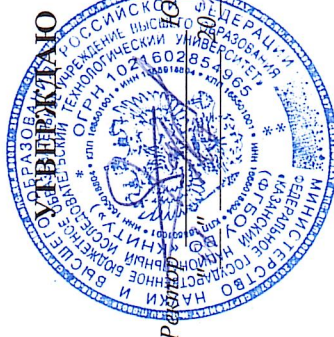


19.03.03



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 01.04.2019

Направление 19.03.03. Продукты питания животного происхождения
Профиль Технология молока и молочных продуктов

Кафедра: Химическая технология органических материалов

Квалификация: Бакалавр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2019
Программа подготовки: академ. бакалавриат	Образовательный стандарт	199
Форма обучения: заочная		
Срок обучения: 5л		12.03.2015

Виды деятельности

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

СОГЛАСОВАНО

- Проректор по УР _____ / Бурмистров А.В./
- Начальник УМУ _____ / Ежкова Г.О./
- Начальник УМЦ _____ / Китаева Л.А./
- Ответственный за направление _____ / Сироткин А.С./
- Ответственный за ООП _____ / Буслаев Е.С./
- Директор БФ ФГБОУ ВО "КНИТУ" _____ / Рахимова Г.М./
- Заведующий кафедрой ХТОМ БФ ФГБОУ ВО "КНИТУ" _____ / Буслаев Е.С./
- Разработчик БФ ФГБОУ ВО "КНИТУ" _____ / Старшов М.И./

№ Индекс	Наименование	Сессия 4						Сессия 5						Сессия 6						Итого за курс						Курсы		
		Контракт (по у.з.зн.)		СРС		Дней	ЗЕТ	Контракт (по у.з.зн.)		СРС		Дней	ЗЕТ	Контракт (по у.з.зн.)		СРС		Дней	ЗЕТ	Контракт (по у.з.зн.)		СРС		Дней	ЗЕТ			
		Всего	Лек	Лаб	Пр			Всего	Лек	Лаб	Пр			Всего	Лек	Лаб	Пр			Всего	Лек	Лаб	Пр				Всего	Лек
ИТОГО																												
ИТОГО по ООП (без факультативов)		740		20.5		0	20.5	740		20.5		20	20.5	1024		26.25		19	26.25	1764		49		41		49		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ООП, факультативы (час/нед)		740		20.5			20.5	740		20.5			20.5	986		27.25			27.25	1728		48				48		
УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, ООП (час/год)																												
ДИСЦИПЛИНЫ																												
	1	Б1.Б.1	Иностранный язык	180	7	7	7	78	36	16	26	614	48	20.5	171	84	24	18	42	889	51	26.25	162	162	162	162	162	
	2	Б1.Б.4	Экономика	56	6	2	4	46	4	1.5	4	46	4	1.5	52	8	2	6	40	4	1.25	108	14	4	10	86	8	3
	3	Б1.Б.5	Философия	171	12	4	8	150	9	4.75	4	150	9	4.75	171	12	4	8	150	9	4.75	171	12	4	8	150	9	4.75
	4	Б1.Б.8	Юриспруденция	99	10	4	6	80	9	2.75	4	80	9	2.75	99	10	4	6	80	9	2.75	99	10	4	6	80	9	2.75
	5	Б1.Б.9	Органическая химия	117	12	4	8	92	13	3.25	4	92	13	3.25	117	12	4	8	92	13	3.25	117	12	4	8	92	13	3.25
	6	Б1.Б.10	Общая технология пищевых производств	171	18	6	4	144	9	4.75	4	144	9	4.75	171	18	6	4	144	9	4.75	171	18	6	4	144	9	4.75
	7	Б1.Б.11	Биохимия	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	8	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств												9	2	2	7	7	0.25		9	2	2	7	7	0.25	
	9	Б1.Б.19	Теплоэнергетические предприятия	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	10	Б1.В.0Д.3	Управление	63	6	2	4	53	4	1.75	4	53	4	1.75	63	6	2	4	53	4	1.75	63	6	2	4	53	4	1.75
	11	Б1.В.0Д.6	Материальная химия и физико-химические методы анализа	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	12	Б1.В.0Д.7	Вещества и технологии химия	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	13	Б1.В.0Д.9	Техническая механика	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	14	Б1.В.0Д.10	Электротехника и электроника	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	15	Б1.В.0Д.15	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	16	Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	17	Б1.В.ДВ.2.2	Планирование карьеры	9	2	2	7	7	0.25		2	7	0.25	9	2	2	7	7	0.25		2	7	7	0.25	9	2	2	7
	18	Ф0Д.1	Библиография												36	4		4	28	4	1	36	4		4	28	4	1
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																												
КАНИКОЛЫ																												
Экз(7) Экз(6) Экз(2) К(14)																												
Экз(3) Экз(2) Экз(2) К(6)																												
Экз(4) Экз(3) К(6)																												
Экз(7) Экз(6) Экз(2) К(14)																												
ТО: 38 ТО*: 38 Э: 3: 3																												
10																												

№ Индекс	Наименование	Сессия D						Сессия E						Сессия F						Итого за курс	Итого	ЗЕТ	Средн. балл	Курс						
		Контр.оль	Часы		ЗЕТ		Дней	Контр.оль	Часы		ЗЕТ		Дней	Контр.оль	Часы		ЗЕТ		Дней						Контр.оль	ЗЕТ	Средн. балл			
			Всего	Лек	Лаб	Пр			СРС	Контр.оль	Всего	Лек			Лаб	Пр	СРС	Контр.оль										Всего	Лек	Лаб
		1008	104	22	16	66	852	52	28	1008	104	22	16	66	852	52	28	1008	104						22	16	66	852	52	28
	ИТОГО по ООП (без факультативов)	1008	104	22	16	66	852	52	28	1008	104	22	16	66	852	52	28	1008	104	22	16	66	852	52	28					
	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, СРП, факультативы (час/нед)	972					27			972					27			972					27							
	УЧЕБНАЯ АУДИТОРНАЯ НАГРУЗКА, СРП (час/год)						0								0															
ДИСЦИПЛИНЫ																														
1	Б1.Б.3 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности																													
2	Б1.В.ОД.11 Технология молочной продукции																													
3	Б1.В.ОД.14 Производство сыров																													
4	Б1.В.ОД.16 Технология молока и молочных продуктов																													
5	Б1.В.ОД.17 Технология кисломолочных продуктов и сыров																													
6	Б1.В.ДВ.7.1 Пищевые добавки и урчишители																													
7	Б1.В.ДВ.7.2 Бактериальные заквашивающие культуры																													
8	Б1.В.ДВ.8.1 Производство сыра и отчётность в молочной отрасли																													
9	Б1.В.ДВ.8.2 Организация труда в молочной промышленности																													
10	ИЭТД.2 Патентование																													
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																														
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА																										Экз(4) За(2) Зк(0) И(6)				
Профессиональная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)																														
Предпринимательская практика (в том числе научно-исследовательская работа)																														
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																														
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР																										Экз(4) За(2) Зк(0) И(6)				
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																														
КАНИКУЛЫ																										Экз(4) За(2) Зк(0) И(6)				

