МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет"
Бугульминский филиал

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 29.06.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора _____ *Казаков Ю.М.*
"29" 06 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль: Технология молока и молочных продуктов
Кафедра: Химическая технология органических материалов

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	производственно-технологическая
+	-	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

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 _____ */ Ахмедзянова Ф.К./*

Директор БФ ФГБОУ ВО "КНИТУ" _____ */ Рахимова Г.М./*

И.о заведующий кафедрой ХТОМ БФ ФГБОУ ВО "КНИТУ" _____ */ Ахмедзянова Ф.К./*

Разработчик БФ ФГБОУ ВО "КНИТУ" _____ */ Старшов М.И./*

Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

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	Э	К			*														* *			Э Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II										*								* * * * * *	* * * * * *		Э Э	Э	К			*														* *			Э Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
III										*								* * * * * *	* * * * * *		Э Э	Э	К			*														* *			Э Э Э Э Э * Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К
IV										*								* * * * * *	* * * * * *		Э Э	Э	К			*														* *			Э Э Э Э Э * Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К
V										*								* * * * * *					К			*			Э Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд Пд Пд Пд Пд * Пд	Пд *	Пд	Пд Пд К К К К Д	Д	Д	Д Д Д Д * Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	6		14		19				19		20	
Дата начала/Номер недели	29 сентября 2020 г.	5	19 января 2021 г.	21	15 июня 2021 г.	42			12 января 2022 г.	20	15 июня 2022 г.	42
Дата окончания/Номер недели	4 октября 2020 г.	5	1 февраля 2021 г.	22	3 июля 2021 г.	44			30 января 2022 г.	22	4 июля 2022 г.	44

	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность			21		28				21		27	
Дата начала/Номер недели			12 января 2023 г.	20	25 мая 2023 г.	39			12 января 2024 г.	20	25 мая 2024 г.	39
Дата окончания/Номер недели			1 февраля 2023 г.	22	21 июня 2023 г.	42			1 февраля 2024 г.	22	20 июня 2024 г.	42

	Курс 5					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность			28			
Дата начала/Номер недели			9 марта 2025 г.	28		
Дата окончания/Номер недели			5 апреля 2025 г.	31		

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	38	38	35 4/6	35 4/6	27	174 2/6
Э	Экзаменационные сессии	3	3	3 2/6	3 2/6	1 3/6	14 1/6
У	Учебная практика		2				2
П	Производственная практика			4	4		8
Пд	Преддипломная практика					6	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К	Каникулы	9	7	7	7	9 3/6	39 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	10 (60 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого		52	52	52	52	52	260
Студентов							
Групп							

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2020

| - | - | - | Форма контроля | | | | | | з.е. | | - | Итого акад.часов | | | | | | Курс 1 | | | | | |

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2020

| Курс 3 | | |

Курс 5																Закрепленная кафедра		-
Зимняя сессия								Летняя сессия										
Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Формы контр.		Код	Наименование	Компетенции
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-1; ОК-2
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-1; ОК-2
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-5
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-4; ПК-28
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-8
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-6; ОПК-2
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-6; ОК-7
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-5
																4	Химическая технология органических материалов	ОК-9; ПК-2
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-3
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОПК-1; ПК-13
																3	Технологические машины и оборудование	ОПК-4; ПК-4
																3	Технологические машины и оборудование	ОПК-2
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-1; ПК-9
																3	Технологические машины и оборудование	ОПК-1; ПК-25
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-4; ПК-1
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-2
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-3; ПК-5
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-3; ПК-5
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-3; ПК-5
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-2
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-3; ПК-9
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-3; ПК-5; ПК-9
																3	Технологические машины и оборудование	ОПК-4; ПК-6
																3	Технологические машины и оборудование	ОПК-4; ПК-5
																3	Технологические машины и оборудование	ОПК-4
																5	Менеджмента и гуманитарных дисциплин	ОК-8; ПК-12
																3	Технологические машины и оборудование	ОК-4; ПК-8
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-9
																3	Технологические машины и оборудование	ПК-4
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-9
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-11
2		4	4	85	4	зк										4	Химическая технология органических материалов	ПК-26
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-1
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-10
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-8; ПК-11
8	4		8	97	9	зк										4	Химическая технология органических материалов	ПК-1; ПК-12
4		8	18	110	4	опк										4	Химическая технология органических материалов	ПК-1; ПК-12
2		4	6	83	4	зк										4	Химическая технология органических материалов	ПК-3; ПК-6
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-2; ПК-11
																4	Химическая технология органических материалов	ОПК-3; ПК-26
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-26
																4	Химическая технология органических материалов	ПК-7
																		ПК-13; ПК-25
																5	Менеджмента и гуманитарных дисципл	ПК-13; ПК-25
																3	Технологические машины и оборудова	ПК-13; ПК-25
2		4	36	125	4	ок												ПК-1; ПК-27
2		4	36	125	4	ок										4	Химическая технология органических м	ПК-1; ПК-27
2		4	36	125	4	ок										4	Химическая технология органических м	ПК-1; ПК-27
2		4	18	107	4	ок												ПК-6
2		4	18	107	4	ок										4	Химическая технология органических м	ПК-6
2		4	18	107	4	ок										4	Химическая технология органических м	ПК-6
																		ПК-3
																4	Химическая технология органических м	ПК-3
																4	Химическая технология органических м	ПК-3
																		ПК-27
																4	Химическая технология органических м	ПК-27
																4	Химическая технология органических м	ПК-27
2		8	18	134	9	зк												ПК-5; ПК-9
2		8	18	134	9	зк										4	Химическая технология органических м	ПК-5; ПК-9
2		8	18	134	9	зк										4	Химическая технология органических м	ПК-5; ПК-9
2		8	18	98	9	зк												ПК-7
2		8	18	98	9	зк										4	Химическая технология органических м	ПК-7
2		8	18	98	9	зк										4	Химическая технология органических м	ПК-7
																		ПК-9; ПК-27

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _ 2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2020

| - | - | - | Форма контроля | | | | | | з.е. | | - | Итого акад.часов | | | | | | Курс 1 | | | | | |

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2020

| Курс 3 | | |

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, профиль : Технология молока и молочных продуктов, год начала подготовки 2020

Курс 5															Закрепленная кафедра		-
Зимняя сессия							Летняя сессия										
Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
															4	Химическая технология органических м	ПК-9; ПК-27
															4	Химическая технология органических м	ПК-9; ПК-27
21	4	40	126	839	47												
21	4	40	126	839	47												
															4	Химическая технология органических материалов	ОК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
															4	Химическая технология органических материалов	ОК-7; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-12
							324			320			4	0	4	Химическая технология органических материалов	ОК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
							324			320			4				
							324			320			4				
							324			324					4	Химическая технология органических материалов	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
							324			324							
							324			324							
															4	Химическая технология органических материалов	ПК-5
															3	Технологические машины и оборудование	ПК-1

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_Бф_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											Каф.	Курсы
				Академических часов									Академических часов									Академических часов									Академических часов								з.е.			
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				72								6		846								14		810								19		1728								48	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				72										846										810										1728								48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																		42.2											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																		224											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				72	16	12		4		56				846	74	14	12	16	32	720	52			810	134	32	12	32	58	642	34			1728	224	58	24	52	90	1418	86	48	ТО: 38 Э: 3		
1	Б1.Б.01	Философия																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		5	12
2	Б1.Б.02	История		9	2	2				7			Эк К	99	10	2		4	4	80	9													Эк К	108	12	4		4	4	87	9	3		5	1
3	Б1.Б.03	Иностранный язык		9	2			2		7			За К	63	8			4	4	51	4			За К	72	12			8	4	56	4		За(2) К(2)	144	22			14	8	114	8	4		5	12
4	Б1.Б.04	Правоведение																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		5	12
5	Б1.Б.07	Самоорганизация и командная работа		9	2	2				7			За К	63	6			2	4	53	4													За К	72	8	2		2	4	60	4	2		5	1
6	Б1.Б.08	Русский язык и деловые коммуникации		9	2			2		7			За К	63	6			2	4	53	4													За К	72	8			4	4	60	4	2		5	1
7	Б1.Б.11	Информационные технологии		9	2	2				7			Эк К	135	8		4		4	118	9													Эк К	144	10	2	4		4	125	9	4		5	1
8	Б1.Б.12	Физика		9	2	2				7			За К	54	10	2	4		4	40	4			ЗаО К	144	20	4	4		12	120	4		За ЗаО К(2)	207	32	8	8		16	167	8	5.75		3	12
9	Б1.Б.13	Высшая математика		9	2	2				7			Эк К	171	10	2		4	4	152	9			Эк К	180	34	8		8	18	137	9		Эк(2) К(2)	360	46	12		12	22	296	18	10		3	1
10	Б1.Б.14	Экология												9	2	2				7				За К	63	12	2		4	6	47	4		За К	72	14	4		4	6	54	4	2		4	1
11	Б1.Б.15	Инженерная и компьютерная графика																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		3	12
12	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	12
13	Б1.Б.17	Общая и неорганическая химия		9	2	2				7			Эк К	171	10	2	4		4	152	9													Эк К	180	12	4	4		4	159	9	5		4	1
14	Б1.Б.18	Органическая химия												9	2	2				7				Эк К	207	30	6	8	4	12	168	9		Эк К	216	32	8	8	4	12	175	9	6		4	1
15	Б1.Б.19	Аналитическая химия и ФХМА																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	12
16	Б1.В.04	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности												9	2	2				7				За К	99	16	2		8	6	79	4		За К	108	18	4		8	6	86	4	3		3	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ														Эк(4) За(4) К(8)										Эк(2) За(3) ЗаО К(6)										Эк(6) За(7) ЗаО К(14)											
ПРАКТИКИ		(План)																																											
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦІ		(План)																																											
КАНИКУЛЫ																																											9		

КУРС 2 Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс												
				Академических часов										Академических часов										Академических часов										Академических часов								з.е.			
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Недель	Каф.	Курсы
ИТОГО (с факультативами)														900								19		828								20		1728								48	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)														900										828										1728								48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																		39.6											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																		224											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)														900	128	24	32	18	54	729	43			720	96	22	12	16	46	593	31			1620	224	46	44	34	100	1322	74	45	ТО: 38 Э: 3		
1	Б1.Б.01	Философия											За К	99	10	2		4	4	85	4												За К	99	10	2		4	4	85	4	2.75		5	12
2	Б1.Б.03	Иностранный язык											Эк К	108	12			8	4	87	9												Эк К	108	12			8	4	87	9	3		5	12
3	Б1.Б.04	Правоведение											За К	63	8			4	4	51	4												За К	63	8			4	4	51	4	1.75		5	12
4	Б1.Б.06	Основы проектной деятельности																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		5	23
5	Б1.Б.10	Экономика предприятия												9	2	2				7			Эк К	135	10	2		4	4	116	9		Эк К	144	12	4		4	4	123	9	4		5	2
6	Б1.Б.12	Физика											Эк К	153	26	4	4		18	118	9												Эк К	153	26	4	4		18	118	9	4.25		3	12
7	Б1.Б.15	Инженерная и компьютерная графика											ЗаО К	135	18	2	8		8	113	4												ЗаО К	135	18	2	8		8	113	4	3.75		3	12
8	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств											ЗаО К	135	18	2	4	2	10	113	4												ЗаО К	135	18	2	4	2	10	113	4	3.75		4	12
9	Б1.Б.19	Аналитическая химия и ФХМА											Эк К	171	28	6	16		6	134	9												Эк К	171	28	6	16		6	134	9	4.75		4	12
10	Б1.Б.20	Физическая и коллоидная химия												9	2	2				7			Эк К	207	32	2	8	4	18	166	9		Эк К	216	34	4	8	4	18	173	9	6		4	2
11	Б1.Б.21	Биохимия																						18	2	2				16				18	2	2				16		0.5		4	23
12	Б1.Б.22	Биология												9	2	2				7			Эк К	171	28	2		8	18	134	9		Эк К	180	30	4		8	18	141	9	5		4	2
13	Б1.Б.24	Системы управления технологическими процессами												9	2	2				7			За К	99	12	2	4		6	83	4		За К	108	14	4	4		6	90	4	3		3	2
14	Б1.Б.26	Электротехника																						18	2	2				16				18	2	2				16		0.5		3	23
15	Б1.В.02	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности																						18	2	2				16				18	2	2				16		0.5		3	23
16	Б1.В.06	Общая технология молочной отрасли																						18	2	2				16				18	2	2				16		0.5		4	23
17	Б1.В.09	Технологическое оборудование молочной отрасли																						18	2	2				16				18	2	2				16		0.5		4	23
18	Б1.В.ДВ.04.01	Основы научных исследований																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	23
19	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Методология научной деятельности*																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	23
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(2) ЗаО(2) К(7)										Эк(3) За К(4)										Эк(6) За(3) ЗаО(2) К(11)											
ПРАКТИКИ		(План)																																108	104			104			4	3	2		
	Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)																					ЗаО	108	104			104			4		ЗаО	108	104			104			4	3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦІ		(План)																																											
КАНИКУЛЫ																																										7			

КУРС 3 Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс												
				Академических часов									Академических часов									Академических часов									Академических часов							з.е.				
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Недель	Каф.	Курсы
ИТОГО (с факультативами)														792								21		1300								28		2092								49	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)														792										1264										2056								48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																		48.2											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																		280											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)														792	142	28	20	18	76	607	43			1084	148	22	32	14	80	898	38			1876	290	50	52	32	156	1505	81	43	ТО: 35 2/3 Э: 3 1/3		
1	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт																					За К	72	4			4		64	4		За К	72	4			4		64	4	2		5	3
2	Б1.Б.06	Основы проектной деятельности											За К	63	8			4	4	51	4												За К	63	8			4	4	51	4	1.75		5	23
3	Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности																						18	2	2				16				18	2	2				16		0.5		4	34
4	Б1.Б.21	Биохимия											Эк К	162	32	6	8		18	121	9												Эк К	162	32	6	8		18	121	9	4.5		4	23
5	Б1.Б.23	Микробиология												9	2	2				7			Эк К	171	28	2	8		18	134	9		Эк К	180	30	4	8		18	141	9	5		4	3
6	Б1.Б.25	Тепло- и хладотехника																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		3	34
7	Б1.Б.26	Электротехника											За К	54	12	2	4		6	38	4												За К	54	12	2	4		6	38	4	1.5		3	23
8	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту																					За К	328	6			6		318	4		За К	328	6			6		318	4			5	3
9	Б1.В.02	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности											Эк К	126	24	2		4	18	93	9												Эк К	126	24	2		4	18	93	9	3.5		3	23
10	Б1.В.03	Пищевая микробиология												9	2	2				7			За К	99	18	2	8		8	77	4		За К	108	20	4	8		8	84	4	3		4	3
11	Б1.В.05	Биологическая безопасность пищевых систем																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	34
12	Б1.В.06	Общая технология молочной отрасли											Эк К	162	30	6	8	4	12	123	9												Эк К	162	30	6	8	4	12	123	9	4.5		4	23
13	Б1.В.08	Физико-химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов												9	2	2				7			Эк К	171	46	2	8		36	116	9		Эк К	180	48	4	8		36	123	9	5		4	3
14	Б1.В.09	Технологическое оборудование молочной отрасли											ЗаО К	126	16	2		2	12	106	4												ЗаО К	126	16	2		2	12	106	4	3.5		4	23
15	Б1.В.14	Научные основы производства продуктов питания												9	2	2				7			ЗаО К	135	28	2	8		18	103	4		ЗаО К	144	30	4	8		18	110	4	4		4	3
16	Б1.В.15	Химия пищи																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	34
17	Б1.В.16	Методы исследования сырья животного происхождения																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	34
18	Б1.В.ДВ.01.01	Информационные технологии в проектной деятельности																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		5	34
19	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Основы математического моделирования*																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		3	34
20	Б1.В.ДВ.04.01	Основы научных исследований											За К	63	12	2		4	6	47	4												За К	63	12	2		4	6	47	4	1.75		4	23
21	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Методология научной деятельности*											За К	63	12	2		4	6	47	4												За К	63	12	2		4	6	47	4	1.75		4	23
22	Б1.В.ДВ.08.01	Физиология питания																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	34
23	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Основы физиологии человека*																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	34
24	ФТД.01	Основы инженерной реологии																					За	36	4			4		28	4		За	36	4			4		28	4	1		4	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(3) ЗаО К(7)										Эк(2) За(4) ЗаО К(6)										Эк(5) За(7) ЗаО(2) К(13)											
ПРАКТИКИ		(План)																																216	212			212			4	6	4		
	Б2.В.02(П)	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))																					ЗаО	216	212			212			4		ЗаО	216	212			212			4	6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																											
КАНИКУЛЫ																																										7			

КУРС 4 Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс												
				Академических часов										Академических часов										Академических часов										Академических часов							з.е.				
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Недель	Каф.	Курсы
ИТОГО (с факультативами)														729								21		1035								27		1764							49	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)														729										999										1728							48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																		39.7										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																		300										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)														**729**	**140**	**26**	**16**	**12**	**86**	**556**	**33**			**819**	**164**	**30**	**12**	**24**	**98**	**621**	**34**			**1548**	**304**	**56**	**28**	**36**	**184**	**1177**	**67**	**43**	ТО: 35 2/3 Э: 3 1/3		
1	Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности											За К	90	10	2	4		4	76	4												За К	90	10	2	4		4	76	4	2.5		4	34
2	Б1.Б.25	Тепло- и хладотехника											За К	63	12	2	4		6	47	4												За К	63	12	2	4		6	47	4	1.75		3	34
3	Б1.В.05	Биологическая безопасность пищевых систем											Эк К	135	42	2		4	36	84	9												Эк К	135	42	2		4	36	84	9	3.75		4	34
4	Б1.В.07	Технохимический контроль и управление качеством																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
5	Б1.В.10	Проектирование предприятий молочной отрасли												9	2	2				7			ЗаО КП К	171	24	2		4	18	143	4		ЗаО КП К	180	26	4		4	18	150	4	5		4	4
6	Б1.В.11	Технология молока и молочных продуктов												9	2	2				7			ЗаО КР К	153	32	6	4	4	18	117	4		ЗаО КР К	162	34	8	4	4	18	124	4	4.5		4	45
7	Б1.В.12	Технология кисломолочных продуктов и сыроделие												9	2	2				7			Эк К	135	28	2	8		18	98	9		Эк К	144	30	4	8		18	105	9	4		4	45
8	Б1.В.13	Пищевые добавки и улучшители																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
9	Б1.В.15	Химия пищи											ЗаО К	99	14	2	4		8	81	4												ЗаО К	99	14	2	4		8	81	4	2.75		4	34
10	Б1.В.16	Методы исследования сырья животного происхождения											За К	99	16	4	4		8	79	4												За К	99	16	4	4		8	79	4	2.75		4	34
11	Б1.В.17	Производственный учет и отчетность в молочной отрасли												9	2	2				7			За К	99	14	2		4	8	81	4		За К	108	16	4		4	8	88	4	3		4	4
12	Б1.В.ДВ.01.01	Информационные технологии в проектной деятельности											ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4												ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4	3.75		5	34
13	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Основы математического моделирования*											ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4												ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4	3.75		3	34
14	Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
15	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Основы гигиены и санитарии*																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
16	Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов питания																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
17	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Технология продуктов лечебно-профилактического питания*																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
18	Б1.В.ДВ.05.01	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения												9	2	2				7			Эк К	171	50	6		8	36	112	9		Эк К	180	52	8		8	36	119	9	5		4	4
19	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения*												9	2	2				7			Эк К	171	50	6		8	36	112	9		Эк К	180	52	8		8	36	119	9	5		4	4
20	Б1.В.ДВ.06.01	Анатомия сельскохозяйственных животных																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
21	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Основы гистологии*																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
22	Б1.В.ДВ.07.01	Тара и упаковка																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
23	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Хранение и переработка сырья животного происхождения*																						9	2	2				7				9	2	2				7		0.25		4	45
24	Б1.В.ДВ.08.01	Физиология питания											За К	63	12	2		4	6	47	4												За К	63	12	2		4	6	47	4	1.75		4	34
25	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Основы физиологии человека*											За К	63	12	2		4	6	47	4												За К	63	12	2		4	6	47	4	1.75		4	34
26	ФТД.02	Основы строительного дела																					За	36	4			4		28	4		За	36	4			4		28	4	1		3	4
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк За(4) ЗаО(2) К(7)										Эк(2) За(2) ЗаО(2) КП КР К(5)										Эк(3) За(6) ЗаО(4) КП КР К(12)												
ПРАКТИКИ		(План)																																216	212			212			4	6	4		
	Б2.В.02(П)	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))																					ЗаО	216	212			212			4		ЗаО	216	212			212			4	6	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																											
КАНИКУЛЫ																																											7		

КУРС 5 Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия										Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс											
				Академических часов										Академических часов										Академических часов										Академических часов								з.е.			
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Недель	Каф.	Курсы
ИТОГО (с факультативами)														1080										648										1728								48	40 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)												28		1080										648								0		1728								48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																		37.9										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																		194										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)														1080	194	24	4	40	126	839	47													1080	194	24	4	40	126	839	47	30	ТО: 27 Э: 1 1/2		
1	Б1.В.07	Технохимический контроль и управление качеством											За К	99	10	2		4	4	85	4												За К	99	10	2		4	4	85	4	2.75		4	45
2	Б1.В.11	Технология молока и молочных продуктов											Эк К	126	20	8	4		8	97	9												Эк К	126	20	8	4		8	97	9	3.5		4	45
3	Б1.В.12	Технология кисломолочных продуктов и сыроделие											ЗаО КП К	144	30	4		8	18	110	4												ЗаО КП К	144	30	4		8	18	110	4	4		4	45
4	Б1.В.13	Пищевые добавки и улучшители											За К	99	12	2		4	6	83	4												За К	99	12	2		4	6	83	4	2.75		4	45
5	Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза											ЗаО К	171	42	2		4	36	125	4												ЗаО К	171	42	2		4	36	125	4	4.75		4	45
6	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Основы гигиены и санитарии*											ЗаО К	171	42	2		4	36	125	4												ЗаО К	171	42	2		4	36	125	4	4.75		4	45
7	Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов питания											ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4												ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4	3.75		4	45
8	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Технология продуктов лечебно-профилактического питания*											ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4												ЗаО К	135	24	2		4	18	107	4	3.75		4	45
9	Б1.В.ДВ.06.01	Анатомия сельскохозяйственных животных											Эк К	171	28	2		8	18	134	9												Эк К	171	28	2		8	18	134	9	4.75		4	45
10	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Основы гистологии*											Эк К	171	28	2		8	18	134	9												Эк К	171	28	2		8	18	134	9	4.75		4	45
11	Б1.В.ДВ.07.01	Тара и упаковка											Эк К	135	28	2		8	18	98	9												Эк К	135	28	2		8	18	98	9	3.75		4	45
12	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Хранение и переработка сырья животного происхождения*											Эк К	135	28	2		8	18	98	9												Эк К	135	28	2		8	18	98	9	3.75		4	45
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(2) ЗаО(3) КП К(8)																				Эк(3) За(2) ЗаО(3) КП К(8)											
ПРАКТИКИ		(План)																																324	320			320			4	9	6		
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)																					ЗаО	324	320			320			4		ЗаО	324	320			320			4	9	6		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																324	324			324				9	6		
	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																						324	324			324						324	324			324				9	6		
КАНИКУЛЫ																																										9 3/6		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2020_12345-7-2_БФ_ХТОМ_3 _2018 молоко.plz.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 202

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-13; ПК-25; ПК-28
Б1.Б.01	Философия	ОК-1; ОК-2
Б1.Б.02	История	ОК-1; ОК-2
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Правоведение	ОК-4; ПК-28
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.06	Основы проектной деятельности	ОК-6; ОПК-2
Б1.Б.07	Самоорганизация и командная работа	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.08	Русский язык и деловые коммуникации	ОК-5
Б1.Б.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-2
Б1.Б.10	Экономика предприятия	ОК-3
Б1.Б.11	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-13
Б1.Б.12	Физика	ОПК-4; ПК-4
Б1.Б.13	Высшая математика	ОПК-2
Б1.Б.14	Экология	ОПК-1; ПК-9
Б1.Б.15	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ПК-25
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1
Б1.Б.17	Общая и неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.18	Органическая химия	ОПК-3; ПК-5
Б1.Б.19	Аналитическая химия и ФХМА	ОПК-3; ПК-5
Б1.Б.20	Физическая и коллоидная химия	ОПК-3; ПК-5
Б1.Б.21	Биохимия	ОПК-2
Б1.Б.22	Биология	ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.23	Микробиология	ОПК-3; ПК-5; ПК-9
Б1.Б.24	Системы управления технологическими процессами	ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.25	Тепло- и хладотехника	ОПК-4; ПК-5
Б1.Б.26	Электротехника	ОПК-4
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-8; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8; ПК-12
Б1.В.02	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности	ОК-4; ПК-8
Б1.В.03	Пищевая микробиология	ПК-9
Б1.В.04	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	ПК-4
Б1.В.05	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК-9

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Общая технология молочной отрасли	ПК-11
Б1.В.07	Технохимический контроль и управление качеством	ПК-26
Б1.В.08	Физико-химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов	ПК-1
Б1.В.09	Технологическое оборудование молочной отрасли	ПК-10
Б1.В.10	Проектирование предприятий молочной отрасли	ПК-8; ПК-11
Б1.В.11	Технология молока и молочных продуктов	ПК-1; ПК-12
Б1.В.12	Технология кисломолочных продуктов и сыроделие	ПК-1; ПК-12
Б1.В.13	Пищевые добавки и улучшители	ПК-3; ПК-6
Б1.В.14	Научные основы производства продуктов питания	ОПК-2; ПК-11
Б1.В.15	Химия пищи	ОПК-3; ПК-26
Б1.В.16	Методы исследования сырья животного происхождения	ПК-26
Б1.В.17	Производственный учет и отчетность в молочной отрасли	ПК-7
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.01.01	Информационные технологии в проектной деятельности	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.01.02	Основы математического моделирования	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.02.02	Основы гигиены и санитарии	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-3
Б1.В.ДВ.04.01	Основы научных исследований	ПК-3
Б1.В.ДВ.04.02	Методология научной деятельности	ПК-3
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-27
Б1.В.ДВ.05.01	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02	Экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	ПК-27
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.06.01	Анатомия сельскохозяйственных животных	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.06.02	Основы гистологии	ПК-5; ПК-9
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ПК-7
Б1.В.ДВ.07.01	Тара и упаковка	ПК-7
Б1.В.ДВ.07.02	Хранение и переработка сырья животного происхождения	ПК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	ПК-9; ПК-27
Б1.В.ДВ.08.01	Физиология питания	ПК-9; ПК-27
Б1.В.ДВ.08.02	Основы физиологии человека	ПК-9; ПК-27
Б2	Практики	ОК-3; ОК-7; ОК-9; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В	Вариативная часть	ОК-3; ОК-7; ОК-9; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	ОК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.02(П)	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))	ОК-7; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-12
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	ОК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-13; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
ФТД	Факультативы	ПК-1; ПК-5
ФТД.01	Основы инженерной реологии	ПК-5
ФТД.02	Основы строительного дела	ПК-1