

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Протокол № 7 от 30.01.2020

15.03.02

Профиль: Инжиниринг технологического оборудования  
Кафедра: Кафедра пищевой инженерии

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	проектно-конструкторская
+	+	производственно-технологическая
+	-	научно-исследовательская

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет"  
Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Технологические машины и оборудование

Ректор

УТВЕРЖДАЮ



Силин Я.П.

20 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1170 от 20.10.2015

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебно-методической работе и  
качеству образования

/ Карх Д.А./

Начальник учебно-методического управления

/ Морозова А.С./

Директор института

/ Соловьева В.П./

Заведующий кафедрой

/ Тихонов С.Л./



## 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	К									*						Э	Э	Э	*						*		*												Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II	К	К								*						Э	Э	Э	*						*		*									*	*			Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	К	К	К							*						Э	Э	Э	*						*	*									*	*			Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	
IV	К	К	К	К						*						Э	Э	Э	*		*									Э	Э	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	К

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	14 5/6	19 1/6	34	14 5/6	19 1/6	34	14 5/6	19	33 5/6	14 5/6	9 3/6	24 2/6	126 1/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3 5/6	5 5/6	1 5/6	2 5/6	4 4/6	1 5/6	2 5/6	4 4/6	2	2	4	19 1/6
У	Учебная практика					2	2							2
П	Производственная практика								4	4		2	2	6
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											5 5/6	5 5/6	5 5/6
К	Каникулы	5/6	9	9 5/6	1	8	9	1 1/6	6	7 1/6	1	8 3/6	9 3/6	35 3/6

*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	9
		2/6 (8)	(6 дн)	2/6 (14)	2/6 (8)	(6 дн)	2/6 (14)	1/6 (7)	1/6 (7)	2/6 (14)	1/6 (7)	1/6 (7)	2/6 (14)	2/6 (56)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	19	33	<b>52</b>	208
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование											з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																								
<b>Базовая часть</b>																								
+	Б1.5.01	История	1				4	4	144	144	56	56	52	36	4								33	Кафедра истории и философии
+	Б1.5.02	Философия	2				4	4	144	144	54	54	54	36		4							33	Кафедра истории и философии
+	Б1.5.03	Иностранный язык	4		123		12	12	432	432	128	128	277	27	3	3	3	3					25	Кафедра иностранных языков
+	Б1.5.04	Безопасность жизнедеятельности		1			2	2	72	72	14	14	58		2								34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.05	Физическая культура и спорт		2			2	2	72	72	32	32	40		1	1							21	Кафедра физического воспитания и спорта
+	Б1.5.06	<b>Информатика и информационные технологии</b>		<b>2</b>	<b>3</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>252</b>	<b>252</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>188</b>			3	4							
+	Б1.5.06.01	Информатика		2			3	3	108	108	36	36	72			3							28	Кафедра бизнес-информатики
+	Б1.5.06.02	Информационные технологии			3		4	4	144	144	28	28	116				4						28	Кафедра бизнес-информатики
+	Б1.5.07	Экономика организации	2				4	4	144	144	54	54	54	36		4							22	Кафедра экономики предприятий
+	Б1.5.08	Математика	2	1			8	8	288	288	110	110	142	36	2	6							27	Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики
+	Б1.5.09	Правоведение		2			4	4	144	144	36	36	108			4							31	Кафедра гражданского права
+	Б1.5.10	Химия	1				4	4	144	144	56	56	52	36	4								35	Кафедра физики и химии
+	Б1.5.11	Расчет и конструирование	6	5		6	11	11	396	396	146	146	214	36				6	5				34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.12	Физика	2	1			6	6	216	216	110	110	70	36	2	4							35	Кафедра физики и химии
+	Б1.5.13	Инженерная и компьютерная графика	2	1			6	6	216	216	92	92	88	36	2	4							34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.14	Материаловедение. Технология конструкторских материалов	4				5	5	180	180	36	36	108	36				5					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.15	Социология		3			3	3	108	108	28	28	80				3						6	Кафедра прикладной социологии
+	Б1.5.16	Экология		5			3	3	108	108	56	56	52					3					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.17	Электротехника и электроника			4		5	5	180	180	36	36	144					5					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.18	Процессы и аппараты пищевых производств	5			5	6	6	216	216	56	56	124	36				6					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.19	Управление качеством	1				4	4	144	144	56	56	52	36	4								26	Кафедра управления качеством
+	Б1.5.20	Физиология питания		4			4	4	144	144	36	36	108					4					10	Кафедра технологии питания
+	Б1.5.21	Гидравлика	3				4	4	144	144	56	56	52	36				4					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.22	Механика	3			3	6	6	216	216	56	56	124	36				6					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.5.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту		246					328	328	316	316	12										21	Кафедра физического воспитания и спорта
							114	114	4432	4432	1684	1684	2253	495	24	33	20	17	15	5				
<b>Вариативная часть</b>																								
+	Б1.В.01	Товароведение и экспертиза средств производства		4			4	4	144	144	36	36	108					4					17	Кафедра товароведения и экспертизы
+	Б1.В.02	Основы взаимозаменяемости	6				4	4	144	144	36	36	72	36					4				34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.В.03	Безопасность пищевых продуктов		4			4	4	144	144	36	36	108					4					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.В.04	Организация коммерческой деятельности		5			4	4	144	144	56	56	88					4					4	Кафедра логистики и коммерции
+	Б1.В.05	Теплотехника		4			5	5	180	180	36	36	144					5					34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.В.06	Технология производства продуктов питания	6	5			8	8	288	288	110	110	142	36				2	6				34	Кафедра пищевой инженерии
+	Б1.В.07	Деловые коммуникации		3			3	3	108	108	28	28	80					3					6	Кафедра прикладной социологии
+	Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	6				5	5	180	180	54	54	90	36									34	Кафедра пищевой инженерии

+	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли	7	6		7	12	12	432	432	110	110	295	27					2	10		34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.10	Патентование		6			3	3	108	108	36	36	72						3			34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.11	Организация НИР		1			3	3	108	108	14	14	94		3							34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.12	Основы инженерного строительства и сантехника	4				4	4	144	144	54	54	54	36				4				34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.13	Экономика пищевых производств	7				5	5	180	180	56	56	97	27						5		34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		<b>6</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>108</b>						4							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы объемного проектирования		6			4	4	144	144	36	36	108							4		34	Кафедра пищевой инженерии			
-	Б1.В.ДВ.01.02	ЕСКД в компьютерной графике		6			4	4	144	144	36	36	108							4		34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>8</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>90</b>	<b>36</b>							5					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование оборудования и предприятий пищевых производств		8			5	5	180	180	54	54	90	36							5	34	Кафедра пищевой инженерии			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Организация опытно-конструкторских и исследовательских работ		8			5	5	180	180	54	54	90	36							5	34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>		<b>5</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>52</b>	<b>36</b>					4							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		5			4	4	144	144	56	56	52	36					4			34	Кафедра пищевой инженерии			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация технологического оборудования		5			4	4	144	144	56	56	52	36					4			34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>		<b>8</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>36</b>							6					
+	Б1.В.ДВ.04.01	Методы оптимизации технологических процессов		8			6	6	216	216	36	36	144	36							6	34	Кафедра пищевой инженерии			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Подъемно-транспортные устройства		8			6	6	216	216	36	36	144	36							6	34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>		<b>7</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>133</b>	<b>27</b>							6					
+	Б1.В.ДВ.05.01	Биотехнологическое оборудование		7			6	6	216	216	56	56	133	27							6	34	Кафедра пищевой инженерии			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Оборудование предприятий хлебопродуктов		7			6	6	216	216	56	56	133	27							6	34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)</b>		<b>78</b>			<b>10</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>92</b>	<b>92</b>	<b>205</b>	<b>63</b>							5	5				
+	Б1.В.ДВ.06.01	Монтаж, эксплуатация и ремонт		78			10	10	360	360	92	92	205	63							5	5	34	Кафедра пищевой инженерии		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Системы кондиционирования и вентиляции		78			10	10	360	360	92	92	205	63							5	5	34	Кафедра пищевой инженерии		
									<b>99</b>	<b>99</b>	<b>3564</b>	<b>3564</b>	<b>992</b>	<b>992</b>	<b>2176</b>	<b>396</b>	<b>3</b>		<b>3</b>	<b>17</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>16</b>		
									<b>213</b>	<b>213</b>	<b>7996</b>	<b>7996</b>	<b>2676</b>	<b>2676</b>	<b>4429</b>	<b>891</b>	<b>27</b>	<b>33</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>16</b>		
<b>Блок 2.Практики</b>																										
<b>Вариативная часть</b>																										
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			4		3	3	108	108	2	2	106						3			34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			6		6	6	216	216	2	2	214							6		34	Кафедра пищевой инженерии			
+	Б2.В.03(П)	Технологическая практика			8		3	3	108	108	2	2	106									3	34	Кафедра пищевой инженерии		
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8		6	6	216	216	2	2	214									6	34	Кафедра пищевой инженерии		
									<b>18</b>	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>648</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>640</b>					<b>3</b>	<b>6</b>	<b>9</b>				
									<b>18</b>	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>648</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>640</b>					<b>3</b>	<b>6</b>	<b>9</b>				
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																										
<b>Базовая часть</b>																										
+	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		8			9	9	324	324			324								9	34	Кафедра пищевой инженерии			
									<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>			<b>324</b>								<b>9</b>			
									<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>			<b>324</b>									<b>9</b>		

ФТД.Факультативы																								
Вариативная часть																								
+	ФТД.В.01	Инженерная реология		6			2	2	72	72	18	18	54						2			34	Кафедра пищевой инженерии	
+	ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)		123	4		4	4	144	144	128	128	16		1	1	1	1				25	Кафедра иностранных языков	
+	ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС		1			1	1	36	36	14	14	22		1							28	Кафедра бизнес-информатики	
							7	7	252	252	160	160	92		2	1	1	1		2				
							7	7	252	252	160	160	92		2	1	1	1		2				















Сем. 8				Закрепленная кафедра		
Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции

				33	Кафедра истории и философии	<b>ОК-2</b>
				33	Кафедра истории и философии	<b>ОК-1</b>
				25	Кафедра иностранных языков	<b>ОК-4; ОК-7</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ОК-9</b>
				21	Кафедра физического воспитания и спорта	<b>ОК-8</b>
						<b>ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5</b>
				28	Кафедра бизнес-информатики	<b>ОПК-1; ОПК-2</b>
				28	Кафедра бизнес-информатики	<b>ОПК-3; ОПК-5</b>
				22	Кафедра экономики предприятий	<b>ОК-3; ПК-7</b>
				27	Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики	<b>ОПК-4</b>
				31	Кафедра гражданского права	<b>ОК-6</b>
				35	Кафедра физики и химии	<b>ОПК-4</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-5; ПК-6</b>
				35	Кафедра физики и химии	<b>ОК-7; ОПК-4; ПК-1</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-2; ПК-5</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-10; ПК-16</b>
				6	Кафедра прикладной социологии	<b>ОК-5</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-14</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-11; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-3; ПК-4</b>
				26	Кафедра управления качеством	<b>ПК-9</b>
				10	Кафедра технологии питания	<b>ПК-16</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-11; ПК-13; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-12; ПК-13</b>
				21	Кафедра физического воспитания и спорта	<b>ОК-8</b>

				17	Кафедра товароведения и экспертизы	<b>ПК-16</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-10; ПК-12; ПК-16</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-14; ПК-16</b>
				4	Кафедра логистики и коммерции	<b>ПК-7</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-2; ПК-3; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-9; ПК-11; ПК-15</b>
				6	Кафедра прикладной социологии	<b>ОК-4; ПК-4</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-11; ПК-13; ПК-15</b>

				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-11; ПК-13; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-8</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-1; ПК-3; ПК-4</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-12; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ОК-3; ПК-7</b>
						<b>ПК-5; ПК-6</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-5; ПК-6</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-5; ПК-6</b>
<b>36</b>		<b>90</b>	<b>36</b>			<b>ПК-4; ПК-11</b>
36		90	36	34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-4; ПК-11</b>
36		90	36	34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-4; ПК-11</b>
						<b>ПК-5; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-5; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-5; ПК-15</b>
	<b>18</b>	<b>144</b>	<b>36</b>			<b>ПК-2; ПК-13</b>
	18	144	36	34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-2; ПК-13</b>
	18	144	36	34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-2; ПК-13</b>
						<b>ПК-11; ПК-13; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-11; ПК-13; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-11; ПК-13; ПК-15</b>
<b>18</b>		<b>108</b>	<b>36</b>			<b>ПК-12; ПК-13; ПК-15</b>
18		108	36	34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-12; ПК-13; ПК-15</b>
18		108	36	34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-12; ПК-13; ПК-15</b>
<b>54</b>	<b>18</b>	<b>342</b>	<b>108</b>			
<b>54</b>	<b>18</b>	<b>342</b>	<b>108</b>			

				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ОК-3; ОК-9; ОПК-3; ПК-1; ПК-8; ПК-15</b>
				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-1; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16</b>
		106		34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-16</b>
		214		34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16</b>
		<b>320</b>				
		<b>320</b>				

		324		34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16</b>
		324				
		324				

				34	Кафедра пищевой инженерии	<b>ПК-16</b>
				25	Кафедра иностранных языков	<b>ОК-5</b>
				28	Кафедра бизнес-информатики	<b>ОПК-5</b>





Индекс	Содержание
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ИД-1.ОК-1	Знает основные философские принципы и методы анализа информации. Умеет грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Владеет навыками поиска, создания научных текстов; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Б1.Б.02	Философия
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ИД-1.ОК-2	Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п). Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами; разрабатывать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде. Владеет навыками работы в команде, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия; эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.
Б1.Б.01	История
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ИД-1.ОК-3	Знает методы сбора, отбора и обобщения экономической информации. Умеет соотносить разнородные явления в экономике и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности. Владеет навыками работы с информационными источниками; определения и оценки последствий возможных решений задачи; работы с компьютером как средством управления информацией.
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.В.13	Экономика пищевых производств
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ИД-1.ОК-4	Знает методы сбора, отбора и обобщения информации на русском и иностранных языках. Умеет на русском и иностранном языках, находить и размещать ее на электронных ресурсах и сети Интернет; вступать в коммуникацию в письменной и устной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Владеет навыками работы с информационными источниками на русском и иностранном языках; различными правовыми информационными системами, официальными сайтами российских и международных организаций.

	Б1.Б.03	Иностранный язык
	Б1.В.07	Деловые коммуникации
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ИД-1.ОК-5	<p>Знает основы устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках, функциональные стили родного и иностранного языка, требования к деловой коммуникации на государственном и иностранном языках.</p> <p>Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном(-ых) языках, в ситуации деловой коммуникации; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>Владеет навыками составления текстов на государственном и родном языках, перевода текстов с иностранного (-ых) языков; выбора приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами; деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p>	
	Б1.Б.15	Социология
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
ИД-1.ОК-6	<p>Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы, регулирующие экономические правоотношения.</p> <p>Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности с учетом полученных правовых знаний.</p> <p>Владеет навыками применения нормативно-правовой базы для решения экономических задач в области избранных видов профессиональной деятельности.</p>	
	Б1.Б.09	Правоведение
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	
ИД-1.ОК-7	<p>Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</p> <p>Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития; формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.</p> <p>Владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>	
	Б1.Б.03	Иностранный язык
	Б1.Б.12	Физика
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика

	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8		способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ИД-1.ОК-8		Знает основы здорового образа жизни, здоровье-сберегающих технологий, физической культуры. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений; использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. Владеет навыками занятий физической культурой.
	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт
	Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-9		готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ИД-1.ОК-9		Знает основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. Умеет оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации профессиональной деятельности, на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Владеет навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности; обеспечения безопасных и/или комфортные условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты; выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.
	Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-1		способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
ИД-1.ОПК-1		Знает основные положения Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Системы проектной документации для строительства (СПДС) применительно к проектированию предприятий пищевой промышленности. Умеет проектировать оборудование и предприятия пищевой промышленности. Владеет методологией проектирования технологических линий и оборудования предприятий пищевой промышленности.
	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
	Б1.Б.06.01	Информатика
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2		владением достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером
ИД-1.ОПК-2		Знает способы настройки ОС Windows для работы в сетях. Умеет подключать персональный компьютер к сетям, использовать сети передачи данных в профессиональной деятельности. Владеет технологией и принципами построения компьютерных сетей.
	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
	Б1.Б.06.01	Информатика
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика

	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3		знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях
	ИД-1.ОПК-3	Знает типологию каналов передачи информации. Умеет решать коммуникативные задачи современных технических средств и информационных технологий с использованием традиционных носителей информации. Владеет физическими принципами переработки информации, базами информационных данных.
	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
	Б1.Б.06.02	Информационные технологии
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-4		пониманием сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде
	ИД-1.ОПК-4	Знает фундаментальные понятия, законы и модели современного общества для решения различных задач, в том числе прикладных. Умеет ставить задачи и находить оптимальные пути их решения, анализировать полученные результаты. Владеет навыками методами моделирования, методами аналогий, методами теоретического и экспериментального исследования.
	Б1.Б.08	Математика
	Б1.Б.10	Химия
	Б1.Б.12	Физика
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5		способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
	ИД-1.ОПК-5	Знает основные понятия информационных библиотечных ресурсов и параметров информационно-коммуникационных технологий; функционирование и развитие рынка информационных ресурсов. Умеет решать задачи по применению поисковых систем Интернета в практической работе; составлять запросы и использовать ИПС в режимах простого и расширенного поиска. Владеет навыками оценивания эффективности различных методов поиска информации для производства оборудования с учетом основных требований информационной безопасности.
	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
	Б1.Б.06.02	Информационные технологии
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС
Вид деятельности:		научно-исследовательская
ПК-1		способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки

ИД-1.ПК-1	Знать: правила оформления библиографического списка научно-исследовательских работ. Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска зарубежной и отечественной литературы. Владеть навыками использования в тестовых документах зарубежной и отечественной литературы.
Б1.Б.12	Физика
Б1.В.11	Организация НИР
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
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2	умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
ИД-1.ПК-2	Знать: основные положения Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Системы проектной документации для строительства (СПДС), а также иных нормативных документов применительно к проектированию машин, аппаратов и технологического оборудования. Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска зарубежной и отечественной литературы. Владеть методикой проведения экспериментальных исследований на основе стандартных средств автоматизированного проектирования.
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.05	Теплотехника
Б1.В.ДВ.04.01	Методы оптимизации технологических процессов
Б1.В.ДВ.04.02	Подъемно-транспортные устройства
Б2.В.03(П)	Технологическая практика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-3	способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования
ИД-1.ПК-3	Знать: правила оформления текстовых документов. Уметь: обобщать результаты исследований с целью разработки и совершенствования технологического оборудования. Владеть методологией построения научных отчетов.
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.05	Теплотехника
Б1.В.11	Организация НИР
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-4	способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
ИД-1.ПК-4	Знать: виды, состав и этапы инновационного проекта. Уметь: определять находить рациональные решения поставленной технической задачи. Владеть методикой использования результатов исследования в разработке инновационных продуктов.
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.07	Деловые коммуникации

Б1.В.11	Организация НИР
Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование оборудования и предприятий пищевых производств
Б1.В.ДВ.02.02	Организация опытно-конструкторских и исследовательских работ
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:	проектно-конструкторская
ПК-5	способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования
ИД-1.ПК-5	Знать: особенности технических заданий. Уметь: применять стандартные средства автоматизации при проектировании оборудования, деталей и узлов машин и аппаратов. Владеть навыками моделирования и методиками расчета основных машин и аппаратов пищевой промышленности, торговли и общественного питания.
Б1.Б.11	Расчет и конструирование
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.ДВ.01.01	Основы объемного проектирования
Б1.В.ДВ.01.02	ЕСКД в компьютерной графике
Б1.В.ДВ.03.01	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация технологического оборудования
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-6	способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам
ИД-1.ПК-6	Знать: технические условия и нормативные документы для конструирования оборудования. Уметь: оформлять проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки элементов конструкторской документации, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ.
Б1.Б.11	Расчет и конструирование
Б1.В.ДВ.01.01	Основы объемного проектирования
Б1.В.ДВ.01.02	ЕСКД в компьютерной графике
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-7	умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений
ИД-1.ПК-7	Знать: методы предварительного анализа проектной документации. Уметь: проводить технико-экономическое обоснование проектов планов и элементов конструкторской документации. Владеть навыками (трудовые действия) методикой оценки проектных решений.
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.В.04	Организация коммерческой деятельности

	Б1.В.13	Экономика пищевых производств
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-8		умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий
ИД-1.ПК-8		Знать: показатели технического уровня проектируемых изделий. Уметь: проводить патентные исследования. Владеть навыками (трудовые действия) способами обеспечения патентной чистоты новых проектных решений.
	Б1.В.10	Патентоведение
	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
	Б2.В.03(П)	Технологическая практика
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-9		умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению
ИД-1.ПК-9		Знать: возможные причины нарушений технологических процессов. Уметь: применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности. Владеть (трудовые действия) методами разработки мероприятий по предупреждению нарушений технологических процессов.
	Б1.Б.19	Управление качеством
	Б1.В.06	Технология производства продуктов питания
	Б2.В.03(П)	Технологическая практика
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Вид деятельности:		производственно-технологическая
ПК-10		способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий
ИД-1.ПК-10		Знать: методы оптимизации процессов изготовления изделий. Уметь: контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий. Владеть методами и методиками обеспечения технологичности изделий.
	Б1.Б.14	Материаловедение. Технология конструкторских материалов
	Б1.В.02	Основы взаимозаменяемости
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-11		способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование



ИД-1.ПК-11	Знать: правила размещения технологического оборудования. Уметь: осваивать и эксплуатировать технологическое оборудование. Владеть (трудовые действия) методами проектирования технического оснащения рабочих мест.
Б1.Б.17	Электротехника и электроника
Б1.Б.21	Гидравлика
Б1.В.06	Технология производства продуктов питания
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии
Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли
Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование оборудования и предприятий пищевых производств
Б1.В.ДВ.02.02	Организация опытно-конструкторских и исследовательских работ
Б1.В.ДВ.05.01	Биотехнологическое оборудование
Б1.В.ДВ.05.02	Оборудование предприятий хлебопродуктов
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-12	способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции
ИД-1.ПК-12	Знать: особенности новых образцов изделий, узлов и деталей современного технологического оборудования. Уметь: проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию выпускаемой продукции. Владеть способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции.
Б1.Б.22	Механика
Б1.В.02	Основы взаимозаменяемости
Б1.В.12	Основы инженерного строительства и сантехника
Б1.В.ДВ.06.01	Монтаж, эксплуатация и ремонт
Б1.В.ДВ.06.02	Системы кондиционирования и вентиляции
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-13	умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования
ИД-1.ПК-13	Знать: содержание ремонтных и сервисных работ технологического оборудования. Уметь: проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования. Владеть методикой профилактического осмотра и текущего ремонта технологических машин и оборудования.
Б1.Б.21	Гидравлика
Б1.Б.22	Механика
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии
Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли

	Б1.В.ДВ.04.01	Методы оптимизации технологических процессов
	Б1.В.ДВ.04.02	Подъемно-транспортные устройства
	Б1.В.ДВ.05.01	Биотехнологическое оборудование
	Б1.В.ДВ.05.02	Оборудование предприятий хлебопродуктов
	Б1.В.ДВ.06.01	Монтаж, эксплуатация и ремонт
	Б1.В.ДВ.06.02	Системы кондиционирования и вентиляции
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-14		умением проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ
ИД-1.ПК-14		Знать: основные производственные и санитарно-гигиенические нормы предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Уметь: проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, инструктажи по технике безопасности. Владеть способами контроля соблюдения экологической безопасности проводимых работ.
	Б1.Б.16	Экология
	Б1.В.03	Безопасность пищевых продуктов
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-15		умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
ИД-1.ПК-15		Знать: основные способы реализации технологических процессов предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Уметь: выбирать основные и вспомогательные материалы при производстве технологического оборудования и пищевой продукции. Владеть прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования.
	Б1.Б.17	Электротехника и электроника
	Б1.Б.21	Гидравлика
	Б1.В.05	Теплотехника
	Б1.В.06	Технология производства продуктов питания
	Б1.В.08	Холодильная техника и технологии
	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли
	Б1.В.12	Основы инженерного строительства и сантехника
	Б1.В.ДВ.03.01	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация технологического оборудования
	Б1.В.ДВ.05.01	Биотехнологическое оборудование
	Б1.В.ДВ.05.02	Оборудование предприятий хлебопродуктов
	Б1.В.ДВ.06.01	Монтаж, эксплуатация и ремонт
	Б1.В.ДВ.06.02	Системы кондиционирования и вентиляции

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
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-16	умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий
ИД-1.ПК-16	Знать: физико-механические свойства материалов, из которых изготавливается оборудование, свойства пищевых продуктов. Уметь: применять методы стандартных испытаний. Владеть методикой проведения экспериментальных исследований используемых материалов, изделий, пищевых продуктов.
Б1.Б.14	Материаловедение. Технология конструкторских материалов
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза средств производства
Б1.В.02	Основы взаимозаменяемости
Б1.В.03	Безопасность пищевых продуктов
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(П)	Технологическая практика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.В.01	Инженерная реология



OK
-
OK
-
OK
-

OK
-
OK
-
ОПК
-
ОПК
-



-
ПК
-
ПК
-
ПК
-



ПК
-
ПК
-
ПК
-



-
ПК
-
ПК
-





Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии
Б1.Б.06.01	Информатика
Б1.Б.06.02	Информационные технологии
Б1.Б.07	Экономика организации
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.09	Правоведение
Б1.Б.10	Химия
Б1.Б.11	Расчет и конструирование
Б1.Б.12	Физика
Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.14	Материаловедение. Технология конструкторских материалов
Б1.Б.15	Социология
Б1.Б.16	Экология
Б1.Б.17	Электротехника и электроника
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.19	Управление качеством
Б1.Б.20	Физиология питания
Б1.Б.21	Гидравлика
Б1.Б.22	Механика
Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Товароведение и экспертиза средств производства
Б1.В.02	Основы взаимозаменяемости
Б1.В.03	Безопасность пищевых продуктов
Б1.В.04	Организация коммерческой деятельности
Б1.В.05	Теплотехника

Б1.В.06	Технология производства продуктов питания
Б1.В.07	Деловые коммуникации
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии
Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли
Б1.В.10	Патентование
Б1.В.11	Организация НИР
Б1.В.12	Основы инженерного строительства и сантехника
Б1.В.13	Экономика пищевых производств
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)
Б1.В.ДВ.01.01	Основы объемного проектирования
Б1.В.ДВ.01.02	ЕСКД в компьютерной графике
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование оборудования и предприятий пищевых производств
Б1.В.ДВ.02.02	Организация опытно-конструкторских и исследовательских работ
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)
Б1.В.ДВ.03.01	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация технологического оборудования
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)
Б1.В.ДВ.04.01	Методы оптимизации технологических процессов
Б1.В.ДВ.04.02	Подъемно-транспортные устройства
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)
Б1.В.ДВ.05.01	Биотехнологическое оборудование
Б1.В.ДВ.05.02	Оборудование предприятий хлебопродуктов
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)
Б1.В.ДВ.06.01	Монтаж, эксплуатация и ремонт
Б1.В.ДВ.06.02	Системы кондиционирования и вентиляции
Б2	Практики
Б2.В	Вариативная часть
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
Б2.В.03(П)	Технологическая практика

Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б	Базовая часть
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД	Факультативы
ФТД.В	Вариативная часть
ФТД.В.01	Инженерная реология
ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)
ФТД.В.03	Организация работы в ЭИОС и ЭБС



Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16

ОК-2

ОК-1

ОК-4; ОК-7

ОК-9

ОК-8

ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5

ОПК-1; ОПК-2

ОПК-3; ОПК-5

ОК-3; ПК-7

ОПК-4

ОК-6

ОПК-4

ПК-5; ПК-6

ОК-7; ОПК-4; ПК-1

ПК-2; ПК-5

ПК-10; ПК-16

ОК-5

ПК-14

ПК-11; ПК-15

ПК-3; ПК-4

ПК-9

ПК-16

ПК-11; ПК-13; ПК-15

ПК-12; ПК-13

ОК-8

ОК-3; ОК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16

ПК-16

ПК-10; ПК-12; ПК-16

ПК-14; ПК-16

ПК-7

ПК-2; ПК-3; ПК-15

ПК-9; ПК-11; ПК-15
ОК-4; ПК-4
ПК-11; ПК-13; ПК-15
ПК-11; ПК-13; ПК-15
ПК-8
ПК-1; ПК-3; ПК-4
ПК-12; ПК-15
ОК-3; ПК-7
ПК-5; ПК-6
ПК-5; ПК-6
ПК-5; ПК-6
ПК-4; ПК-11
ПК-4; ПК-11
ПК-4; ПК-11
ПК-5; ПК-15
ПК-5; ПК-15
ПК-5; ПК-15
ПК-2; ПК-13
ПК-2; ПК-13
ПК-2; ПК-13
ПК-11; ПК-13; ПК-15
ПК-11; ПК-13; ПК-15
ПК-11; ПК-13; ПК-15
ПК-12; ПК-13; ПК-15
ПК-12; ПК-13; ПК-15
ПК-12; ПК-13; ПК-15
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
ОК-3; ОК-9; ОПК-3; ПК-1; ПК-8; ПК-15
ПК-1; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
ПК-2; ПК-8; ПК-9; ПК-16

OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OPK-1; OPK-2; OPK-3; OPK-4; OPK-5; PK-1; PK-2; PK-3; PK-4; PK-5; PK-6; PK-7; PK-8; PK-9; PK-10; PK-11; PK-12; PK-13; PK-14; PK-15; PK-16
OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OPK-1; OPK-2; OPK-3; OPK-4; OPK-5; PK-1; PK-2; PK-3; PK-4; PK-5; PK-6; PK-7; PK-8; PK-9; PK-10; PK-11; PK-12; PK-13; PK-14; PK-15; PK-16
OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OPK-1; OPK-2; OPK-3; OPK-4; OPK-5; PK-1; PK-2; PK-3; PK-4; PK-5; PK-6; PK-7; PK-8; PK-9; PK-10; PK-11; PK-12; PK-13; PK-14; PK-15; PK-16
OK-1; OK-2; OK-3; OK-4; OK-5; OK-6; OK-7; OK-8; OK-9; OPK-1; OPK-2; OPK-3; OPK-4; OPK-5; PK-1; PK-2; PK-3; PK-4; PK-5; PK-6; PK-7; PK-8; PK-9; PK-10; PK-11; PK-12; PK-13; PK-14; PK-15; PK-16
OK-5; OPK-5; PK-16
OK-5; OPK-5; PK-16
PK-16
OK-5
OPK-5

Индекс	Наименование	Компетенции
--------	--------------	-------------

Требования к образованию

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	
					Мин.	Макс.	Факт									
	Итого (с факультативами)				235	254	247	63	29	34	62	24	38	62	25	
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	27	33	60	23	37	60	25	
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	35.3%	213	216	213	60	27	33	57	23	34	54	25	
Б1.Б	Базовая часть				114	126	114	57	24	33	37	20	17	20	15	
Б1.В	Вариативная часть				90	99	99	3	3		20	3	17	34	10	
Б2	Практики	0%	100%	0%	15	21	18				3		3	6		
Б2.В	Вариативная часть				15	21	18				3		3	6		
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9									
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9									
ФТД	Факультативы				1	8	7	3	2	1	2	1	1	2		
ФТД.В	Вариативная часть				1	8	7	3	2	1	2	1	1	2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					58.4	-	65.8	57.4	-	57.2	64.4	-	59.6	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					46.5	-	54	47	-	39.3	35	-	39.3	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					18.8	-	27.6	19.7	-	15.2	16	-	22.7	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.6	-	2.7	3	-	3.8	3.8	-	3.8	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					2676	-	448	432	-	280	378	-	392	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					316	-	40	56	-	56	72	-	56	
		Блок Б2					8	-			-		2	-		
		Блок Б3						-			-			-		
		Блок ФТД					160	-	42	36	-	28	36	-		
		Итого по всем блокам					2844	-	490	468	-	308	416	-	392	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	3	5	5	2	3	6	2	
		ЗАЧЕТ (За)						9	5	4	7	2	5	8	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	1	4	2	2	1		
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	1		2	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					40.09%									

	Курс 4		
Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
37	60	26	34
35	60	26	34
29	42	26	16
5			
24	42	26	16
6	9		9
6	9		9
	9		9
	9		9
2			
2			
53.7	-	55.9	49.3
50.9	-	54	54
19	-	15.2	13.3
1.9	-		
396	-	224	126
36	-		
2	-		4
	-		
18	-		
416	-	224	130
4	8	4	4
4			
1	2		2
1	1	1	





ФОРМЫ КОНТРОЛЯ		Эк(3) За(7) ЗаО										Эк(5) За(5) ЗаО						
ПРАКТИКИ	(План)																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	(План)																	
КАНИКУЛЫ												5/6						

			Итого за курс										Каф.	Семестры	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.				Неделя
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
	<b>34</b>	23		<b>2364</b>								<b>63</b>	39 5/6		
	<b>33</b>			<b>2256</b>								<b>60</b>			
				<b>61,6</b>											
				<b>50,5</b>											
				<b>23,7</b>											
				<b>23,7</b>											
				<b>2,9</b>											
<b>180</b>	<b>34</b>	ТО: 19 1/6 Э: 3 5/6		<b>2364</b>	<b>958</b>	<b>276</b>	<b>220</b>	<b>462</b>	<b>1118</b>	<b>288</b>	<b>63</b>	ТО: 34 Э: 5 5/6			
			Эк	<b>144</b>	56	28		28	52	36	4		33	1	
36	4		Эк	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4		33	2	
	3		ЗаО(2)	<b>216</b>	64			64	152		6		25	1234	
			За	<b>72</b>	14	14			58		2		34	1	
	1		За	<b>72</b>	32	32			40		2		21	12	
	3		За	<b>108</b>	36		36		72		3			23	
	3		За	<b>108</b>	36		36		72		3		28	2	
36	4		Эк	<b>144</b>	54	18		36	54	36	4		22	2	
36	6		Эк За	<b>288</b>	110	46		64	142	36	8		27	12	
	4		За	<b>144</b>	36	18		18	108		4		31	2	
			Эк	<b>144</b>	56	28	28		52	36	4		35	1	
36	4		Эк За	<b>216</b>	110	46	64		70	36	6		35	12	
36	4		Эк За	<b>216</b>	92		92		88	36	6		34	12	
			Эк	<b>144</b>	56	28		28	52	36	4		26	1	
			За	<b>96</b>	96			96					21	123456	
			За	<b>108</b>	14			14	94		3		34	1	
	1		За(2)	<b>72</b>	64			64	8		2		25	1234	
			За	<b>36</b>	14			14	22		1		28	1	



№	Индекс	Наименование	Семестр 3									Семестр 4							
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР
ИТОГО (с факультативами)				<b>920</b>							<b>24</b>	16 4/6		<b>1440</b>					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>884</b>							<b>23</b>			<b>1404</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>57</b>										<b>64,4</b>					
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>39</b>										<b>35</b>					
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>15</b>										<b>16</b>					
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>15</b>										<b>16</b>					
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>3,8</b>										<b>3,8</b>					
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>920</b>	<b>308</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>196</b>	<b>540</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	ТО: 14 5/6 Э: 1 5/6		<b>1332</b>	<b>414</b>	<b>126</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>819</b>
1	Б1.Б.03	Иностранный язык	ЗаО	<b>108</b>	28			28	80		3		Эк	<b>108</b>	36			36	45
2	Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии	ЗаО	<b>144</b>	28		28		116		4								
3	Б1.Б.06.02	Информационные технологии	ЗаО	<b>144</b>	28		28		116		4								
4	Б1.Б.14	Материаловедение. Технология конструкторских материалов											Эк	<b>180</b>	36	18		18	108
5	Б1.Б.15	Социология	За	<b>108</b>	28	28			80		3								
6	Б1.Б.17	Электротехника и электроника											ЗаО	<b>180</b>	36	18	18		144
7	Б1.Б.20	Физиология питания											За	<b>144</b>	36	18	18		108
8	Б1.Б.21	Гидравлика	Эк	<b>144</b>	56	28		28	52	36	4								
9	Б1.Б.22	Механика	Эк КП	<b>216</b>	56	28		28	124	36	6								
10	Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту		<b>56</b>	56			56					За	<b>72</b>	72			72	
11	Б1.В.01	Товароведение и экспертиза средств производства											За	<b>144</b>	36	18	18		108
12	Б1.В.03	Безопасность пищевых продуктов											За	<b>144</b>	36	18		18	108
13	Б1.В.05	Теплотехника											За	<b>180</b>	36	18	18		144
14	Б1.В.07	Деловые коммуникации	За	<b>108</b>	28			28	80		3								
15	Б1.В.12	Основы инженерного строительства и сантехника											Эк	<b>144</b>	54	18	36		54
16	ФТД.В.02	Русский язык (как иностранный)	За	<b>36</b>	28			28	8		1		ЗаО	<b>36</b>	36			36	

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(3) ЗаО(2) КП								Эк(3) За(5) ЗаО(2)							
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)											108	2	2			106
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											ЗаО	108	2	2			106
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																
<b>КАНИКУЛЫ</b>											1							

			Итого за курс										Каф.	Семестры	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.				Неделя
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
	<b>38</b>	24		<b>2360</b>								<b>62</b>	40 4/6		
	<b>37</b>			<b>2288</b>								<b>60</b>			
				<b>60,8</b>											
				<b>37,2</b>											
				<b>15,6</b>											
				<b>15,6</b>											
				<b>3,8</b>											
<b>99</b>	<b>35</b>	ТО: 19 1/6 Э: 2 5/6		<b>2252</b>	<b>722</b>	<b>210</b>	<b>136</b>	<b>376</b>	<b>1359</b>	<b>171</b>	<b>59</b>	ТО: 34 Э: 4 2/3			
27	3		Эк ЗаО	<b>216</b>	64			64	125	27	6		25	1234	
			ЗаО	<b>144</b>	28		28		116		4			23	
			ЗаО	<b>144</b>	28		28		116		4		28	3	
36	5		Эк	<b>180</b>	36	18		18	108	36	5		34	4	
			За	<b>108</b>	28	28			80		3		6	3	
	5		ЗаО	<b>180</b>	36	18	18		144		5		34	4	
	4		За	<b>144</b>	36	18	18		108		4		10	4	
			Эк	<b>144</b>	56	28		28	52	36	4		34	3	
			Эк КП	<b>216</b>	56	28		28	124	36	6		34	3	
			За	<b>128</b>	128			128					21	123456	
	4		За	<b>144</b>	36	18	18		108		4		17	4	
	4		За	<b>144</b>	36	18		18	108		4		34	4	
	5		За	<b>180</b>	36	18	18		144		5		34	4	
			За	<b>108</b>	28			28	80		3		6	3	
36	4		Эк	<b>144</b>	54	18	36		54	36	4		34	4	
	1		За ЗаО	<b>72</b>	64			64	8		2		25	1234	

Эк(5) За(8) ЗаО(4) КП

	3	2		108	2	2			106		3	2	
	3	2	ЗаО	108	2	2			106		3	2	
	8											9	

№	Индекс	Наименование	Семестр 5									Семестр 6							
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР
ИТОГО (с факультативами)				<b>956</b>							<b>25</b>	16 4/6		<b>1380</b>					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>956</b>							<b>25</b>			<b>1308</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>60</b>										<b>53,7</b>					
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>39</b>										<b>50,9</b>					
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>23</b>										<b>19</b>					
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>23</b>										<b>19</b>					
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>3,8</b>										<b>1,9</b>					
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>956</b>	<b>392</b>	<b>168</b>	<b>84</b>	<b>140</b>	<b>492</b>	<b>72</b>	<b>25</b>	ТО: 14 5/6 Э: 1 5/6		<b>1164</b>	<b>414</b>	<b>126</b>	<b>162</b>	<b>126</b>	<b>606</b>
1	Б1.Б.11	Расчет и конструирование	За	<b>216</b>	56	28		28	160		6		Эк КП	<b>180</b>	90	36		54	54
2	Б1.Б.16	Экология	За	<b>108</b>	56	28		28	52		3								
3	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	<b>216</b>	56	28	28		124	36	6								
4	Б1.Б.23	Элективные курсы по физической культуре и спорту		<b>56</b>	56			56					За	<b>48</b>	36			36	12
5	Б1.В.02	Основы взаимозаменяемости											Эк	<b>144</b>	36	18		18	72
6	Б1.В.04	Организация коммерческой деятельности	За	<b>144</b>	56	28		28	88		4								
7	Б1.В.06	Технология производства продуктов питания	За	<b>72</b>	56	28	28		16		2		Эк	<b>216</b>	54	18	36		126
8	Б1.В.08	Холодильная техника и технологии											Эк	<b>180</b>	54	18	36		90
9	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли											За	<b>72</b>	54	18	36		18
10	Б1.В.10	Патентование											За	<b>108</b>	36	18		18	72
11	Б1.В.ДВ.01.01	Основы объемного проектирования											За	<b>144</b>	36		36		108
12	Б1.В.ДВ.01.02	ЕСКД в компьютерной графике											За	<b>144</b>	36		36		108
13	Б1.В.ДВ.03.01	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Эк	<b>144</b>	56	28	28		52	36	4								
14	Б1.В.ДВ.03.02	Автоматизация технологического оборудования	Эк	<b>144</b>	56	28	28		52	36	4								
15	ФТД.В.01	Инженерная реология											За	<b>72</b>	18		18		54
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(2) За(4) КП									Эк(4) За(5) КП							



<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)											216	2	2			214	
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности										3аО	216	2	2			214	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>											1 1/6								

			Итого за курс										Каф.	Семестры	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.				Неделя
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего				
	<b>37</b>	25 5/6		<b>2336</b>								<b>62</b>	42 3/6		
	<b>35</b>			<b>2264</b>								<b>60</b>			
				<b>56,7</b>											
				<b>45,1</b>											
				<b>20,9</b>											
				<b>20,9</b>											
				<b>2,9</b>											
<b>144</b>	<b>31</b>	ТО: 19 Э: 2 5/6		<b>2120</b>	<b>806</b>	<b>294</b>	<b>246</b>	<b>266</b>	<b>1098</b>	<b>216</b>	<b>56</b>	ТО: 33 5/6 Э: 4 2/3			
36	5		Эк За КП	<b>396</b>	146	64		82	214	36	11		34	56	
			За	<b>108</b>	56	28		28	52		3		34	5	
			Эк КП	<b>216</b>	56	28	28		124	36	6		34	5	
			За	<b>104</b>	92			92	12				21	123456	
36	4		Эк	<b>144</b>	36	18		18	72	36	4		34	6	
			За	<b>144</b>	56	28		28	88		4		4	5	
36	6		Эк За	<b>288</b>	110	46	64		142	36	8		34	56	
36	5		Эк	<b>180</b>	54	18	36		90	36	5		34	6	
	2		За	<b>72</b>	54	18	36		18		2		34	67	
	3		За	<b>108</b>	36	18		18	72		3		34	6	
	4		За	<b>144</b>	36		36		108		4		34	6	
	4		За	<b>144</b>	36		36		108		4		34	6	
			Эк	<b>144</b>	56	28	28		52	36	4		34	5	
			Эк	<b>144</b>	56	28	28		52	36	4		34	5	
	2		За	<b>72</b>	18		18		54		2		34	6	

Эк(6) За(9) КП(2)

	6	4		216	2	2			214		6	4	
	6	4	3aO	216	2	2			214		6	4	
	6											7 1/6	

№	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8								
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	
ИТОГО (с факультативами)				<b>936</b>							<b>26</b>	16 5/6		<b>###</b>						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>936</b>							<b>26</b>			<b>###</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>56</b>										<b>49</b>						
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>										<b>54</b>						
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>15</b>										<b>13</b>						
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>15</b>										<b>13</b>						
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>936</b>	<b>224</b>	<b>112</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>604</b>	<b>108</b>	<b>26</b>	ТО: 14 5/6 Э: 2		<b>576</b>	<b>126</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>342</b>	
1	Б1.В.09	Технологическое оборудование отрасли	Эк КП	<b>360</b>	56	28	28		277	27	10									
2	Б1.В.13	Экономика пищевых производств	Эк	<b>180</b>	56	28		28	97	27	5									
3	Б1.В.ДВ.02.01	Проектирование оборудования и предприятий пищевых производств											Эк	<b>180</b>	54	18	36			90
4	<i>Б1.В.ДВ.02.02</i>	<i>Организация опытно-конструкторских и исследовательских работ</i>											Эк	<b>180</b>	54	18	36			90
5	Б1.В.ДВ.04.01	Методы оптимизации технологических процессов											Эк	<b>216</b>	36	18		18		144
6	<i>Б1.В.ДВ.04.02</i>	<i>Подъемно-транспортные устройства</i>											Эк	<b>216</b>	36	18		18		144
7	Б1.В.ДВ.05.01	Биотехнологическое оборудование	Эк	<b>216</b>	56	28	28		133	27	6									
8	<i>Б1.В.ДВ.05.02</i>	<i>Оборудование предприятий хлебопродуктов</i>	Эк	<b>216</b>	56	28	28		133	27	6									
9	Б1.В.ДВ.06.01	Монтаж, эксплуатация и ремонт	Эк	<b>180</b>	56	28	28		97	27	5		Эк	<b>180</b>	36	18	18			108
10	<i>Б1.В.ДВ.06.02</i>	<i>Системы кондиционирования и вентиляции</i>	Эк	<b>180</b>	56	28	28		97	27	5		Эк	<b>180</b>	36	18	18			108
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) КП									Эк(3)								
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)											324	4	4				320
	Б2.В.03(П)	Технологическая практика											ЗаО	108	2	2				106
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	216	2	2				214
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)											324						324

	Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											Эк	324					324	
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1							

													Итого за курс	
Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Каф.	Семестры
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего			
	<b>34</b>	23 2/6		<b>2160</b>							<b>60</b>	40 1/6		
	<b>34</b>			<b>2160</b>							<b>60</b>			
				<b>52,6</b>										
				<b>54</b>										
				<b>14,3</b>										
				<b>14,3</b>										
<b>108</b>	<b>16</b>	ТО: 9 1/2 Э: 2		<b>1512</b>	<b>350</b>	<b>166</b>	<b>138</b>	<b>46</b>	<b>946</b>	<b>216</b>	<b>42</b>	ТО: 24 1/3 Э: 4		
			Эк КП	<b>360</b>	56	28	28		277	27	10		34	67
			Эк	<b>180</b>	56	28		28	97	27	5		34	7
36	5		Эк	<b>180</b>	54	18	36		90	36	5		34	8
36	5		Эк	<b>180</b>	54	18	36		90	36	5		34	8
36	6		Эк	<b>216</b>	36	18		18	144	36	6		34	8
36	6		Эк	<b>216</b>	36	18		18	144	36	6		34	8
			Эк	<b>216</b>	56	28	28		133	27	6		34	7
			Эк	<b>216</b>	56	28	28		133	27	6		34	7
36	5		Эк(2)	<b>360</b>	92	46	46		205	63	10		34	78
36	5		Эк(2)	<b>360</b>	92	46	46		205	63	10		34	78
<b>Эк(7) КП</b>														
	9	6		324	4	4			320		9	6		
	3	2	ЗаО	108	2	2			106		3	2		
	6	4	ЗаО	216	2	2			214		6	4		
	9	5 5/6		324					324		9	5 5/6		

	9	5 5/6	Эк	324					324		9	5 5/6
8 3/6											9 3/6	

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	2			2						
			34	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3	2			4						
			34	+	4		0	0	0	0	0
Технологическая практика	4	2			2						
			34	+	2		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	4	2			4						
			34	+	4		0	0	0	0	0
Итого по факту					12						
Итого по плану					12						



Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Механика					
КП	2	1	34	0	
Процессы и аппараты пищевых производств					
КП	3	1	34	0	
Расчет и конструирование					
КП	3	2	34	0	
Технологическое оборудование отрасли					
КП	4	1	34	0	

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
------------	------	-------	--------------------	--------------

**Консультации по**

Комиссия №1

Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
------	-------	--------------------	--------------

**Член комиссии**

**Примечания к комиссиям ГЭК**

Комиссия №1			
Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость

**Член комиссии**

**Дежурство**

**Примечания к комиссиям ГЭК**

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам														
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4		
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	
Итого	<b>63</b>				<b>62</b>				<b>62</b>				<b>6</b>		
Всего	<b>29</b>		<b>34</b>		<b>24</b>		<b>38</b>		<b>25</b>		<b>37</b>		<b>26</b>		
1															
2	Б1.Б.01 История [Эк]	4	Б1.Б.02 Философия [Эк]	4	Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО] ИД-1.ОК-4; ИД- 1.ОК-7	3	Б1.Б.03 Иностранный язык [Эк] ИД-1.ОК-4; ИД- 1.ОК-7	3	Б1.Б.11 Расчет и конструирование [За] ИД-1.ПК-5; ИД- 1.ПК-6	Б1.Б.11 Расчет и конструирование [Эк, КП] ИД-1.ПК-5; ИД- 1.ПК-6	5	Б1.В.09 Технологическое оборудование отрасли [Эк, КП] ИД-1.ПК-11; ИД- 1.ПК-13; ИД-1.ПК- 15	10		
3	ИД-1.ОК-2		ИД-1.ОК-1												
4					Б1.Б.06 Информатика и информационные технологии [ЗаО]	4	Б1.Б.14 Материаловедение . Технология конструкторских материалов [Эк] ИД-1.ПК-10; ИД- 1.ПК-16	6							
5	Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО]	3	Б1.Б.03 Иностранный язык [ЗаО]	3	ИД-1.ОПК-1; ИД- 1.ОПК-2; ИД- 1.ОПК-3; ИД- 1.ОПК-5										
6	ИД-1.ОК-4; ИД- 1.ОК-7		ИД-1.ОК-4; ИД- 1.ОК-7												
7															
8	Б1.Б.04 Безопасность жизнедеятельност и [За]	2	Б1.Б.05 Физическая культура и спорт [За]	1	Б1.Б.15 Социология [За] ИД-1.ОК-5	3	Б1.Б.16 Экология [За] ИД-1.ПК-14	3	Б1.В.02 Основы взаимозаменяемос ти [Эк] ИД-1.ПК-10; ИД- 1.ПК-12; ИД-1.ПК- 16	4					
9	ИД-1.ОК-9		Б1.Б.06 Информатика и информационные технологии [За]	3											
10	Б1.Б.05 Физическая культура и спорт ИД-1.ОК-8	1	ИД-1.ОПК-1; ИД- 1.ОПК-2; ИД- 1.ОПК-3; ИД- 1.ОПК-5	3			Б1.Б.17 Электротехника и электроника [ЗаО] ИД-1.ПК-11; ИД- 1.ПК-15	5	Б1.Б.18 Процессы и аппараты пищевых производств [Эк, КП]	6	Б1.В.06 Технология производства продуктов питания [Эк] ИД-1.ПК-9; ИД- 1.ПК-10			6	Б1.В.13 Экономика пищевых
11	Б1.Б.08 Математика [За]	2													
12	ИД-1.ОПК-4		Б1.Б.07		Б1.Б.21 Гидравлика [Эк] ИД-1.ПК-11; ИД-	4									

13		Экономика организации [Эк]	4	1.ПК-13; ИД-1.ПК-15		ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4	1.ПК-11; ИД-1.ПК-15	производство [Эк]	5
14	Б1.Б.10	Химия [Эк]	4					ИД-1.ОК-3; ИД-1.ПК-7	
15	ИД-1.ОПК-4								
16					Б1.Б.20				
17	Б1.Б.12	Физика [За]	2					ИД-1.ПК-16	
18	ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-1								
19	Б1.Б.13	Инженерная и компьютерная графика [За]	2					ИД-1.ПК-11; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-15	Б1.В.08
20	ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-5								
21		Б1.Б.08	6		Б1.В.01			Холодильная техника и технологии [Эк]	5
22	Б1.Б.19	Математика [Эк]	4					ИД-1.ПК-11; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-15	Б1.В.09
23	ИД-1.ПК-9								
24		Б1.Б.09	4		Б1.В.07			Технологическое оборудование отрасли [За]	2
25	Б1.В.11	Правоведение [За]	4					ИД-1.ПК-11; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-15	Б1.В.10
26	ИД-1.ОК-6								
27		ФТД.В.02	1		Б1.В.03			Безопасность пищевых продуктов [За]	4
28		Русский язык (как иностранный) [За]	1		Б1.В.03			Системы управления технологическими процессами и информационные технологии [Эк]	4
29		ИД-1.ОК-5			Б1.В.03			(/ Автоматизация технологического оборудования) ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-15	4
30					Б1.В.03			Б1.В.ДВ.03.01	4
31					Б1.В.03			Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3): Системы управления технологическими процессами и информационные технологии [Эк]	4
32					Б1.В.03			(/ Системы кондиционирования и вентиляции) ИД-1.ПК-12; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-15	4
33					Б1.В.03			Б1.В.ДВ.06.01	4
34					Б1.В.03			Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6): Монтаж, эксплуатация и ремонт [Эк]	4
35					Б1.В.03			(/ Системы кондиционирования и вентиляции) ИД-1.ПК-12; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-15	4

26	Организация [За] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4	3	
27			Б1.Б.12 Физика
28	ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [За] ИД-1.ОК-5	1	[Эк] ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ПК-1
29	ФТД.В.03 Организация работы в ЭИОС и ЭБС [За] ИД-1.ОПК-5	1	
30			
31			Б1.Б.13 Инженерная и компьютерная графика
32			[Эк] ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-5
33			
34			ФТД.В.02 Русский язык (как иностранный) [За] ИД-1.ОК-5
35			
36			

			Б1.В.05 Теплотехника [За] ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-15
			Б1.В.12 Основы инженерного строительства и сантехника [Эк] ИД-1.ПК-12; ИД-1.ПК-15
			Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-

			Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Основы объемного проектирования [За] (/ ЕСКД в компьютерной графике) ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-6
			Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [ЗаО] ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-8; ИД-1.ПК-10; ИД-1.ПК-11; ИД-1.ПК-12; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-14; ИД-1.ПК-15; ИД-1.ПК-16
			ФТД.В.01

37
38

исследовательской деятельности [ЗаО] ИД-1.ОК-3; ИД- 1.ОК-9; ИД-1.ОПК- 3; ИД-1.ПК-1; ИД- 1.ПК-8; ИД-1.ПК- ФТД.В.02	
Русский язык (как иностраннй) [ЗаО] ИД-1.ОК-5	1

Инженерная реология [За] ИД-1.ПК-16	2
--	---

Сем 8	
Наименование	з.е.
<b>0</b>	
<b>34</b>	
Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2): Проектирование оборудования и предприятий пищевых производств [Эк] (/ Организация опытно- конструкторских и исследовательских работ) ИД-1.ПК-4; ИД- 1.ПК-11	5
Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4): Методы оптимизации технологических процессов [Эк] (/ Подъемно- транспортные устройства) ИД-1.ПК-2; ИД- 1.ПК-13	6
Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6):	



<p>Монтаж, эксплуатация и ремонт [Эк] (/ Системы кондиционирования и вентиляции) ИД-1.ПК-12; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-15</p>	5
<p>Б2.В.03(П) Технологическая практика [ЗаО] ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-8; ИД-1.ПК-9; ИД-1.ПК-16</p>	3
<p>Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика [ЗаО] ИД-1.ОК-1; ИД-1.ОК-2; ИД-1.ОК-3; ИД-1.ОК-4; ИД-1.ОК-5; ИД-1.ОК-6; ИД-1.ОК-7; ИД-1.ОК-8; ИД-1.ОК-9; ИД-1.ОПК-1; ИД-1.ОПК-2; ИД-1.ОПК-3; ИД-1.ОПК-4; ИД-1.ОПК-5; ИД-1.ПК-1; ИД-1.ПК-2; ИД-1.ПК-3; ИД-1.ПК-4; ИД-1.ПК-5; ИД-1.ПК-6; ИД-1.ПК-7; ИД-1.ПК-8; ИД-1.ПК-9; ИД-1.ПК-10; ИД-1.ПК-11; ИД-1.ПК-12; ИД-1.ПК-13; ИД-1.ПК-14; ИД-1.ПК-15; ИД-1.ПК-16</p>	6

БЗ.Б.01

Защита выпускной  
квалификационн  
ой работы, включая  
подготовку к  
процедуре защиты  
и процедуру  
защиты

[Эк]

ИД-1.ОК-1; ИД-  
1.ОК-2; ИД-1.ОК-  
3; ИД-1.ОК-4; ИД-  
1.ОК-5; ИД-1.ОК-  
6; ИД-1.ОК-7; ИД-  
1.ОК-8; ИД-1.ОК-  
9; ИД-1.ОПК-1; ИД- 9  
1.ОПК-2; ИД-  
1.ОПК-3; ИД-  
1.ОПК-4; ИД-  
1.ОПК-5; ИД-1.ПК-  
1; ИД-1.ПК-2; ИД-  
1.ПК-3; ИД-1.ПК-4;  
ИД-1.ПК-5; ИД-  
1.ПК-6; ИД-1.ПК-7;  
ИД-1.ПК-8; ИД-  
1.ПК-9; ИД-1.ПК-  
10; ИД-1.ПК-11;  
ИД-1.ПК-12; ИД-  
1.ПК-13; ИД-1.ПК-  
14; ИД-1.ПК-15;  
ИД-1.ПК-16

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Кафедра государственного и муниципального управления
2		Кафедра маркетинга и международного менеджмента
3		Кафедра менеджмента и предпринимательства
4		Кафедра логистики и коммерции
5		Кафедра экономики социальной сферы
6		Кафедра прикладной социологии
10		Кафедра технологии питания
11		Кафедра экономики труда и управления персоналом
12		Кафедра бухгалтерского учета и аудита
13		Кафедра мировой экономики и внешнеэкономической деятельности
15		Кафедра делового иностранного языка
16		Кафедра финансов, денежного обращения и кредита
17		Кафедра товароведения и экспертизы
20		Кафедра региональной, муниципальной экономики и управления
21		Кафедра физического воспитания и спорта
22		Кафедра экономики предприятий
23		Кафедра информационных технологий и статистики
24		Кафедра туристического бизнеса и гостеприимства
25		Кафедра иностранных языков
26		Кафедра управления качеством
27		Кафедра шахматного искусства и компьютерной математики
28		Кафедра бизнес-информатики
30		Кафедра публичного права
31		Кафедра гражданского права
32		Кафедра предпринимательского права
33		Кафедра истории и философии
34		Кафедра пищевой инженерии
35		Кафедра физики и химии

36		Кафедра экономической теории и корпоративной экономики
37		Кафедра конкурентного права и антимонопольного регулирования
38		Кафедра конституционного и международного права
40		Институт экономики
41		Институт менеджмента и информационных технологий
42		Институт финансов и права
43		Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

