

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) ФГБОУ ВО "МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)"



Ректор *В.Н. Иванова* В.Н. Иванова

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 1 от 29.08.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль Технология сахаристых продуктов

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4г 6м

	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Капица Г. П.
Капица Г. П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации

Воробьева А. В.
Воробьева А. В./

Директор института

Лешина А. В.
Лешина А. В./

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов						Курс 1					Курс 2					Курс 3					Курс 4					Курс 5					Закрепленная кафедра	
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование								
Блок 1. Дисциплины (модули)																																								
Базовая часть																																								
+	Б1.Б.01	Общекультурный модуль	122	11111	2333	12	35	35	1260	1260	80	80	1109	71	19	10	6																							
+	Б1.Б.01.01	История	1			5	5	180	180	8	8	163	9	5																										
+	Б1.Б.01.02	История казачества			1	2	2	72	72	6	6	62	4	2																										
+	Б1.Б.01.03	Правоведение		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2																										
+	Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт		1		2	2	72	72	4	4	64	4	2																										
+	Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2																										
+	Б1.Б.01.06	Философия	2			3	3	108	108	6	6	93	9		3																									
+	Б1.Б.01.07	Психология		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2																								
+	Б1.Б.01.08	Экономика			2	2	2	72	72	4	4	64	4		2																									
+	Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2																									
+	Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2																								
+	Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2																								
+	Б1.Б.01.12	Иностранный язык	2	11		9	9	324	324	24	24	283	17	6	3																									
+	Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	11122	1	2	26	26	936	936	56	56	827	53	16	10																									
+	Б1.Б.02.01	Математика	12	1		12	12	432	432	24	24	386	22	8	4																									
+	Б1.Б.02.02	Физика	11			8	8	288	288	16	16	254	18	8																										
+	Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика			2	3	3	108	108	8	8	96	4		3																									
+	Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2			3	3	108	108	8	8	91	9		3																									
+	Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"		123		6	6	216	216	14	14	190	12	2	2	2																								
+	Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства		1		2	2	72	72	6	6	62	4	2																										
+	Б1.Б.03.02	Менеджмент		2		2	2	72	72	4	4	64	4		2																									
+	Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности		3		2	2	72	72	4	4	64	4			2																								
+	Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	11223	1	2	29	29	1044	1044	58	58	933	53	13	12	4																								
+	Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	10	10	125	9	4																										
+	Б1.Б.04.02	Органическая химия	2	1		7	7	252	252	14	14	225	13	3	4																									
+	Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	1			6	6	216	216	10	10	197	9	6																										
+	Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия			2	4	4	144	144	8	8	132	4		4																									
+	Б1.Б.04.05	Биохимия	2			4	4	144	144	8	8	127	9		4																									
+	Б1.Б.04.06	Микробиология	3			4	4	144	144	8	8	127	9			4																								
+	Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		3				328	328	2	2	322	4																											
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4																											
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		3				328	328	2	2	322	4																											
-	Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		3				328	328	2	2	322	4																											
						96	96	3784	3784	210	210	3381	193	50	34	12																								
Вариативная часть																																								

+	Б1.В.01	Проектирование		223344	5	14	14	504	504	28	28	448	28		4	4	4	2		
+	Б1.В.02	Модуль профильной направленности	333344	44	23444	57	57	2052	2052	142	142	1828	82		4	24	29			
+	Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли			3	5	5	180	180	8	8	168	4			5				
+	Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	4			5	5	180	180	14	14	157	9				5			
+	Б1.В.02.03	Основные виды растительного сырья и требования к нему на предприятиях отрасли	3			5	5	180	180	14	14	157	9			5				
+	Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	3			6	6	216	216	16	16	191	9			6				
+	Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	4			7	7	252	252	12	12	231	9				7			
+	Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли			4	5	5	180	180	14	14	162	4				5			
+	Б1.В.02.07	Теплосиловое и водное хозяйство отрасли			4	4	4	144	144	12	12	128	4				4			
+	Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводосодержащего сырья			4	4	4	144	144	14	14	126	4				4			
+	Б1.В.02.09	Пищевая химия	3			4	4	144	144	12	12	123	9			4				
+	Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания			2	4	4	144	144	8	8	132	4		4					
+	Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	3			4	4	144	144	10	10	125	9			4				
+	Б1.В.02.12	Прикладная механика		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.02.13	Электротехника и электроника		4		2	2	72	72	4	4	64	4				2			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык		23	3	6	6	216	216	12	12	192	12		2	4				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	2			4	4	144	144	16	16	119	9		4					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Общая технология отрасли (сахар, крахмал, сахаристые вещества)	2			4	4	144	144	16	16	119	9		4					
-	Б1.В.ДВ.02.02	Исторические и современные аспекты производства продуктов питания из растительного сырья	2			4	4	144	144	16	16	119	9		4					
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору			3	5	5	180	180	10	10	166	4			5				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Подслащающие вещества на основе продуктов предприятий отрасли			3	5	5	180	180	10	10	166	4			5				
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические добавки и их применение в производстве сахаристых продуктов			3	5	5	180	180	10	10	166	4			5				
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	4			7	7	252	252	14	14	229	9				7			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технохимический контроль в переработке растительного сырья	4			7	7	252	252	14	14	229	9				7			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные процессы и их роль повышения эффективности отраслевых технологий	4			7	7	252	252	14	14	229	9				7			
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору			4	6	6	216	216	14	14	198	4				6			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Модифицированные крахмалы и их использование			4	6	6	216	216	14	14	198	4				6			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Экструзионные технологии в пищевой промышленности			4	6	6	216	216	14	14	198	4				6			
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания			5	4	4	144	144	10	10	130	4					4		
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	5			5	5	180	180	16	16	155	9					5		
+	Б1.В.ДВ.07.01	Адсорбенты и их применение в сахарном и крахмалопаточном производствах	5			5	5	180	180	16	16	155	9					5		

-	Б1.В.ДВ.07.02	Пищевые поверхностно-активные вещества и их использование на предприятиях отрасли	5			5	5	180	180	16	16	155	9					5	
						108	108	3888	3888	262	262	3465	161		14	37	46	11	
						204	204	7672	7672	472	472	6846	354	50	48	49	46	11	
Блок 2.Практики																			
Вариативная часть																			
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2	6	6	216	216	2	2	210	4		6				
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			34	12	12	432	432	4	4	420	8		6	6			
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			5	9	9	324	324	2	2	318	4					9	
						27	27	972	972	8	8	948	16		6	6	6	9	
						27	27	972	972	8	8	948	16		6	6	6	9	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																			
Базовая часть																			
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				9	9	324	324	10	10	314						9	
						9	9	324	324	10	10	314						9	
						9	9	324	324	10	10	314						9	
ФТД.Факультативы																			
Вариативная часть																			
+	ФТД.В.01	Основы персонализированного питания		3		1	1	36	36	4	4	28	4			1			
+	ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности		4		1	1	36	36	4	4	28	4			1			
+	ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения		4		1	1	36	36	4	4	28	4			1			
+	ФТД.В.04	Старославянский язык		3		1	1	36	36	4	4	28	4		1				
+	ФТД.В.05	Иностранный язык для специальных целей		4		2	2	72	72	4	4	64	4			2			
+	ФТД.В.06	Бережливое производство		4	4	3	3	108	108	6	6	98	4			3			
+	ФТД.В.07	Стандартизация, сертификация и метрология		4		2	2	72	72	6	6	62	4			2			
						11	11	396	396	32	32	336	28			2	9		
						11	11	396	396	32	32	336	28			2	9		

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.01	История	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.06	Философия	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Старославянский язык	
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.08	Экономика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	
Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Старославянский язык	
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	

Б1.Б.03.02	Менеджмент	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.02	История казачества	
Б1.Б.01.07	Психология	
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.01	Математика	
Б1.Б.02.02	Физика	
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	
Б1.Б.04.02	Органическая химия	
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.03	Правоведение	
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	

Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	
Б1.Б.04.05	Биохимия	
Б1.Б.04.06	Микробиология	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
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	ПК

Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основные виды растительного сырья и требования к нему на предприятиях отрасли	
Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводсодержащего сырья	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводсодержащего сырья	
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимический контроль в переработке растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные процессы и их роль повышения эффективности отраслевых технологий	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основные виды растительного сырья и требования к нему на предприятиях отрасли	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Общая технология отрасли (сахар, крахмал, сахаристые вещества)	
Б1.В.ДВ.02.02	Исторические и современные аспекты производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	

Б1.В.ДВ.07.01	Адсорбенты и их применение в сахарном и крахмалопаточном производствах	
Б1.В.ДВ.07.02	Пищевые поверхностно-активные вещества и их использование на предприятиях отрасли	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.07	Стандартизация, сертификация и метрология	
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	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Теплосиловое и водное хозяйство отрасли	
Б1.В.02.09	Пищевая химия	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.02.12	Прикладная механика	
Б1.В.ДВ.05.01	Модифицированные крахмалы и их использование	
Б1.В.ДВ.05.02	Экструзионные технологии в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б1.В.ДВ.07.01	Адсорбенты и их применение в сахарном и крахмалопаточном производствах	
Б1.В.ДВ.07.02	Пищевые поверхностно-активные вещества и их использование на предприятиях отрасли	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	

Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.03	Основные виды растительного сырья и требования к нему на предприятиях отрасли	
Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	
Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	
Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводсодержащего сырья	
Б1.В.ДВ.03.01	Подслащивающие вещества на основе продуктов предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические добавки и их применение в производстве сахаристых продуктов	
Б1.В.ДВ.07.01	Адсорбенты и их применение в сахарном и крахмалопаточном производствах	
Б1.В.ДВ.07.02	Пищевые поверхностно-активные вещества и их использование на предприятиях отрасли	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	
ФТД.В.07	Стандартизация, сертификация и метрология	
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	
Б1.В.ДВ.02.01	Общая технология отрасли (сахар, крахмал, сахаристые вещества)	
Б1.В.ДВ.02.02	Исторические и современные аспекты производства продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	Старославянский язык	
ФТД.В.05	Иностранный язык для специальных целей	

ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	
Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводсодержащего сырья	
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Общая технология отрасли (сахар, крахмал, сахаристые вещества)	
Б1.В.ДВ.02.02	Исторические и современные аспекты производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимический контроль в переработке растительного сырья	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные процессы и их роль повышения эффективности отраслевых технологий	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.07	Стандартизация, сертификация и метрология	
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	
Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Теплосиловое и водное хозяйство отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	

Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	
Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	
Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводсодержащего сырья	
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Подслащивающие вещества на основе продуктов предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические добавки и их применение в производстве сахаристых продуктов	
Б1.В.ДВ.05.01	Модифицированные крахмалы и их использование	
Б1.В.ДВ.05.02	Экструзионные технологии в пищевой промышленности	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	
Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.07	Теплосиловое и водное хозяйство отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Бережливое производство	

Вид деятельности: расчетно-проектная

ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

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	ПК
Б1.В.01	Проектирование	
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	

Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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
Б1.Б.01	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
Б1.Б.01.01	История	ОК-1
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-1; ОК-5
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-6
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-2
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-1; ОК-4
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОК-5; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.01	Математика	ОК-5
Б1.Б.02.02	Физика	ОК-5
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-2; ОК-4; ОК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-2
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.03.03	Экономика пищевой промышленности	ОК-2; ОК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОК-5
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОК-5
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-2
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-7

Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-7
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-7
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Проектирование	ПК-5; ПК-9; ПК-11; ПК-18; ПК-24
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02.01	Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-27
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-7; ПК-26
Б1.В.02.03	Основные виды растительного сырья и требования к нему на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-4; ПК-8
Б1.В.02.04	Специальная технология сахарного производства	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20
Б1.В.02.05	Специальная технология крахмалопаточного производства	ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20
Б1.В.02.06	Проектирование предприятий отрасли	ПК-10; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02.07	Теплосиловое и водное хозяйство отрасли	ПК-5; ПК-12; ПК-21
Б1.В.02.08	Технология комплексной переработки перспективных видов углеводсодержащего сырья	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-10; ПК-18
Б1.В.02.09	Пищевая химия	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02.10	Введение в технологии продуктов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-18
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-2; ПК-5; ПК-10
Б1.В.02.12	Прикладная механика	ПК-2; ПК-5
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	ПК-2; ПК-7; ПК-23
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.01	Общая технология отрасли (сахар, крахмал, сахаристые вещества)	ПК-4; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.02	Исторические и современные аспекты производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-4; ПК-9; ПК-10
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Подслащивающие вещества на основе продуктов предприятий отрасли	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические добавки и их применение в производстве сахаристых продуктов	ПК-8; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-3; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.01	Технохимический контроль в переработке растительного сырья	ПК-3; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные процессы и их роль повышения эффективности отраслевых технологий	ПК-3; ПК-10

Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-5; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Модифицированные крахмалы и их использование	ПК-5; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Экструзионные технологии в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-4; ПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.01	Адсорбенты и их применение в сахарном и крахмалопаточном производствах	ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.07.02	Пищевые поверхностно-активные вещества и их использование на предприятиях отрасли	ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б2	Практики	ОК-1; ОК-4; ОК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-4; ОК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-18
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-24
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-5; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-18; ПК-22
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-18; ПК-22
ФТД.В.01	Основы персонализированного питания	ОК-5; ПК-18
ФТД.В.02	Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-8
ФТД.В.03	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-6
ФТД.В.04	Старославянский язык	ОК-1; ОК-3; ПК-9

ФТД.В.05	Иностранный язык для специальных целей	ПК-9
ФТД.В.06	Бережливое производство	ПК-22
ФТД.В.07	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-4; ПК-8; ПК-10

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				223	278	251	50	54	57	61	29
	Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	50	54	55	52	29
Б1	Дисциплины (модули)	47%	53%	34.2%	192	207	204	50	48	49	46	11
Б1.Б	Базовая часть				84	102	96	50	34	12		
Б1.В	Вариативная часть				105	108	108		14	37	46	11
Б2	Практики	0%	100%	0%	24	42	27		6	6	6	9
Б2.В	Вариативная часть				24	42	27		6	6	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				1	20	11			2	9	
ФТД.В	Вариативная часть				1	20	11			2	9	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					51.4	45	52.6	55.6	55	43.2
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	ОП без элект. курсов по физ.к.					94	110	110	110	110	30
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	7	5	3	1
		ЗАЧЕТЫ (За)						8	5	8	4	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	5	4	5	3
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					31.92%					