная организация труда в мясной промышленности) 0.25	40	
Б1.В.ДВ.9.1 Химия пищи [Эк, К] (Основы ароматических соединений) 5											41
Б1.В.ОД.8 Инженерная графика [Эк, К] 4	Б1.В.ОД.15 Общая технология пищевых производств [Эк, К] 4	Б1.В.ДВ.5.1 Методы статистического анализа (Методы планирования эксперимента) 0.25	Б1.В.ДВ.6.1 Технологический контроль и управление качеством [Эк, К] (Технологический менеджмент в мясной промышленности) 3	Б1.В.ДВ.10.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Эк, К] (Основы гигиены и санитарии) 4.75	Государственная итоговая аттестация 6	43					
							Б1.В.ОД.18 Введение в научную деятельность [Эк, К] 2	Б1.В.ДВ.10.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Основы гигиены и санитарии) 0.25	44		
Б1.В.ДВ.1.1 Деловой русский язык [Эк, К] (Татарский язык) 3	Б1.В.ДВ.2.1 Планирование карьеры [Эк, К] (Психология трудового коллектива) 3	Учебная практика 3	Производственная практика 3	45							
					46	47	48				
49	50	Б1.В.ДВ.1 Библиография [Эк] 1	Б1.В.ДВ.2 Патентование [Эк] 1	5							

Примечание Учебный план бакалавров '19.03.03-12345-2437_13_ТММП.plz.xml', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2013

--