

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 01.07.19

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

19.04.03

Направление: 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения

Программа: Современные технологии производства молока и сыроделие

Кафедра: Технология мясных и молочных продуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: Магистр

Программа подготовки: академ. магистратура

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2г

Виды профессиональной деятельности

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2019

Образовательный стандарт

1487

21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

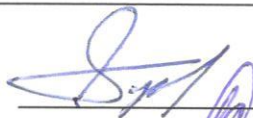
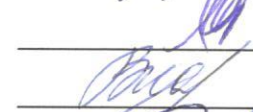
Зав. Омг

Декан ФПТ

Зав. кафедрой

Руководитель программы

Разработчик учебного плана

 / Бурмистров А.В./
 / Ежкова Г.О./
 / Валитова Я.Р./
 / Сироткин А.С./
 / Ежкова Г.О./
 / Юнусов Э.Ш./



Ректор

Юшко С.В.

01.07.2019г.

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	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												Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К			
II	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	П	П	=	Э	Э	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	12	30	10		10	40
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2		2	6
Н	Научно-исследовательская работа					14	14	14
Н	Научно-исследовательская работа (распред.)				2		2	2
П	Производственная практика		10	10	6	4	10	20
Д	Выпускная квалификационная работа					4	4	4
К	Каникулы	1	6	7	1	8	9	16
Итого		21	30	51	21	30	51	102
Студентов								
Групп								

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов				ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																	
							По ЗЕТ	По плану	в том числе		Экспертное	Факт	Курс 1										Семестр 3 [12 нед]							
		Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Семестр 1 [18 нед]					Семестр 2 [12 нед]																					
				Лек	Лаб	Пр			СР	Контр. аль			ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр. аль						
4	Итого	8	10	3			4392	4392	627	1425	288	122	122	63	27	207	531	108	26	48	60	96	444	108	36	24	30	72	342	72
6	Итого по ООП (без факультативов)	8	8	3			4320	4320	603	1377	288	120	120	63	27	207	531	108	26	36	60	84	396	108	34	24	30	72	342	72
8	Б=25% В=75% ДВ(от В)=37.7%								28%	59%	13%																			
9	Итого по блоку Б1	8	8	3			2160	2160	603	1269	288	60	60	63	27	207	531	108	26	36	60	84	396	108	19	24	30	72	342	72
11	Б=25% В=75% ДВ(от В)=37.7%								28%	59%	13%																			
12	Б1 Дисциплины (модули)	8	8	3			2160	2160	603	1269	288	60	60	63	27	207	531	108	26	36	60	84	396	108	19	24	30	72	342	72
14	Б1.Б Базовая часть	2	2	1			540	540	153	315	72	15	15	21		72	123	36	7	6		24	114		4	6		24	78	36
15	Б1.Б.1 Философские проблемы науки и техники		1				72	72	27	45		2	2	9		18	45		2											
16		в т.ч. часов в инт. форме:							12						12															
18	Б1.Б.2 Основы промышленного строительства	1					108	108	33	39	36	3	3	6		27	39	36	3											
19		в т.ч. часов в инт. форме:							8					2		6														
21	Б1.Б.3 Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов		1				72	72	33	39		2	2	6		27	39		2											
22		в т.ч. часов в инт. форме:							8					2		6														
24	Б1.Б.4 Технологии производства продуктов функционального питания	3					144	144	30	78	36	4	4													6		24	78	36
25		в т.ч. часов в инт. форме:							28																4		24			
27	Б1.Б.5 Управление качеством продукции животного происхождения			2			144	144	30	114		4	4							6		24	114		4					
28		в т.ч. часов в инт. форме:							28											4		24								
30	*																													
32	Б1.В Вариативная часть	6	6	2			1620	1620	450	954	216	45	45	42	27	135	408	72	19	30	60	60	282	108	15	18	30	48	264	36
34	Б1.В.ОД Обязательные дисциплины	3	4	2			1008	1008	285	615	108	28	28	33	27	117	291	36	14	12		36	96	36	5	12		48	228	36
35	Б1.В.ОД.1 Инженерная реология пищевых продуктов		1				108	108	33	75		3	3	6		27	75		3											
36		в т.ч. часов в инт. форме:							8					2		6														
38	Б1.В.ОД.2 Микробиология сырья и продуктов животного происхождения		1				72	72	33	39		2	2	6		27	39		2											
39		в т.ч. часов в инт. форме:							8					2		6														
41	Б1.В.ОД.3 Современные технологии переработки молока		1				72	72	33	39		2	2	6		27	39		2											
42		в т.ч. часов в инт. форме:							8					2		6														
44	Б1.В.ОД.4 Деловой иностранный язык		2				72	72	18	54		2	2							6		12	54		2					
45		в т.ч. часов в инт. форме:							8											2		6								
47	Б1.В.ОД.5 Основы животноводства, гигиены и санитарии переработки животного сырья	1					144	144	45	63	36	4	4	9		36	63	36	4											
48		в т.ч. часов в инт. форме:							12					6		6														
50	Б1.В.ОД.6 Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли			3			144	144	30	114		4	4													6		24	114	
51		в т.ч. часов в инт. форме:							28																4		24			
53	Б1.В.ОД.7 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов			1			108	108	33	75		3	3	6	27		75		3											
54		в т.ч. часов в инт. форме:							26					2	24															
56	Б1.В.ОД.8 Микробиология сырья и продуктов	3					180	180	30	114	36	5	5													6		24	114	36

	Курс 2							Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	Семестр 4 [нед]												Код	Наименование	
	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ								
4	27						33	-		59.8%	306				
6	27						33	-		60.2%	306				
8															
9	15							-		60.2%	306				
11															
12	15							-		60.2%	306				
14	4							-		78.4%	84				
15								36		66.7%	12		68	Философии и истории науки	ОК-1, 2, 3
16															
18								36		81.8%	8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1; ПК-3, 8
19															
21								36		81.8%	8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОК-1; ПК-1, 6, 13
22															
24	4							36		80%	28		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-4; ПК-4, 5, 16
25															
27								36		80%	28		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-2, 3, 5; ПК-9, 10, 14, 15, 19
28															
30															
32	11							-		54%	222				
34	9							-		70.5%	138				
35								36		81.8%	8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5, 7, 11, 17
36															
38								36		81.8%	8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-4, 7, 19
39															
41								36		81.8%	8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОК-1; ПК-5, 6; СК-4
42															
44								36		66.7%	8		17	Иностранных языков в профессиональ	ОК-3; ОПК-1, 2, 5; ПК-17
45															
47								36		80%	12		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-5, 10
48															
50	4							36		80%	28		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-12, 18; СК-4, 5
51															
53								36			26		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-4; ПК-12, 13
54															
56	5							36		80%	28		85	Технология мясных и молочных продук	ПК-13; СК-1

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																					
							в том числе					Экспертное	Факт	Курс 1																					
		Экзам-ны	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Конт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контр аль			Семестр 1 [18 нед]					Семестр 2 [12 нед]					Семестр 3 [12 нед]											
														Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль					
57	основы	в т.ч. часов в инт. форме:							28																										
59	Б1.В.ОД.9	2					108	108	30	42	36	3	3							6		24	42	36	3										
60		в т.ч. часов в инт. форме:							12											2		10													
62	*																																		
64	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	3	2				612	612	165	339	108	17	17	9		18	117	36	5	18	60	24	186	72	10	6	30			36				
66	Б1.В.ДВ.1																																		
67	1	Современные методы анализа пищевого сыра и продуктов питания		2				72	72	30	42		2	2							6	24		42		2									
68		в т.ч. часов в инт. форме:							8											2	6														
70	2	Современные методы контроля качества и экспертизы пищевого сыра и готовой продукции		2				72	72	30	42		2	2							6	24		42		2									
71	*																																		
73	Б1.В.ДВ.2																																		
74	1	Биотехнология молока		3				72	72	36	36		2	2													6	30			36				
75		в т.ч. часов в инт. форме:							8																	2	6								
77	2	Биотехнологические основы переработки сыра животного происхождения		3				72	72	36	36		2	2													6	30			36				
78	*																																		
80	Б1.В.ДВ.3																																		
81	1	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сыра и отходов молочной отрасли	2					144	144	30	78	36	4	4							6		24	78	36	4									
82		в т.ч. часов в инт. форме:							28												4		24												
84	2	Микробиологические основы производства молочных продуктов	2					144	144	30	78	36	4	4							6		24	78	36	4									
85	*																																		
87	Б1.В.ДВ.4																																		
88	1	Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыраделия	1					180	180	27	117	36	5	5	9		18	117	36	5															
89		в т.ч. часов в инт. форме:							12						6		6																		
91	2	Техника пищевых производств малых предприятий	1					180	180	27	117	36	5	5	9		18	117	36	5															
92	*																																		
94	Б1.В.ДВ.5																																		
95	1	Инновационные технологии в производстве продуктов питания	2					144	144	42	66	36	4	4							6	36		66	36	4									
96		в т.ч. часов в инт. форме:							28												4	24													
98	2	Методология технологических процессов в производстве продуктов питания	2					144	144	42	66	36	4	4							6	36		66	36	4									
99	*																																		
102	ДВ*																																		
104	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов				
105								По ЗЕТ	По плану	Конт. раб.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд							

	Курс 2							Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	Семестр 4 [нед]												Код	Наименование	
	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ								
57															
59								36		80%	12		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-2; ПК-20; СК-3
60															
62															
64	2							-		25.5%	84				
66															
67								36			8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОК-2; ПК-2, 15; СК-1
68															
70								36			8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОК-2; ПК-2, 15; СК-1
71															
73															
74	2							36			8		85	Технология мясных и молочных продук	ПК-13, 15; СК-2, 3
75															
77	2							36			8		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-13, 15; СК-2, 3
78															
80															
81								36		80%	28		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-3; ПК-4, 11
82															
84								36		80%	28		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-3; ПК-4, 11
85															
87															
88								36		66.7%	12		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-8, 9, 18; СК-5
89															
91								36		66.7%	12		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-8, 9, 18; СК-5
92															
94															
95								36			28		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-1, 16
96															
98								36			28		85	Технология мясных и молочных продуктов	ПК-1, 16
99															
102															
104	ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.							Компетенции
105			Итого	СР	Ауд										

	Курс 2							Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции	
	Семестр 4 [нед]												Код	Наименование		
	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ									
106	12	18		972			27									
108																
109																
111	3	14		756			21									
112	3							36	1.50				85	Технология мясных и молочных продук	ОПК-1; ПК-1, 2, 4, 7, 11, 16	
113		14		756			21	36	1.50				85	Технология мясных и молочных продук	ПК-3, 7, 11, 16; СК-4	
116	9	4		216			6									
117								36	1.50				85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1; ПК-2, 3, 7, 17, 20; СК-1	
118	9							36	1.50				85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1, 2, 5; ПК-10, 14	
119		4		216			6	36	1.50						ОПК-2; ПК-2, 3, 5, 6, 8, 9, 12, 13, 15, 18, 19; СК-2, 3, 5	
122	ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.							Компетенции	
123			Итого	СР	Ауд											
124		4				6	-									
127	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.							Компетенции
128								-								
131	ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.							Компетенции	
132			Итого	СР	Ауд											
133		4		216			6									
134		4		216			6	36	1.50				85	Технология мясных и молочных продуктов	ОК-1, 2, 3; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20; СК-1, 2, 3, 4, 5	
137	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр аль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.							Компетенции
139								-		50%						
140								36		50%			31	Методологии инженерной деятельности	ПК-17	
143								36		50%			26	Логистики и управления	ОК-1, 2, 3	
144																
146																

	Индекс	Содержание
1	ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
	Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники
	Б1.Б.3	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Б1.В.ОД.3	Современные технологии переработки молока
	ФТД.2	Управление жизненным циклом продукции
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
2	ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
	Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.1.2	Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции
	ФТД.2	Управление жизненным циклом продукции
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
3	ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
	Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники
	Б1.В.ОД.4	Деловой иностранный язык
	ФТД.2	Управление жизненным циклом продукции
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
4	ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
	Б1.Б.2	Основы промышленного строительства
	Б1.В.ОД.4	Деловой иностранный язык
	Б2.П.1	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б2.П.2	Педагогическая практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
5	ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б1.В.ОД.4	Деловой иностранный язык
	Б1.В.ОД.9	Современная тара и упаковка молочных продуктов
	Б2.П.2	Педагогическая практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
6	ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б1.В.ДВ.3.1	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной отрасли
	Б1.В.ДВ.3.2	Микробиологические основы производства молочных продуктов
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
7	ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии

	Индекс	Содержание
	Б1.Б.4	Технология производства продуктов функционального питания
	Б1.В.ОД.7	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
8	ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б1.В.ОД.4	Деловой иностранный язык
	Б2.П.2	Педагогическая практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
9	ПК-1	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)
	Б1.Б.3	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Б1.В.ДВ.5.1	Инновационные технологии в производстве продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.2	Методология технологических процессов в производстве продуктов питания
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
10	ПК-2	способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.1.2	Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции
	Б2.П.1	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
11	ПК-3	способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения
	Б1.Б.2	Основы промышленного строительства
	Б2.П.1	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б2.Н.2	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
12	ПК-4	способностью и готовностью применять знания современных методов исследований
	Б1.Б.4	Технология производства продуктов функционального питания
	Б1.В.ОД.2	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
	Б1.В.ДВ.3.1	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной отрасли
	Б1.В.ДВ.3.2	Микробиологические основы производства молочных продуктов
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
13	ПК-5	способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения
	Б1.Б.4	Технология производства продуктов функционального питания

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ОД.1	Инженерная реология пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.3	Современные технологии переработки молока
	Б1.В.ОД.5	Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
14	ПК-6	способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам
	Б1.Б.3	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Б1.В.ОД.3	Современные технологии переработки молока
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
15	ПК-7	способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы
	Б1.В.ОД.1	Инженерная реология пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.2	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.П.1	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.Н.2	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
16	ПК-8	готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования
	Б1.Б.2	Основы промышленного строительства
	Б1.В.ДВ.4.1	Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыроделия
	Б1.В.ДВ.4.2	Техника пищевых производств малых предприятий
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
17	ПК-9	способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б1.В.ДВ.4.1	Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыроделия
	Б1.В.ДВ.4.2	Техника пищевых производств малых предприятий
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
18	ПК-10	способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б1.В.ОД.5	Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
	Б2.П.2	Педагогическая практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
19	ПК-11	способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ОД.1	Инженерная реология пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.1	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной отрасли
	Б1.В.ДВ.3.2	Микробиологические основы производства молочных продуктов
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.Н.2	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
20	ПК-12	готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
	Б1.В.ОД.6	Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли
	Б1.В.ОД.7	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
21	ПК-13	готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов
	Б1.Б.3	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Б1.В.ОД.7	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.8	Методология науки о пище и питании
	Б1.В.ДВ.2.1	Биотехнология молока
	Б1.В.ДВ.2.2	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
22	ПК-14	готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б2.П.2	Педагогическая практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
23	ПК-15	готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.1.2	Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции
	Б1.В.ДВ.2.1	Биотехнология молока
	Б1.В.ДВ.2.2	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
24	ПК-16	способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
	Б1.Б.4	Технология производства продуктов функционального питания
	Б1.В.ДВ.5.1	Инновационные технологии в производстве продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.2	Методология технологических процессов в производстве продуктов питания
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа

	Индекс	Содержание
	Б2.Н.2	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
25	ПК-17	способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
	Б1.В.ОД.1	Инженерная реология пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.4	Деловой иностранный язык
	ФТД.1	Методология проектной и исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
26	ПК-18	способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов
	Б1.В.ОД.6	Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли
	Б1.В.ДВ.4.1	Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыроделия
	Б1.В.ДВ.4.2	Техника пищевых производств малых предприятий
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
27	ПК-19	способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов
	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения
	Б1.В.ОД.2	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
28	ПК-20	способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	Б1.В.ОД.9	Современная тара и упаковка молочных продуктов
	Б2.П.1	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
29	СК-1	способность к профессиональной всесторонней оценке качества и безопасности принимаемого молочного сырья
	Б1.В.ОД.8	Методология науки о пище и питании
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.1.2	Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции
	Б2.П.1	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
30	СК-2	способность спроектировать ассортимент выпускаемой продукции исходя из количества различных видов поступающего и находящегося на складе предприятия молочного сырья
	Б1.В.ДВ.2.1	Биотехнология молока
	Б1.В.ДВ.2.2	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
31	СК-3	способность спланировать и организовать производство заданного ассортимента выпускаемых молочных продуктов

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ОД.9	Современная тара и упаковка молочных продуктов
	Б1.В.ДВ.2.1	Биотехнология молока
	Б1.В.ДВ.2.2	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
32	СК-4	способность использования современных информационных технологий и программных продуктов для организации выпуска молочных продуктов заданного ассортимента и требуемого уровня качества и безопасности с наибольшей экономической эффективностью
	Б1.В.ОД.3	Современные технологии переработки молока
	Б1.В.ОД.6	Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли
	Б2.Н.2	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
33	СК-5	способность организовать эффективную систему менеджмента качества выпускаемых молочных продуктов на основе принципов ХАССП
	Б1.В.ОД.6	Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли
	Б1.В.ДВ.4.1	Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыроделия
	Б1.В.ДВ.4.2	Техника пищевых производств малых предприятий
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты
*		

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4
Б1	Дисциплины (модули)		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	СК-1	СК-2	СК-3	СК-4	СК-5			
Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники	68	ОК-1	ОК-2	ОК-3									
Б1.Б.2	Основы промышленного строительства	85	ОПК-1	ПК-3	ПК-8									
Б1.Б.3	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов	85	ОК-1	ПК-1	ПК-6	ПК-13								
Б1.Б.4	Технология производства продуктов функционального питания	85	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-16								
Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения	85	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-5	ПК-9	ПК-10	ПК-14	ПК-15	ПК-19				
Б1.В.ОД.1	Инженерная реология пищевых продуктов	85	ПК-5	ПК-7	ПК-11	ПК-17								
Б1.В.ОД.2	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения	85	ПК-4	ПК-7	ПК-19									
Б1.В.ОД.3	Современные технологии переработки молока	85	ОК-1	ПК-5	ПК-6	СК-4								
Б1.В.ОД.4	Деловой иностранный язык	17	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-5	ПК-17							
Б1.В.ОД.5	Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья	85	ПК-5	ПК-10										
Б1.В.ОД.6	Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли	85	ПК-12	ПК-18	СК-4	СК-5								
Б1.В.ОД.7	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	85	ОПК-4	ПК-12	ПК-13									
Б1.В.ОД.8	Методология науки о пище и питании	85	ПК-13	СК-1										
Б1.В.ОД.9	Современная тара и упаковка молочных продуктов	85	ОПК-2	ПК-20	СК-3									
Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания	85	ОК-2	ПК-2	ПК-15	СК-1								
Б1.В.ДВ.1.2	Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции	85	ОК-2	ПК-2	ПК-15	СК-1								
Б1.В.ДВ.2.1	Биотехнология молока	85	ПК-13	ПК-15	СК-2	СК-3								
Б1.В.ДВ.2.2	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения	85	ПК-13	ПК-15	СК-2	СК-3								
Б1.В.ДВ.3.1	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной отрасли	85	ОПК-3	ПК-4	ПК-11									
Б1.В.ДВ.3.2	Микробиологические основы производства молочных продуктов	85	ОПК-3	ПК-4	ПК-11									
Б1.В.ДВ.4.1	Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыроделия	85	ПК-8	ПК-9	ПК-18	СК-5								
Б1.В.ДВ.4.2	Техника пищевых производств малых предприятий	85	ПК-8	ПК-9	ПК-18	СК-5								
Б1.В.ДВ.5.1	Инновационные технологии в производстве продуктов питания	85	ПК-1	ПК-16										
Б1.В.ДВ.5.2	Методология технологических процессов в производстве продуктов питания	85	ПК-1	ПК-16										
Б2	Практики, в том числе производственная стажировка (мпр)		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-5	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	СК-1

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1							Неделя	Контроль	Семестр 2							Неделя	Контроль	Итого за курс							Неделя	Каф.	Семестры	
				Всего	Часов				ЗЕТ	Всего			Часов				ЗЕТ	Всего	Часов				ЗЕТ									
					Всего	Лек	Лаб	Пр					СР	Контр. оле	Всего	Лек			Лаб			Пр		СР	Контр. оле	Всего	Лек	Лаб				Пр
ИТОГО				936							26	20	1296							36	24	2232							62	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				936							26		1224							34		2160							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		46									54									50										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54									54										
		в период госэкзаменов																														
		Аудиторная (ООП - элект. курсы по физ.к.)		16.5									15									15.8										
		Ауд. (ООП - элект. курсы по физ.к.) с распр.		16.5									15									15.8										
		Аудиторная (элект. курсы по физ.к.)																														
дисциплины				Δ 144								ТО: 18 ТО*: 18 З: 2									ТО: 12 ТО*: 12 З: 2	Δ 144								ТО: 30 ТО*: 30 З: 4		
				1080							108		756							108		1836							216			
				936	297	63	27	207	531	108	26	756	204	48	60	96	444	108	21	1692	501	111	87	303	975	216	47					
1	Б1.Б.1	Философия: проблемы науки и техники	За	72	27	9		18	45	2									За	72	27	9		18	45	2	68	1				
2	Б1.Б.2	Основы промышленного строительства	Экз	108	33	6		27	39	3									Экз	108	33	6		27	39	3	85	1				
3	Б1.Б.3	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов	За	72	33	6		27	39	2									За	72	33	6		27	39	2	85	1				
4	Б1.Б.5	Управление качеством продукции животного происхождения									ЗаО	144	30	6		24	114	4	ЗаО	144	30	6		24	114	4	85	2				
5	Б1.В.ОД.1	Инженерная реология пищевых продуктов	За	108	33	6		27	75	3									За	108	33	6		27	75	3	85	1				
6	Б1.В.ОД.2	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения	За	72	33	6		27	39	2									За	72	33	6		27	39	2	85	1				
7	Б1.В.ОД.3	Современные технологии переработки молока	За	72	33	6		27	39	2									За	72	33	6		27	39	2	85	1				
8	Б1.В.ОД.4	Деловой иностранный язык									За	72	18	6		12	54	2	За	72	18	6		12	54	2	17	2				
9	Б1.В.ОД.5	Основы животноводства, гигиены и санитарии переработки животного сырья	Экз	144	45	9		36	63	4									Экз	144	45	9		36	63	4	85	1				
10	Б1.В.ОД.7	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ЗаО	108	33	6	27	75	3		ЗаО	108	33	6		24	42	3	ЗаО	108	33	6	27	75	3		85	1				
11	Б1.В.ОД.9	Современные тары и упаковки молочных продуктов									Экз	108	30	6		24	42	3	Экз	108	30	6		24	42	3	85	2				
12	Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания									За	72	30	6	24		42	2	За	72	30	6	24		42	2	85	2				
13	Б1.В.ДВ.1.2	Современные методы контроля качества и экспертизы пищевого сырья и готовой продукции									За	72	30	6	24		42	2	За	72	30	6	24		42	2	85	2				
14	Б1.В.ДВ.3.1	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной отрасли									Экз	144	30	6		24	78	4	Экз	144	30	6		24	78	4	85	2				
15	Б1.В.ДВ.3.2	Микробиологические основы производства молочных продуктов									Экз	144	30	6		24	78	4	Экз	144	30	6		24	78	4	85	2				
16	Б1.В.ДВ.4.1	Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыроделия	Экз	180	27	9		18	117	5									Экз	180	27	9		18	117	5	85	1				
17	Б1.В.ДВ.4.2	Техника пищевых производств малых предприятий	Экз	180	27	9		18	117	5									Экз	180	27	9		18	117	5	85	1				
18	Б1.В.ДВ.5.1	Инновационные технологии в производстве продуктов питания									Экз	144	42	6	36		66	4	Экз	144	42	6	36		66	4	85	2				
19	Б1.В.ДВ.5.2	Методология технологических процессов в производстве продуктов питания									Экз	144	42	6	36		66	4	Экз	144	42	6	36		66	4	85	2				
20	БТД.1	Методология проектной и исследовательской деятельности									За	38	12	6		6	24	1	За	38	12	6		6	24	1	31	2				
21	БТД.2	Управление жизненным циклом продукции									За	38	12	6		6	24	1	За	38	12	6		6	24	1	26	2				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) За(5) ЗаО							Экз(3) За(2) ЗаО							Экз(6) За(7) ЗаО(2)														
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)												540						15	10		540						15	10				
Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)											ЗаО	540						15	10	ЗаО	540						15	10		2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																
КАНИКУЛЫ										1								6									7					

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3								Неделя	Контроль	Семестр 4								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестры
				Всего	Часов				СР	Контр. оле	ЗЕТ			Всего	Часов				СР	Контр. оле	ЗЕТ			Всего	Часов				СР	Контр. оле	ЗЕТ			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				972						27	20		1188						33	22		2160						60	42					
ИТОГО по ООП (без факультативов)				972						27	20		1188						33	22		2160						60	42					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			48									24									24												
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)			36									18									18												
	в период госэкзаменов																																	
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)			12.6									6.4									6.4												
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расор.			10.5									5.3									5.3												
Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)																																		
ДИСЦИПЛИНЫ			(А)	Δ 108					Δ 36		ТО: 12		Δ 108						ТО: 12		Δ 108					Δ 36		ТО: 12						
			(Предельное)	648					108		ТО*: 10		648						ТО*: 10		648					108		ТО*: 10						
			(План)	540	126	24	30	72	342	72	15		540	126	24	30	72	342	72	15		540	126	24	30	72	342	72	15					
1	Б1.Б.4	Технология производства продуктов функционального питания	Экз	144	30	6		24	78	36	4									Экз	144	30	6		24	78	36	4		85	3			
2	Б1.В.ОД.6	Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли	Экз	144	30	6		24	114		4									Экз	144	30	6		24	114		4		85	3			
3	Б1.В.ОД.8	Методология науки о пище и питании	Экз	180	30	6		24	114	36	5									Экз	180	30	6		24	114	36	5		85	3			
4	Б1.В.ДВ.2.1	Биотехнология молока	Экз	72	36	6	30		36		2									Экз	72	36	6	30		36		2		85	3			
5	Б1.В.ДВ.2.2	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения	Экз	72	36	6	30		36		2									Экз	72	36	6	30		36		2		85	3			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(2) За Экз								Экз(2) За Экз								Экз(2) За Экз														
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)					324						9	6		216						6	4		540						15	10				
				ЗаО	324					9	6											ЗаО	324					9	6			3		
				Преддипломная практика									ЗаО	216					6	4		ЗаО	216					6	4			4		
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА (План)					108					108	3	2		756					21	14		864					108	24	16					
				Научно-исследовательская работа (Расор.)	ЗаО	108					108	3	2										ЗаО	108					108	3	2		3	
				Научно-исследовательская работа									ЗаО	756					21	14		ЗаО	756					21	14			4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ													216					6	4		216					6	4							
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР (План)													216					6	4		216					6	4							
				Подготовка к защите и процедура защиты									216					6	4		216					6	4			4				
КАНИКУЛЫ													1									8									9			

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра		Продолжи-тельность (недель)	Студ.	Часов				Трудо-емкость
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<u>План</u>	ИТОГО	234			36						
<u>Факт</u>					36						
<u>План</u>	Учебная практика (У)										
<u>Факт</u>											
<u>План</u>	Производственная практика (П)	234			20						
<u>Факт</u>					20						
<u>План</u>	Научно-исследовательская практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	2			10						
<u>Факт</u>					10						
Б2.П.1			85	☒	10						
<u>План</u>	Педагогическая практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	3			6						
<u>Факт</u>					6						
Б2.П.2			85	☒	6						
<u>План</u>	Преддипломная практика	4			4						
<u>Факт</u>					4						
Б2.П.3			85	☒	4						
<u>План</u>	Научно-исследовательская работа (Н)	34			16						
<u>Факт</u>					16						
<u>План</u>	Научно-исследовательская работа	3			2						
<u>Факт</u>					2						
Б2.Н.1			85	☒	2						
<u>План</u>	Научно-исследовательская работа	4			14						
<u>Факт</u>					14						
Б2.Н.2			85	☒	14						

Индекс	Дисциплина	Вид	Сем	Распределение студентов по кафедрам
--------	------------	-----	-----	-------------------------------------

	Итого						Курс 1			Курс 2		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
				Мин.	Макс.	Факт						
Итого				118	133	122	62	26	36	60	27	33
Итого по ООП (без факультативов)				117	123	120	60	26	34	60	27	33
Итого по блоку Б1	25%	75%	37.7%	60	60	60	45	26	19	15	15	
Дисциплины (модули)	25%	75%	37.7%	60	60	60	45	26	19	15	15	
Базовая часть				6	24	15	11	7	4	4	4	
Вариативная часть				36	54	45	34	19	15	11	11	
Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)				51	54	54	15		15	39	12	27
Базовая часть												
Вариативная часть				51	54	54	15		15	39	12	27
Государственная итоговая аттестация				6	9	6				6		6
Базовая часть				6	9	6				6		6
Вариативная часть												
Факультативы				1	10	2	2		2			
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					20.4%						
	в интерактивной форме					50.7%						
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					48.9	-	46	54	-	48	
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)					48	-	54	54	-	36	
	в период гос.экзаменов						-			-		
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					15.1	-	16.5	15	-	12.6	
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					14.4	-	16.5	15	-	10.5	
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)						-			-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	3	3	2	2	
	ЗАЧЕТЫ (За)						7	5	2	1	1	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	1	1	1	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)											
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)											
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)											
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)											
	РЕФЕРАТЫ (Реф)											
	ЭССЕ (Эс)											
	РГР (РГР)											

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студента	Трудовой кость
Консультации по				
Комиссия №1				
	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудовой кость
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.	Трудоемкость
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				

Дисциплина	Каф.	Студ.	Членов	Часов на студента	Трудоемкость
------------	------	-------	--------	-------------------	--------------

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"

СПИСОК КАФЕДР Учебный план магистров '19.04.03_молоко_2019_ТММП.plm.xml', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2019

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			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
Итого	62				60			
Всего	26		36		27		33	
1	Б1.Б.1 Философские проблемы науки и техники [За]	2	Б1.Б.5 Управление качеством продукции животного происхождения [ЗаО]	4	Б1.Б.4 Технология производства продуктов функционального питания [Экз]	4	Научно-исследовательская работа	21
2								
3	Б1.Б.2 Основы промышленного строительства [Экз]	3	Б1.В.ОД.4 Деловой иностранный язык [За]	2	Б1.В.ОД.6 Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли [ЗаО]	4		
4								
5								
6	Б1.Б.3 Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов [За]	2	Б1.В.ОД.9 Современная тара и упаковка молочных продуктов [Экз]	3	Б1.В.ОД.8 Методология науки о пище и питании [Экз]	5		
7								
8	Б1.В.ОД.1 Инженерная реология пищевых продуктов [За]	3	Б1.В.ДВ.1.1 Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания [За] (Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции)	2	Б1.В.ДВ.3.1 Ресурсосберегаю щие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной	4		
9								
10								
11	Б1.В.ОД.2 Микробиология сырья и продуктов животного происхождения [За]	2	Б1.В.ДВ.2.1 Современные технологии переработки	2	Б1.В.ДВ.2.1			
12								
13	Б1.В.ОД.3 Современные технологии переработки	2	Б1.В.ОД.3 Современные технологии переработки	2	Б1.В.ОД.3 Современные технологии переработки	2		

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам							
	Курс 1				Курс 2			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
14	переработка молока [За]		отрасли [Экз]		Биотехнология молока [За]			
15	Б1.В.ОД.5 Основы животноводства, гигиена и санитария	4	(Микробиологические основы производства молочных продуктов)		(Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения)	2		
16			Иновационные технологии в производстве продуктов питания [Экз]	4	Научно-исследовательская работа	3		
17	переработки животного сырья [Экз]		(Методология технологических процессов в производстве продуктов)					
18								
19	Б1.В.ОД.7 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [ЗаО]	3						
20								
21								
22	Б1.В.ДВ.4.1 Современное технологическое оборудование для переработки молока и сыроделия [Экз]	5			Производственная практика	9	Производственная практика	6
23	(Техника пищевых производств малых предприятий)							
24								
25								
26								
27			Производственная практика	15				
28								
29								
30							Государственная итоговая	6

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам							
	Курс 1				Курс 2			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
31							аттестация	
32								
33								
34								
35			ФТД.1 Методология проектной и исследовательск ой деятельности [3а]	1				
36			ФТД.2 Управление жизненным циклом продукции [3а-1]	1				

Примечание Учебный план магистров '19.04.03_молоко_2019_ТММП.plm.xml', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2019

--