МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Юшко С.В.*
"1" 07 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 1.07.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление: 19.03.02- Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии пищевых производств
Факультет: пищевых технологий

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Виды профессиональной деятельности
- производственно-технологическая - экспериментально-исследовательская - расчетно-проектная.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Бурмистров А.В./*

Начальник УМУ _____ */ Ежкова Г.О./*

Начальник УМЦ _____ */ Китаева Л.А./*

Декан _____ */ Сироткин А.С./*

Зав. кафедрой _____ */ Решетник О.А./*

Ответственный за направление _____ */ Поливанов М.А./*

Ответственный за ООП _____ */ Мингалеева З.Ш./*

Разработчики учебного плана _____ */ Мингалеева З.Ш., Ямашев Т.А./*

Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

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	К																			Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																			=		Э	Э	К	К																			Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
III																			=		Э	Э	К	К															Э	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																			=		Э	Э	К	К															Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
V																			=				К	К					Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**38**	**38**	**36**	**36**	**27 1/2**	175 1/2
Э	Экзаменационные сессии	**3**	**3**	**3**	**3**	**1 1/2**	13 1/2
У	Учебная практика		**2**	**2**			4
П	Производственная практика				**4**	**8**	12
Д	Выпускная квалификационная работа					**4**	4
К	Каникулы	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	46
Итого		**51**	**51**	**51**	**51**	**51**	255
Студентов							
Групп							

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по к															
											в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3			
																Часов						Часов						Часов			
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР
4		Итого	33	28	3	1	1	59	9040	9040	754	6785	421	242	242	66	38	60	1503	97	49	66	50	44	1369	91	48	72	62	32	1676
6		Итого по ООП (без факультативов)	33	26	3	1	1	59	8968	8968	746	6729	413	240	240	66	38	56	1475	93	48	66	50	44	1369	91	48	72	62	32	1676
8		Б=49% В=51% ДВ(от В)=34.2%									9%	85%	5%																		
9		Итого по блоку Б1	33	26	3	1	1	59	7888	7888	746	6729	413	210	210	66	38	56	1475	93	48	66	50	44	1369	91	45	72	62	32	1676
11		Б=49% В=51% ДВ(от В)=34.2%									9%	85%	5%																		
12	Б1	Дисциплины (модули)	33	26	3	1	1	59	7888	7888	746	6729	413	210	210	66	38	56	1475	93	48	66	50	44	1369	91	45	72	62	32	1676
14	Б1.Б	Базовая часть	18	13	1			31	3672	3672	380	3074	218	102	102	42	34	42	974	60	32	36	26	40	854	70	28.5	44	44	10	767
15	Б1.Б.1	История	1					1	144	144	8	127	9	4	4	4		4	127	9	4										
16		*в т.ч. часов в инт. форме:*									4					2		2													
18	Б1.Б.2	Философия	2					2	144	144	8	127	9	4	4	2			7		0.25	2		4	120	9	3.75				
19		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2													2							
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	2	112				1122	324	324	22	281	21	9	9			12	160	8	5			10	121	13	4				
22		*в т.ч. часов в инт. форме:*									12							6						6							
24	Б1.Б.4	Экономика	2					2	108	108	14	85	9	3	3							6		8	85	9	3				
25		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2													2							
27	Б1.Б.5	Математика	12	1				112	252	252	36	194	22	7	7	8		14	109	13	4	6		8	85	9	3				
28		*в т.ч. часов в инт. форме:*									8					2		4						2							
30	Б1.Б.6	Информатика	1					1	108	108	8	91	9	3	3	4	4		91	9	3										
31		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2						2														
33	Б1.Б.7	Физика	2	1				12	216	216	26	177	13	6	6	6	8		72	4	2.5	4	8		105	9	3.5				
34		*в т.ч. часов в инт. форме:*									8					2	4						2								
36	Б1.Б.8	Химия	2	1				3	432	432	54	356	22	12	12	12	18	12	305	13	10	4	6	2	51	9	2				
37		*в т.ч. часов в инт. форме:*									14					4	8					2									
39	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	*1*					*1*	*216*	*216*	*30*	*177*	*9*	*6*	*6*	*8*	*12*	*10*	*177*	*9*	*6*										
40		*в т.ч. часов в инт. форме:*									*6*					*2*	*4*														
42	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*	*2*	*1*				*12*	*216*	*216*	*24*	*179*	*13*	*6*	*6*	*4*	*6*	*2*	*128*	*4*	*4*	*4*	*6*	*2*	*51*	*9*	*2*				
43		*в т.ч. часов в инт. форме:*									*8*					*2*	*4*					*2*									
45	*																														
46	Б1.Б.9	Биохимия	3					3	144	144	22	113	9	4	4							2			7		0.25	8	12		106
47		*в т.ч. часов в инт. форме:*									4																	4			
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика		1				1	108	108	8	96	4	3	3	4	4		96	4	3										
50		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2						2														
52	Б1.Б.11	Прикладная механика		2				2	108	108	8	96	4	3	3							4		4	96	4	3				
53		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2													2							
55	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника			2			2	144	144	12	128	4	4	4							4	4	4	128	4	4				
56		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2													2							
58	Б1.Б.13	Электротехника и электроника		2				2	72	72	12	56	4	2	2	2			7		0.25	2	8		49	4	1.75				
59		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2												2								
61	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности		3				3	72	72	10	58	4	2	2													4	4	2	58
62		*в т.ч. часов в инт. форме:*									2																			2	
64	Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные	3					3	144	144	14	121	9	4	4													6	8		121

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	курсам														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
			Курс 4						Курс 5													
			Часов						Часов													
	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ						Код	Наименование	
4	106	48	72	72	20	1297	87	49	42	38	20	940	40	48	-		23.3%	208				
6	106	48	72	72	16	1269	83	48	42	38	20	940	40	48	-		22.5%	208				
8																						
9	106	45	72	72	16	1269	83	42	42	38	20	940	40	30	-		22.5%	208				
11																						
12	106	45	72	72	16	1269	83	42	42	38	20	940	40	30	-		22.5%	208				
14	53	25.5	26	36		479	35	16							-		24.2%	94				
15															36		50%	4		11	Гуманитарных дисциплин (ГМУС)	ОК-1, 5
16																						
18															36		50%	2		68	Философии и истории науки	ОК-1, 4
19																						
21															36		100%	12		17	Иностранных языков в профессиональ	ОК-3, 9
22																						
24															36		57.1%	2		80	Экономики	ОК-2, 6
25																						
27															36		61.1%	8		9	Высшей математики	ОК-5; ПК-5, 17
28																						
30															36			2		75	Химической кибернетики	ОПК-1; ПК-6, 16, 26
31																						
33															36			8		66	Физики	ОК-5; ПК-5, 14
34																						
36															-		25.9%	14				
37																						
39															*36*		*33.3%*	*6*		*32*	*Неорганической химии*	*ОК-5; ПК-5, 14*
40																						
42															*36*		*16.7%*	*8*		*37*	*Органической химии*	*ОК-5; ПК-5, 14*
43																						
45																						
46	9	3.75													36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5, 14
47																						
49															36			2		13	Инженерной компьютерной графики и автоматизированного проектирования	ОК-5; ОПК-1; ПК-24, 26
50																						
52															36		50%	2		51	Теоретической механики и сопротивле	ОК-5; ПК-5, 27
53																						
55															36		33.3%	2		50	Теоретических основ теплотехники	ПК-2, 5
56																						
58															36			2		82	Электропривода и электротехники	ПК-2, 5
59																						
61	4	2													36		20%	2		43	Промышленной безопасности	ОК-6, 8; ПК-12, 23, 24
62																						
64	9	4													36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-1, 8

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по к															
											в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3			
																Часов						Часов						Часов			
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР
65		нормы качества пищевых продуктов							*в т.ч. часов в инт. форме:*		2																	2			
67	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	3					3	144	144	12	123	9	4	4							2			7		0.25	2	4	4	116
68									*в т.ч. часов в инт. форме:*		4																		4		
70	Б1.Б.17	Пищевая микробиология		4				4	108	108	12	92	4	3	3													2			7
71									*в т.ч. часов в инт. форме:*		2																				
73	Б1.Б.18	Пищевая химия	3					3	144	144	16	119	9	4	4													8	8		119
74									*в т.ч. часов в инт. форме:*		4																	4			
76	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4					4	144	144	18	117	9	4	4													2			7
77									*в т.ч. часов в инт. форме:*		2																				
79	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания	3					3	180	180	16	155	9	5	5													8	8		155
80									*в т.ч. часов в инт. форме:*		4																	4			
82	Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	4					4	144	144	16	119	9	4	4													2			7
83									*в т.ч. часов в инт. форме:*		4																				
85	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		4				4	72	72	8	60	4	2	2													2			7
86									*в т.ч. часов в инт. форме:*		2																				
88	Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4					4	144	144	16	119	9	4	4																
89									*в т.ч. часов в инт. форме:*		4																				
91	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт		3					72	72	4	64	4	2	2															4	64
92									*в т.ч. часов в инт. форме:*																						
94	*																														
96	Б1.В	Вариативная часть	15	13	2	1	1	28	4216	4216	366	3655	195	108	108	24	4	14	501	33	16	30	24	4	515	21	16.5	28	18	22	909
98	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	12	5	1	1	1	17	2556	2556	232	2192	132	71	71	16	4	6	313	21	10	18	16		322	13	10.25	28	18	14	570
99	Б1.В.ОД.1	Социология		1				1	72	72	6	62	4	2	2	4		2	62	4	2										
100									*в т.ч. часов в инт. форме:*		2							2													
102	Б1.В.ОД.2	Психология и управление трудовым коллективом, в том числе конфликтология		1				1	72	72	6	62	4	2	2	4		2	62	4	2										
103									*в т.ч. часов в инт. форме:*		2							2													
105	Б1.В.ОД.3	Правоведение		1				1	72	72	6	62	4	2	2	4		2	62	4	2										
106									*в т.ч. часов в инт. форме:*		2							2													
108	Б1.В.ОД.4	Биоорганическая химия	2					2	216	216	16	191	9	6	6							8	8		191	9	6				
109									*в т.ч. часов в инт. форме:*		6											4	2								
111	Б1.В.ОД.5	Аналитическая химия	3					3	180	180	16	155	9	5	5							2			7		0.25	6	8		148
112									*в т.ч. часов в инт. форме:*		6											2						2	2		
114	Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия			2			2	144	144	16	124	4	4	4							8	8		124	4	4				
115									*в т.ч. часов в инт. форме:*		4											4									
117	Б1.В.ОД.7	Микробиология	3					3	144	144	14	121	9	4	4													6	8		121
118									*в т.ч. часов в инт. форме:*		4																	4			
120	Б1.В.ОД.8	Биология	3					3	144	144	10	125	9	4	4													6		4	125
121									*в т.ч. часов в инт. форме:*		6																	4		2	
123	Б1.В.ОД.9	Технология продуктов питания из растительного	4	4				4	180	180	16	151	13	5	5																

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Курсам														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
			Курс 4						Курс 5													
			Часов						Часов													
	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ						Код	Наименование	
65																						
67	9	3.75													36		33.3%	4		45	Процессов и аппаратов химической технологии	ОПК-2; ПК-2, 4, 5
68																						
70		0.25	2	8		85	4	2.75							36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-1, 5
71			2																			
73	9	4													36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-1, 5
74																						
76		0.25	8	8		110	9	3.75							36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-1, 5
77			2																			
79	9	5													36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-4, 11
80																						
82		0.25	6	8		112	9	3.75							36			4		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-4
83			4																			
85		0.25	2	4		53	4	1.75							36			2		1	Автоматизированных систем сбора и обработки информации	ОПК-1; ПК-6, 7
86				2																		
88			8	8		119	9	4							36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8
89			4																			
91	4	2													36		100%			21	Физического воспитания и спорта	ОК-7, 8
92																						
94																						
96	53	19.5	46	36	16	790	48	26	42	38	20	940	40	30	-		20.8%	114				
98	45	18.75	32	28	12	581	40	19.25	12	12	16	406	13	12.75	-		20.7%	78				
99															36		33.3%	2		10	Государственного, муниципального упр	ОК-1, 4; ПК-6
100																						
102															36		33.3%	2		48	Социальной работы, педагогики и психологии	ОК-4; ПК-11
103																						
105															36		33.3%	2		42	Правоведения	ОК-5, 6; ПК-8
106																						
108															36			6		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5, 14
109																						
111	9	4.75													36			6		2	Аналитической химии, сертификации и	ОК-5; ПК-5, 14
112																						
114															36			4		67	Физической и коллоидной химии	ОК-5; ПК-5, 14
115																						
117	9	4													36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5, 14
118																						
120	9	4													36		40%	6		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5
121																						
123			8	8		151	13	5							36			8		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-1, 4

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по к																
											в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3			
																Часов						Часов						Часов			
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР
124	Б1.В.ОД.9	Сырья									8																					
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
126	Б1.В.ОД.10	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	4					4	216	216	28	179	9	6	6																	
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
129	Б1.В.ОД.11	Научные основы функционирования технологических систем хлебопекарного и специального производства	5				5	5	288	288	34	245	9	8	8																	
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
132	Б1.В.ОД.12	Технологическое оборудование	3					3	108	108	10	89	9	3	3													4	2	4	89
									в т.ч. часов в инт. форме:																			2		2	
135	Б1.В.ОД.13	Проектирование предприятий отрасли	4	5		5		45	324	324	18	293	13	9	9																	
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
138	Б1.В.ОД.14	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	4					4	144	144	16	119	9	4	4																	
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
141	Б1.В.ОД.15	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья	1					1	144	144	8	127	9	4	4	4	4		127	9	4											
									в т.ч. часов в инт. форме:							2																	
144	Б1.В.ОД.16	Экономика и управление предприятием	3					3	108	108	12	87	9	3	3													6		6	87
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
147	*																															
149	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	3	8	1			11	1660	1660	134	1463	63	37	37	8		8	188	12	6	12	8	4	193	8	6.25			8	339
151		Элективные курсы по физической культуре и спорту		3					328	328	6	318	4																	6	318
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
155	Б1.В.ДВ.1																															
156	1	Социально - экономическая политика государства		3				3	36	36	4	28	4	1	1							2			7		0.25			2	21
									в т.ч. часов в инт. форме:																					2	
159	2	Татарский язык		3				3	36	36	4	28	4	1	1							2			7		0.25			2	21
160	*																															
162	Б1.В.ДВ.2																															
163	1	Управление цепями поставок на промышленном предприятии		1				1	72	72	6	62	4	2	2	4		2	62	4	2											
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
166	2	Основы маркетинга и менеджмента		1				1	72	72	6	62	4	2	2	4		2	62	4	2											
167	*																															
169	Б1.В.ДВ.3																															
170	1	Культура современной России		1				1	72	72	6	62	4	2	2	4		2	62	4	2											
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
173	2	Культура народов Татарстана		1				1	72	72	6	62	4	2	2	4		2	62	4	2											
174	*																															
176	Б1.В.ДВ.4																															
177	1	Русский язык и культура профессиональной речи		1				1	72	72	4	64	4	2	2			4	64	4	2											
									в т.ч. часов в инт. форме:																							
180	2	История развития пищевой промышленности		1				1	72	72	4	64	4	2	2			4	64	4	2											
181	*																															

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Курсам														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
			Курс 4						Курс 5													
			Часов						Часов													
	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ						Код	Наименование	
124			6	2																		
126			8	12	8	179	9	6							36		28.6%	14		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 3, 15
127			8		6																	
129			2			7		0.25	12	12	8	238	9	7.75	36		23.5%	12		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 3, 8
130			2						6		4											
132	9	3													36		40%	4		33	Оборудования пищевых производств	ПК-2, 7, 27
133																						
135			6		4	125	9	4			8	168	4	5	36		66.7%	2		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-23, 24, 27
136											2											
138			8	8		119	9	4							36			4		56	Технологии пищевых производств	ПК-4, 5
139			4																			
141															36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8, 14, 17
142																						
144	9	3													36		50%			80	Экономики	ОК-2; ПК-25
145																						
147																						
149	8	0.75	14	8	4	209	8	6.75	30	26	4	534	27	17.25	-		20.9%	36				
151	4														36		100%			21	Физического воспитания и спорта	ОК-7; ПК-12
152																						
155																						
156	4	0.75													36		50%	2		48	Социальной работы, педагогики и психологии	ОК-1, 2, 3, 9; ПК-9
157																						
159	4	0.75													36		50%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-1, 2, 3, 9; ПК-9
160																						
162																						
163															36		33.3%			26	Логистики и управления	ОК-2; ПК-10, 25
164																						
166															36		33.3%			30	Менеджмента и предпринимательской	ОК-2; ПК-10, 25
167																						
169																						
170															36		33.3%	2		11	Гуманитарных дисциплин (ГМУС)	ОК-1, 3, 4, 9; ПК-6
171																						
173															36		33.3%	2		11	Гуманитарных дисциплин (ГМУС)	ОК-1, 3, 4, 9; ПК-6
174																						
176																						
177															36		100%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-3, 9; ПК-9
178																						
180															36		100%	2		56	Технологии пищевых производств	ОК-3, 9; ПК-9
181																						

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по к															
											в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3			
																Часов						Часов						Часов			
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР
183	Б1.В.ДВ.5																														
184	1	Основы научных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья			4			4	144	144	12	128	4	4	4																
185								*в т.ч. часов в инт. форме:*																							
187	2	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья			4			4	144	144	12	128	4	4	4																
188	*																														
190	Б1.В.ДВ.6																														
191	1	Компьютерные технологии в пищевой технологии		4				4	72	72	8	60	4	2	2																
192								*в т.ч. часов в инт. форме:*			2																				
194	2	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		4				4	72	72	8	60	4	2	2																
195	*																														
197	Б1.В.ДВ.7																														
198	1	Экология		2				2	108	108	8	96	4	3	3							4		4	96	4	3				
199								*в т.ч. часов в инт. форме:*			2													2							
201	2	Контроль технологических процессов на пищевых предприятиях по переработке растительного сырья		2				2	108	108	8	96	4	3	3							4		4	96	4	3				
202	*																														
204	Б1.В.ДВ.8																														
205	1	Научные основы функционирования технологических систем сахаро- и жиросодержащих продуктов	5					5	216	216	30	177	9	6	6																
206								*в т.ч. часов в инт. форме:*			10																				
208	2	Современные технологии пищевых продуктов из растительного сырья	5					5	216	216	30	177	9	6	6																
209	*																														
211	Б1.В.ДВ.9																														
212	1	Научные основы функционирования технологических систем макаронного производства	5					5	216	216	18	189	9	6	6																
213								*в т.ч. часов в инт. форме:*			6																				
215	2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	5					5	216	216	18	189	9	6	6																
216	*																														
218	Б1.В.ДВ.10																														
219	1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции из растительного сырья		2				2	108	108	14	90	4	3	3							6	8		90	4	3				
220								*в т.ч. часов в инт. форме:*			4											4									
222	2	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья		2				2	108	108	14	90	4	3	3							6	8		90	4	3				
223	*																														
225	Б1.В.ДВ.11																														
226	1	Научные основы функционирования	5					5	216	216	18	189	9	6	6																

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	урсам														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
			Курс 4						Курс 5													
			Часов						Часов													
	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ						Код	Наименование	
183																						
184			4	8		128	4	4							36					56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 13, 14
185																						
187			4	8		128	4	4							36					56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 13, 14
188																						
190																						
191			4		4	60	4	2							36		50%	2		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1; ПК-6, 16, 26
192					2																	
194			4		4	60	4	2							36		50%	2		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1; ПК-6, 16, 26
195																						
197																						
198															36		50%	2		44	Промышленной биотехнологии	ОК-5; ПК-5
199																						
201															36		50%	2		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5
202																						
204																						
205			2			7		0.25	12	12	4	170	9	5.75	36		13.3%	10		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-3, 4, 9
206									6		4											
208			2			7		0.25	12	12	4	170	9	5.75	36		13.3%	10		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-3, 4, 9
209																						
211																						
212			2			7		0.25	10	6		182	9	5.75	36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-3, 4, 7
213									6													
215			2			7		0.25	10	6		182	9	5.75	36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-3, 4, 7
216																						
218																						
219															36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8, 14
220																						
222															36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8, 14
223																						
225																						
226			2			7		0.25	8	8		182	9	5.75	36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 4, 8

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Наименование	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	в том числе: Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт	Распределение по к… Курс 1: Часов: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 2: Часов: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 3: Часов: Лек	Лаб	Пр	СР
227	1	технологических систем сырья и продуктов длительного хранения	*в т.ч. часов в инт. форме:*								6																				
229	2	Применение консервантов в пищевой промышленности	5					5	216	216	18	189	9	6	6																
230	*																														
233	ДВ*																														

235 / 236	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	Факт	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР
237	Б2	Практики								864	864				24	24							2		108			3	2		108	
239	Б2.У	Учебная практика								216	216				6	6							2		108			3	2		108	
240	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности	Вар			23				216	216				6	6							2		108			3	2		108	
241	*																														
243	Б2.Н	Научно-исследовательская работа																													
244	*																														
246	Б2.П	Производственная практика								648	648				18	18															
247	Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	Вар			4				216	216				6	6															
248	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	Вар			5				432	432				12	12															
249	*																														

251 / 252	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	Факт	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР
253	Б3	Государственная итоговая аттестация							216	216				6	6																

255 / 256	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	ЗЕТ: Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР
257	Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																													
258	*																														

260 / 261	Индекс	Наименование	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	Факт	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР
262	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР	216	216				6	6																
263	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз	216	216				6	6															
264	*																								
266			Всего часов					ЗЕТ																	

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Курсам																					
			Курс 4						Курс 5											Закрепленная кафедра		
			Часов						Часов													
	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код	Наименование	Компетенции
227			2						4													
229			2			7		0.25	8	8		182	9	5.75	36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 4, 8
230																						
233																						
235					Часов						Часов											
236	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
237		3	4		216			6	8		432			12								
239		3																				
240		3													36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ПК-3, 4
241																						
243																						
244																						
246			4		216			6	8		432			12								
247			4		216			6							36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ПК-2, 3, 8, 11, 12
248									8		432			12	36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ОК-2; ОПК-2; ПК-1, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 23, 24, 25, 26, 27
249																						
251					Часов						Часов											
252	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
253									4					6	-							
255	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
256																						
257															-							
258																						
260					Часов						Часов											
261	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
262									4		216			6								
263									4		216			6	36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 23, 24, 25, 26, 27
264																						
266	Контро						Контро						Контро		Часов	ЗЕТ в						

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по к																	
											в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3				
																Часов						Часов						Часов				
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР
267	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР
268	ФТД	Факультативы		2					72	72	8	56	8	2	2			4	28	4	1										
269	ФТД.1	Библиография		1					36	36	4	28	4	1	1			4	28	4	1										
270			*в т.ч. часов в инт. форме:*																												
272	ФТД.2	Патентоведение		4					36	36	4	28	4	1	1																
273			*в т.ч. часов в инт. форме:*																												
275	*																														

ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Курсам																						
			Курс 4						Курс 5											Закрепленная кафедра			
			Часов						Часов														
	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код	Наименование	Компетенции
267	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
268					4	28	4	1							-		100%					
269															36		100%			31	Методологии инженерной деятельности	ОПК-1; ПК-6
270																						
272					4	28	4	1							36		100%			31	Методологии инженерной деятельности	ОПК-1; ПК-6
273																						
275																						

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Индекс	Курсы обучения	Курс 1														Курс 2														
		Дней на сессию/наим.сессии	6	Установочная сессия				14	Зимняя сессия				19	Летняя сессия					Установочная сессия				19	Зимняя сессия				20	Летняя сессия				
		Наименование	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек
		Резерв времени	44					20					26										53					47				
1		Начало сессии/неделя	8 сентября 2015 г.				2	19 января 2016 г.				21	15 июня 2016 г.				42						12 января 2017 г.				20	15 июня 2017 г.				42	
2		Конец сессии	13 сентября 2015 г.				2	1 февраля 2016 г.				22	3 июля 2016 г.				44						30 января 2017 г.				22	4 июля 2017 г.				44	
4		Итого	8		2	35		32	16	28	499	10	26	22	30	969	25						32	22	20	521	12	34	28	24	848	16	
6		Итого по ООП (без факультативов)	8		2	35		32	16	26	492	10	26	22	28	948	24						32	22	20	521	12	34	28	24	848	16	
8		Б=49% В=51% ДВ(от В)=34.2%																															
9		Итого по блоку Б1	8		2	35		32	16	26	492	10	26	22	28	948	24						32	22	20	521	12	34	28	24	848	16	
11		Б=49% В=51% ДВ(от В)=34.2%																															
12	Б1	Дисциплины (модули)	8		2	35		32	16	26	492	10	26	22	28	948	24						32	22	20	521	12	34	28	24	848	16	
14	Б1.Б	Базовая часть	6		2	28		20	16	22	395	8	16	18	18	551	12						24	22	20	493	12	12	4	20	361	8	
15	Б1.Б.1	История						2			7		2		4	120	зк																
16													2		2																		
18	Б1.Б.2	Философия											2			7							2		4	120	зк						
19																									2								
21	Б1.Б.3	Иностранный язык			2	7				6	62	зк			4	91	зк								6	62	зк			4	59	зк	
22										2					4										6								
24	Б1.Б.4	Экономика																					2			7		4		8	78	зк	
25																														2			
27	Б1.Б.5	Математика	2			7		4		6	46	зк	2		8	56	зк						6		8	85	зк						
28													2		4										2								
30	Б1.Б.6	Информатика						2			7		2	4		84	зк																
31														2																			
33	Б1.Б.7	Физика						2			7		4	8		65	зк						4	8		105	зк						
34													2	4										2									
36	Б1.Б.8	Химия	2			7		8	12	10	177	2	2	6	2	121	2						4	6	2	51	2						
37								2	4				2	4									2										
39	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	*2*			*7*		*6*	*12*	*10*	*170*	*зк*																					
40								*2*	*4*																								
42	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*						*2*			*7*		*2*	*6*	*2*	*121*	*зк*						*4*	*6*	*2*	*51*	*зк*						
43													*2*	*4*									*2*										
45	*																																
46	Б1.Б.9	Биохимия																										2			7		
47																																	
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2			7		2	4		89	зк																					
50									2																								
52	Б1.Б.11	Прикладная механика																					2			7		2		4	89	зк	
53																														2			
55	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника																					2			7		2	4	4	121	ок	
56																														2			
58	Б1.Б.13	Электротехника и электроника											2			7							2	8		49	зк						
59																								2									
61	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности																															

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Распределение по курсам																																									
	Курс 3														Курс 4														Курс 5													
	Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия				Установочная сессия				27	Зимняя сессия					Летняя		
	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр
					96					73										103					87										103							
1					12 января 2018 г.				20	25 мая 2018 г.				39						12 января 2019 г.				20	25 мая 2019 г.				39						16 марта 2020 г.				29			
2					1 февраля 2018 г.				22	21 июня 2018 г.				42						1 февраля 2019 г.				22	21 июня 2019 г.				42						11 апреля 2020 г.				32			
4					32	24	6	447	8	40	38	26	1229	18						30	28	2	409	8	42	44	18	888	16						42	38	20	940	12			
6					32	24	6	447	8	40	38	26	1229	18						30	28		402	8	42	44	16	867	15						42	38	20	940	12			
8																																										
9					32	24	6	447	8	40	38	26	1229	18						30	28		402	8	42	44	16	867	15						42	38	20	940	12			
11																																										
12					32	24	6	447	8	40	38	26	1229	18						30	28		402	8	42	44	16	867	15						42	38	20	940	12			
14					18	16	4	250	4	26	28	6	517	9						20	28		367	8	6	8		112	2													
15																																										
16																																										
18																																										
19																																										
21																																										
22																																										
24																																										
25																																										
27																																										
28																																										
30																																										
31																																										
33																																										
34																																										
36																																										
37																																										
39																																										
40																																										
42																																										
43																																										
45																																										
46					8	12		106	зк																																	
47					4																																					
49																																										
50																																										
52																																										
53																																										
55																																										
56																																										
58																																										
59																																										
61					2			7		2	4	2	51	зк																												

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	сессия		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СР	Контроль						Код	Наименование	
1										
2										
4			-		23.3%	208				
6			-		22.5%	208				
9			-		22.5%	208				
12			-		22.5%	208				
14			-		24.2%	94				
15			36		50%	4		11	Гуманитарных дисциплин (ГМУС)	ОК-1, 5
16										
18			36		50%	2		68	Философии и истории науки	ОК-1, 4
19										
21			36		100%	12		17	Иностранных языков в профессиональ	ОК-3, 9
22										
24			36		57.1%	2		80	Экономики	ОК-2, 6
25										
27			36		61.1%	8		9	Высшей математики	ОК-5; ПК-5, 17
28										
30			36			2		75	Химической кибернетики	ОПК-1; ПК-6, 16, 26
31										
33			36			8		66	Физики	ОК-5; ПК-5, 14
34										
36			-		25.9%	14				
37										
39			*36*		*33.3%*	*6*		*32*	*Неорганической химии*	*ОК-5; ПК-5, 14*
40										
42			*36*		*16.7%*	*8*		*37*	*Органической химии*	*ОК-5; ПК-5, 14*
43										
45										
46			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5, 14
47										
49			36			2		13	Инженерной компьютерной графики и автоматизированного проектирования	ОК-5; ОПК-1; ПК-24, 26
50										
52			36		50%	2		51	Теоретической механики и сопротивле	ОК-5; ПК-5, 27
53										
55			36		33.3%	2		50	Теоретических основ теплотехники	ПК-2, 5
56										
58			36			2		82	Электропривода и электротехники	ПК-2, 5
59										
61			36		20%	2		43	Промышленной безопасности	ОК-6, 8; ПК-12, 23, 24

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Индекс	Курсы обучения	Курс 1															Курс 2															
		Дней на сессию/наим.сессии	6	Установочная сессия				14	Зимняя сессия				19	Летняя сессия					Установочная сессия				19	Зимняя сессия				20	Летняя сессия				
		Наименование	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек
		Резерв времени			44					20					26										53					47			
62	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности																															
64	Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов																															
65																																	
67	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств																										2			7		
68																																	
70	Б1.Б.17	Пищевая микробиология																															
71																																	
73	Б1.Б.18	Пищевая химия																															
74																																	
76	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья																															
77																																	
79	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания																															
80																																	
82	Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья																															
83																																	
85	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии																															
86																																	
88	Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции																															
89																																	
91	Б1.Б.24	Физическая культура и спорт																															
92																																	
94	*																																
96	Б1.В	Вариативная часть	2			7		12		4	97	2	10	4	10	397	12						8			28		22	24	4	487	8	
98	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	2			7		8		2	76	2	6	4	4	230	6						4			14		14	16		308	4	
99	Б1.В.ОД.1	Социология						2			7		2		2	55	зк																
100															2																		
102	Б1.В.ОД.2	Психология и управление трудовым коллективом, в том числе конфликтология	2			7		2		2	55	зк																					
103										2																							
105	Б1.В.ОД.3	Правоведение						2			7		2		2	55	зк																
106															2																		
108	Б1.В.ОД.4	Биоорганическая химия																					2			7		6	8		184	зк	
109																												4	2				
111	Б1.В.ОД.5	Аналитическая химия																										2			7		
112																												2					
114	Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия																					2			7		6	8		117	ок	
115																												4					
117	Б1.В.ОД.7	Микробиология																															
118																																	
120	Б1.В.ОД.8	Биология																															

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Распределение по курсам																																									
	Курс 3														Курс 4																Курс 5											
	Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				27	Зимняя сессия					Летняя	
	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр
					96					73										103					87										103							
62												2																														
64					2			7		4	8		114	зк																												
65										2																																
67					2	4	4	116	зк																																	
68						4																																				
70										2			7							2	8		85	зк																		
71																				2																							
73					2			7		6	8		112	зк																												
74										4																																
76										2			7							8	8		110	зк																		
77																				2																							
79					2			7		6	8		148	зк																												
80										4																																
82										2			7							6	8		112	зк																		
83																				4																							
85										2			7							2	4		53	зк																		
86																					2																						
88																				2			7		6	8		112	зк														
89																									4																		
91												4	64	з																												
92																																										
94																																										
96					14	8	2	197	4	14	10	20	712	9						10			35		36	36	16	755	13						42	38	20	940	12			
98					14	8		176	2	14	10	14	394	8						6			21		26	28	12	560	9						12	12	16	406	6			
99																																										
100																																										
102																																										
103																																										
105																																										
106																																										
108																																										
109																																										
111					6	8		148	зк																																	
112					2	2																																				
114																																										
115																																										
117					2			7		4	8		114	зк																												
118										4																																
120					2			7		4		4	118	зк																												

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	сессия		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СР	Контроль						Код	Наименование	
62										
64			36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-1, 8
65										
67			36		33.3%	4		45	Процессов и аппаратов химической технологии	ОПК-2; ПК-2, 4, 5
68										
70			36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-1, 5
71										
73			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-1, 5
74										
76			36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-1, 5
77										
79			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-4, 11
80										
82			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-4
83										
85			36			2		1	Автоматизированных систем сбора и обработки информации	ОПК-1; ПК-6, 7
86										
88			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8
89										
91			36		100%			21	Физического воспитания и спорта	ОК-7, 8
92										
94										
96			-		20.8%	114				
98			-		20.7%	78				
99			36		33.3%	2		10	Государственного, муниципального упр	ОК-1, 4; ПК-6
100										
102			36		33.3%	2		48	Социальной работы, педагогики и психологии	ОК-4; ПК-11
103										
105			36		33.3%	2		42	Правоведения	ОК-5, 6; ПК-8
106										
108			36			6		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5, 14
109										
111			36			6		2	Аналитической химии, сертификации	ОК-5; ПК-5, 14
112										
114			36			4		67	Физической и коллоидной химии	ОК-5; ПК-5, 14
115										
117			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5, 14
118										
120			36		40%	6		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Курсы обучения	Курс 1															Курс 2															
		Дней на сессию/наим.сессии	6	Установочная сессия				14	Зимняя сессия				19	Летняя сессия					Установочная сессия				19	Зимняя сессия				20	Летняя сессия				
		Наименование	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек
		Резерв времени			44					20					26										53					47			
121	Б1.В.ОД	Дисциплины																															
123	Б1.В.ОД.9	Технология продуктов питания из растительного сырья																															
124																																	
126	Б1.В.ОД.10	Технология хлеба и хлебобулочных изделий																															
127																																	
129	Б1.В.ОД.11	Научные основы функционирования технологических систем хлебопекарного и специального производства																															
130																																	
132	Б1.В.ОД.12	Технологическое оборудование																															
133																																	
135	Б1.В.ОД.13	Проектирование предприятий отрасли																															
136																																	
138	Б1.В.ОД.14	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли																															
139																																	
141	Б1.В.ОД.15	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья						2			7		2	4		120	зк																
142													2																				
144	Б1.В.ОД.16	Экономика и управление предприятием																															
145																																	
147	*																																
149	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						4		2	21		4		6	167	6						4			14		8	8	4	179	4	
151		Элективные курсы по физической культуре и спорту																															
152																																	
155	Б1.В.ДВ.1																																
156	1	Социально - экономическая политика государства																										2			7		
157																																	
159	2	Татарский язык																										2			7		
160	*																																
162	Б1.В.ДВ.2																																
163	1	Управление цепями поставок на промышленном предприятии						2			7		2		2	55	зк																
164																																	
166	2	Основы маркетинга и менеджмента						2			7		2		2	55	зк																
167	*																																
169	Б1.В.ДВ.3																																
170	1	Культура современной России						2			7		2		2	55	зк																
171															2																		
173	2	Культура народов Татарстана						2			7		2		2	55	зк																
174	*																																
176	Б1.В.ДВ.4																																
177	1	Русский язык и культура профессиональной речи								2	7				2	57	зк																
178															2																		

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Распределение по курсам																																															
	Курс 3														Курс 4														Курс 5																	
	Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия				Установочная сессия					27	Зимняя сессия				Летняя		
	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Лек	Лаб	Пр
					96					73										103					87										103							
121										4		2																															
123																				2			7		6	8		144	эзк														
124																									6	2																	
126																				2			7		6	12	8	172	эк														
127																									8		6																
129																									2			7							12	12	8	238	эрк			
130																									2										6		4					
132					2			7		2	2	4	82	эк																												
133										2		2																														
135																									6		4	125	эк								8	168	зпк			
136																																					2					
138																				2			7		6	8		112	эк														
139																									4																		
141																																											
142																																											
144					2			7		4		6	80	эк																												
145																																											
147																																											
149							2	21	2			6	318	1						4			14		10	8	4	195	4						30	26	4	534	6			
151												6	318	з																												
152																																											
155																																											
156							2	21	зк																																	
157							2																																			
159							2	21	зк																																	
160																																											
162																																											
163																																											
164																																											
166																																											
167																																											
169																																											
170																																											
171																																											
173																																											
174																																											
176																																											
177																																											
178																																											

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	сессия		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СР	Контроль						Код	Наименование	
121										
123			36			8		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-1, 4
124										
126			36		28.6%	14		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 3, 15
127										
129			36		23.5%	12		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 3, 8
130										
132			36		40%	4		33	Оборудования пищевых производств	ПК-2, 7, 27
133										
135			36		66.7%	2		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-23, 24, 27
136										
138			36			4		56	Технологии пищевых производств	ПК-4, 5
139										
141			36			2		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8, 14, 17
142										
144			36		50%			80	Экономики	ОК-2; ПК-25
145										
147										
149			-		20.9%	36				
151			36		100%			21	Физического воспитания и спорта	ОК-7; ПК-12
152										
155										
156			36		50%	2		48	Социальной работы, педагогики и психологии	ОК-1, 2, 3, 9; ПК-9
157										
159			36		50%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-1, 2, 3, 9; ПК-9
160										
162										
163			36		33.3%			26	Логистики и управления	ОК-2; ПК-10, 25
164										
166			36		33.3%			30	Менеджмента и предпринимательской	ОК-2; ПК-10, 25
167										
169										
170			36		33.3%	2		11	Гуманитарных дисциплин (ГМУС)	ОК-1, 3, 4, 9; ПК-6
171										
173			36		33.3%	2		11	Гуманитарных дисциплин (ГМУС)	ОК-1, 3, 4, 9; ПК-6
174										
176										
177			36		100%	2		35	Обучения на двуязычной основе	ОК-3, 9; ПК-9
178										

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Индекс	Курсы обучения	Курс 1															Курс 2															
		Дней на сессию/наим.сессии	6	Установочная сессия				14	Зимняя сессия				19	Летняя сессия					Установочная сессия				19	Зимняя сессия				20	Летняя сессия				
		Наименование	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек
		Резерв времени			44					20					26										53					47			
180	2	История развития пищевой промышленности								2	7				2	57	зк																
181	*																																
183	Б1.В.ДВ.5																																
184	1	Основы научных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья																															
185																																	
187	2	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья																															
188	*																																
190	Б1.В.ДВ.6																																
191	1	Компьютерные технологии в пищевой технологии																															
192																																	
194	2	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья																															
195	*																																
197	Б1.В.ДВ.7																																
198	1	Экология																					2			7		2		4	89	зк	
199																														2			
201	2	Контроль технологических процессов на пищевых предприятиях по переработке растительного сырья																					2			7		2		4	89	зк	
202	*																																
204	Б1.В.ДВ.8																																
205	1	Научные основы функционирования технологических систем сахаро- и жиросодержащих продуктов																															
206																																	
208	2	Современные технологии пищевых продуктов из растительного сырья																															
209	*																																
211	Б1.В.ДВ.9																																
212	1	Научные основы функционирования технологических систем макаронного производства																															
213																																	
215	2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья																															
216	*																																
218	Б1.В.ДВ.10																																
219	1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции из растительного сырья																					2			7		4	8		83	зк	
220																												4					
222	2	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья																					2			7		4	8		83	зк	

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Распределение по курсам																																															
	Курс 3														Курс 4														Курс 5																	
	Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				27	Зимняя сессия					Летняя		
	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр
					96					73										103					87										103							
180																																											
181 … 183																																											
184																				2			7		2	8		121	ок														
185																																											
187																				2			7		2	8		121	ок														
188 … 190																																											
191																				2			7		2		4	53	зк														
192																											2																
194																				2			7		2		4	53	зк														
195 … 197																																											
198																																											
199																																											
201																																											
202 … 204																																											
205																									2			7							12	12	4	170	зк			
206																																			6		4					
208																									2			7							12	12	4	170	зк			
209 … 211																																											
212																									2			7							10	6		182	зк			
213																																			6							
215																									2			7							10	6		182	зк			
216 … 218																																											
219																																											
220																																											
222																																											

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	сессия		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СР	Контроль						Код	Наименование	
180			36		100%	2		56	Технологии пищевых производств	ОК-3, 9; ПК-9
181 … 183										
184			36					56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 13, 14
185										
187			36					56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 13, 14
188 … 190										
191			36		50%	2		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1; ПК-6, 16, 26
192										
194			36		50%	2		85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1; ПК-6, 16, 26
195 … 197										
198			36		50%	2		44	Промышленной биотехнологии	ОК-5; ПК-5
199										
201			36		50%	2		56	Технологии пищевых производств	ОК-5; ПК-5
202 … 204										
205			36		13.3%	10		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-3, 4, 9
206										
208			36		13.3%	10		56	Технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-3, 4, 9
209 … 211										
212			36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-3, 4, 7
213										
215			36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-3, 4, 7
216 … 218										
219			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8, 14
220										
222			36			4		56	Технологии пищевых производств	ОК-6; ПК-8, 14

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Курсы обучения	Курс 1															Курс 2															
		Дней на сессию/наим.сессии	6	Установочная сессия				14	Зимняя сессия				19	Летняя сессия					Установочная сессия				19	Зимняя сессия				20	Летняя сессия				
		Наименование	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек
		Резерв времени	44					20					26										53					47					
223	*																																
225	Б1.В.ДВ.11																																
226	1	Научные основы функционирования технологических систем сырья и продуктов длительного хранения																															
227																																	
229	2	Применение консервантов в пищевой промышленности																															
230	*																																
233	ДВ*																																
235 236	Индекс	Наименование																															
237	Б2	Практики																															
239	Б2.У	Учебная практика																															
240	Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности) Вар																															
241	*																																
243	Б2.Н	Научно-исследовательская работа																															
244	*																																
246	Б2.П	Производственная практика																															
247	Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) Вар																															
248	Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа) Вар																															
249	*																																
251 252	Индекс	Наименование																															
253	Б3	Государственная итоговая аттестация																															
255 256	Индекс	Наименование																															
257	Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																															
258	*																																
260 261	Индекс	Наименование																															
262	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР																															

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Распределение по курсам																																									
	Курс 3														Курс 4														Курс 5													
	Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия				Установочная сессия					27	Зимняя сессия					Летняя	
	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр
					96					73										103					87										103							
223																																										
225																																										
226																									2			7							8	8		182	эк			
227																									2										4							
229																									2			7							8	8		182	эк			
230																																										
233																																										
235																																										
236																																										
237																																										
239																																										
240																																										
241																																										
243																																										
244																																										
246																																										
247																																										
248																																										
249																																										
251																																										
252																																										
253																																										
255																																										
256																																										
257																																										
258																																										
260																																										
261																																										
262																																										

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	сессия		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СР	Контроль						Код	Наименование	
223 … 225										
226			36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 4, 8
227										
229			36			6		56	Технологии пищевых производств	ПК-1, 4, 8
230 … 233										
235			Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
236										
237										
… 239										
240			36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ПК-3, 4
241 … 243										
244 … 246										
247			36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ПК-2, 3, 8, 11, 12
248			36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ОК-2; ОПК-2; ПК-1, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 23, 24, 25, 26, 27
249										
251			Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
252										
253			-							
255			Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
256										
257			-							
258										
260			Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
261										
262										

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Курсы обучения		Курс 1														Курс 2														
		Дней на сессию/наим.сессии		6	Установочная сессия				14	Зимняя сессия				19	Летняя сессия				Установочная сессия				19	Зимняя сессия				20	Летняя сессия			
		Наименование		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек
		Резерв времени		44					20					26										53					47				
263	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз																															
264	*																																	
266																																		
267	Индекс	Наименование																																
268	ФТД	Факультативы									2	7				2	21	1																
269	ФТД.1	Библиография									2	7				2	21	з																
270																																		
272	ФТД.2	Патентоведение																																
273																																		
275	*																																	

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

	Распределение по курсам																																									
	Курс 3														Курс 4														Курс 5													
	Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия					Установочная сессия				21	Зимняя сессия				28	Летняя сессия				Установочная сессия				27	Зимняя сессия					Летняя	
	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Лек	Лаб	Пр
					96					73										103					87										103							
263																																										
264																																										
266																																										
267																																										
268																						2	7				2	21	1													
269																																										
270																																										
272																						2	7				2	21	з													
273																																										
275																																										

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	сессия		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
	СР	Контроль						Код	Наименование	
263			36	1.50				56	Технологии пищевых производств	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 23, 24, 25, 26, 27
264										
266			Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.						Компетенции
267										
268			-		100%					
269			36		100%			31	Методологии инженерной деятельности	ОПК-1; ПК-6
270										
272			36		100%			31	Методологии инженерной деятельности	ОПК-1; ПК-6
273										
275										

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

	Индекс	Содержание
1	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
2	ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
3	ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
4	ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
5	ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
6	ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
7	ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
8	ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
9	ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
10	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
11	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
12	ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
13	ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
14	ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
15	ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
16	ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
17	ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
18	ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
19	ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
20	ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
21	ПК-10	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
22	ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров '19.03.02_2015_ТПП 2019.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019

	Индекс	Содержание
23	ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
24	ПК-13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
25	ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
26	ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
27	ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
28	ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
29	ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
30	ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
31	ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
32	ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
33	ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
*		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Дисциплины (модули)**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**			
Б1.Б.1	История	11	ОК-1	ОК-5										
Б1.Б.2	Философия	68	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.3	Иностранный язык	17	ОК-3	ОК-9										
Б1.Б.4	Экономика	80	ОК-2	ОК-6										
Б1.Б.5	Математика	9	ОК-5	ПК-5	ПК-17									
Б1.Б.6	Информатика	75	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26								
Б1.Б.7	Физика	66	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.8	**Химия**													
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	32	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	37	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.9	Биохимия	56	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	13	ОК-5	ОПК-1	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.11	Прикладная механика	51	ОК-5	ПК-5	ПК-27									
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	50	ПК-2	ПК-5										
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	82	ПК-2	ПК-5										
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-6	ОК-8	ПК-12	ПК-23	ПК-24							
Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	56	ОК-6	ПК-1	ПК-8									
Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	45	ОПК-2	ПК-2	ПК-4	ПК-5								
Б1.Б.17	Пищевая микробиология	56	ОК-5	ПК-1	ПК-5									
Б1.Б.18	Пищевая химия	56	ОК-5	ПК-1	ПК-5									
Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	56	ОК-5	ПК-1	ПК-5									
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания	56	ОК-5	ПК-4	ПК-11									
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	56	ОПК-2	ПК-4										
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	1	ОПК-1	ПК-6	ПК-7									
Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	56	ОК-6	ПК-8										
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	21	ОК-7	ОК-8										
Б1.В.ОД.1	Социология	10	ОК-1	ОК-4	ПК-6									
Б1.В.ОД.2	Психология и управление трудовым коллективом, в том числе конфликтология	48	ОК-4	ПК-11										
Б1.В.ОД.3	Правоведение	42	ОК-5	ОК-6	ПК-8									
Б1.В.ОД.4	Биоорганическая химия	56	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.5	Аналитическая химия	2	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия	67	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.7	Микробиология	56	ОК-5	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.8	Биология	56	ОК-5	ПК-5										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.9	Технология продуктов питания из растительного сырья	56	ОПК-2	ПК-1	ПК-4									
Б1.В.ОД.10	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	56	ПК-1	ПК-3	ПК-15									
Б1.В.ОД.11	Научные основы функционирования технологических систем хлебопекарного и специального производства	56	ПК-1	ПК-3	ПК-8									
Б1.В.ОД.12	Технологическое оборудование	33	ПК-2	ПК-7	ПК-27									
Б1.В.ОД.13	Проектирование предприятий отрасли	56	ОПК-2	ПК-23	ПК-24	ПК-27								
Б1.В.ОД.14	Физико-химические методы и биотехнологические основы отрасли	56	ПК-4	ПК-5										
Б1.В.ОД.15	Метрология, стандартизация и сертификация в технологии продуктов питания из растительного сырья	56	ОК-6	ПК-8	ПК-14	ПК-17								
Б1.В.ОД.16	Экономика и управление предприятием	80	ОК-2	ПК-25										
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7	ПК-12										
Б1.В.ДВ.1.1	Социально - экономическая политика государства	48	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9							
Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык	35	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9							
Б1.В.ДВ.2.1	Управление цепями поставок на промышленном предприятии	26	ОК-2	ПК-10	ПК-25									
Б1.В.ДВ.2.2	Основы маркетинга и менеджмента	30	ОК-2	ПК-10	ПК-25									
Б1.В.ДВ.3.1	Культура современной России	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6							
Б1.В.ДВ.3.2	Культура народов Татарстана	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6							
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура профессиональной речи	35	ОК-3	ОК-9	ПК-9									
Б1.В.ДВ.4.2	История развития пищевой промышленности	56	ОК-3	ОК-9	ПК-9									
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	56	ПК-1	ПК-13	ПК-14									
Б1.В.ДВ.5.2	Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	56	ПК-1	ПК-13	ПК-14									
Б1.В.ДВ.6.1	Компьютерные технологии в пищевой технологии	85	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26								
Б1.В.ДВ.6.2	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	85	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26								
Б1.В.ДВ.7.1	Экология	44	ОК-5	ПК-5										
Б1.В.ДВ.7.2	Контроль технологических процессов на пищевых предприятиях по переработке растительного сырья	56	ОК-5	ПК-5										
Б1.В.ДВ.8.1	Научные основы функционирования технологических систем сахаро- и жиросодержащих продуктов	56	ОПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-9								
Б1.В.ДВ.8.2	Современные технологии пищевых продуктов из растительного сырья	56	ОПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-9								
Б1.В.ДВ.9.1	Научные основы функционирования технологических систем макаронного производства	56	ПК-3	ПК-4	ПК-7									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров '19.03.02._заочный_2019_ТПП.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2019**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ДВ.9.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	56	ПК-3	ПК-4	ПК-7									
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции из растительного сырья	56	ОК-6	ПК-8	ПК-14									
Б1.В.ДВ.10.2	Современные системы сертификации продуктов питания из растительного сырья	56	ОК-6	ПК-8	ПК-14									
Б1.В.ДВ.11.1	Научные основы функционирования технологических систем сырья и продуктов длительного хранения	56	ПК-1	ПК-4	ПК-8									
Б1.В.ДВ.11.2	Применение консервантов в пищевой промышленности	56	ПК-1	ПК-4	ПК-8									
Б2	**Практики**		**ОК-2**	**ОПК-2**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**
			ПК-11	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности		ПК-3	ПК-4										
Б2.П.1	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)		ПК-2	ПК-3	ПК-8	ПК-11	ПК-12							
Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)		ОК-2	ОПК-2	ПК-1	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-10	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16
			ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27						
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**			
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**													
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**	**ПК-26**	**ПК-27**			
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
			ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27			
ФТД	**Факультативы**		**ОПК-1**	**ПК-6**										
ФТД.1	Библиография	31	ОПК-1	ПК-6										
ФТД.2	Патентоведение	31	ОПК-1	ПК-6										