

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.07.2024 14:45:09
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 31.05.2024

19.03.02

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие
Кафедра: Технологии, машин и оборудования пищевых производств
Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный
-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник учебно-методического управления

Декан

Зав. кафедрой



Куижева С. К.
2024 г.

Л. И. Заборожная / Заборожная Л. И./
Н. Н. Чудесова / Чудесова Н. Н./
А. А. Схалыхов / Схалыхов А. А./
Х. Р. Суюхов / Суюхов Х. Р./

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология броидильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.			Итого акад.часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)							213	213		8008.7	8008.7	4806.75	2029.4	1172.55	15
Обязательная часть							114	114		4104	4104	2154.35	1388.25	561.4	
+	Б1.О.01	История России	2	1			4	4	36	144	144	116.6	18.75	8.65	
+	Б1.О.02	Философия	1				4	4	36	144	144	51.35	57	35.65	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	23	1			10	10	36	360	360	153.95	134.75	71.3	
+	Б1.О.04	Математика	2	1			8	8	36	288	288	119.6	132.75	35.65	
+	Б1.О.05	Физика	2	1			5	5	36	180	180	102.6	41.75	35.65	
+	Б1.О.06	Органическая химия		2			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.07	Физическая и коллоидная химия	3				3	3	36	108	108	34.35	38	35.65	
+	Б1.О.08	Информационные технологии		4			3	3	36	108	108	51.25	56.75		
+	Б1.О.09	Экология		3			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.10	Биохимия	4	3			7	7	36	252	252	153.6	62.75	35.65	
+	Б1.О.11	Прикладная механика		4			2	2	36	72	72	51.25	20.75		
+	Б1.О.12	Электротехника и электроника	5			5	4	4	36	144	144	52.85	55.5	35.65	
+	Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	5			5	4	4	36	144	144	104.85	3.5	35.65	
+	Б1.О.14	Пищевая химия	4	3			5	5	36	180	180	102.6	23.75	53.65	
+	Б1.О.15	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	2				5	5	36	180	180	85.35	59	35.65	
+	Б1.О.16	Введение в технологию продуктов питания	1				4	4	36	144	144	85.35	23	35.65	
+	Б1.О.17	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	4				4	4	36	144	144	102.35	6	35.65	
+	Б1.О.18	Физическая культура и спорт		56			2	2	36	72	72	68	4		
+	Б1.О.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		5			3	3	36	108	108	68.25	39.75		
+	Б1.О.20	История и культура адыгов		2			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.21	Психология		2			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.22	Правоведение	3				3	3	36	108	108	68.35	4	35.65	
+	Б1.О.23	Основы российской государственности			1		2	2	36	72	72	54.25	17.75		
+	Б1.О.24	Культурология		3			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.25	Русский язык и культура в речи		1			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.26	Адыгейский язык		2			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.27	Цифровая трансформация отрасли		6			3	3	36	108	108	51.25	56.75		
+	Б1.О.28	Технологическое предпринимательство		7			3	3	36	108	108	30.25	77.75		
+	Б1.О.29	Безопасность жизнедеятельности, основы военной подготовки		67			4	4		144	144	68.5	75.5		
+	Б1.О.29.01	Безопасность жизнедеятельности		7			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.29.02	Основы военной подготовки		6			2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	Б1.О.30	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	5	5			5	5		180	180	86.6	57.75	35.65	
+	Б1.О.30.01	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	5				3	3	36	108	108	34.35	38	35.65	
+	Б1.О.30.02	Системы искусственного интеллекта		5			2	2	36	72	72	52.25	19.75		
+	Б1.О.31	Экономика		4			3	3	36	108	108	51.25	56.75		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							99	99		3904.7	3904.7	2652.4	641.15	611.15	15
+	Б1.В.01	Экономика и организация производства		8			2	2	36	72	72	20.25	51.75		
+	Б1.В.02	Метрология, стандартизация и сертификация		3			2	2	36	72	72	68.25	3.75		

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология броидильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3							Семестр 4								
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
28	271	51	306	1.5	1.4	302.5	142.6	29	238	51	273	1.25	1.75	395.75	151.25	27	255	119	255	3.75	1.4	263.25	142.6	30	323	170	238	1.5	1.4	235.5	178.6
22	220	17	221	1.5	0.7	260.5	71.3	26	187	51	188	1	1.75	356	151.25	19	170	68	119	1	1.05	218	106.95	19	187	119	68	0.75	1.05	183.25	124.95
2	32		32	0.25		7.75		2	34		18		0.35	11	8.65																
4	34		17		0.35	57	35.65																								
3			51	0.25		56.75		3			51		0.35	21	35.65	4			51		0.35	57	35.65								
3	34		34	0.25		39.75		5	17		34		0.35	93	35.65																
2	34		17	0.25		20.75		3	17	34			0.35	21	35.65																
								2	17	17			0.25	37.75																	
																3	17	17			0.35	38	35.65								
																								3	17	34		0.25		56.75	
																2	17		17	0.25		37.75									
																3	51	34		0.25		22.75		4	51	17			0.35	40	35.65
																								2	17	17	17	0.25		20.75	
																2	34	17		0.25		20.75		3	17	17	17		0.35	3	53.65
								5	51		34		0.35	59	35.65																
4	51	17	17		0.35	23	35.65																								
																								4	51	34	17		0.35	6	35.65
								2	17		17	0.25		37.75																	
								2	17		17	0.25		37.75																	
																3	34		34		0.35	4	35.65								
2	18		36	0.25		17.75																									
																2	17		17	0.25		37.75									
2	17		17	0.25		37.75																									
								2	17		17	0.25		37.75																	
																								3	34		17	0.25		56.75	
6	51	34	85		0.7	42	71.3	3	51		85	0.25		39.75		8	85	51	136	2.75	0.35	45.25	35.65	11	136	51	170	0.75	0.35	52.25	53.65
																2	34	17	17	0.25		3.75									

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология броидильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 3																Курс 4															
Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7						Семестр 8									
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
26	272	153	193	5.25	1.3	198.85	142.6	31	340	153	259	1	2	199.05	200.3	25	227	90	187	3.75	1.3	284	106.95	17	170	80	100	3.5	0.7	150.5	107.65
17	170	102	69	4.5	1.05	158.5	106.95	6	51	34	34	0.25	0.25	96.5		5	32		32	0.25	0.25	115.5									

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
2	Истории и права
1	Философии, социологии и педагогики
4	Иностранных языков
7	Математики, физики и системного
7	Математики, физики и системного
19	Химии и физико-химических методов
19	Химии и физико-химических методов
6	Информационной безопасности и
16	Экологии и защиты окружающей
19	Химии и физико-химических методов
21	Строительных и
35	Нефтегазового дела и энергетики
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
5	Физического воспитания
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
2	Истории и права
1	Философии, социологии и педагогики
2	Истории и права
1	Философии, социологии и педагогики
1	Философии, социологии и педагогики
25	Маркетинга, сервиса и туризма
25	Маркетинга, сервиса и туризма
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
6	Информационной безопасности и
25	Маркетинга, сервиса и туризма
25	Маркетинга, сервиса и туризма
22	Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад. часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	Б1.В.03	Детали машин	3			3		6	6	36	216	216	138.85	41.5	35.65	
+	Б1.В.04	Общая технология отрасли	6	5				5	5	36	180	180	136.6	7.75	35.65	
+	Б1.В.05	Химия отрасли	8	7				5	5	36	180	180	115.6	10.75	53.65	
+	Б1.В.06	Технология отрасли	8	7		8		6	6	36	216	216	133.1	29.25	53.65	15
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование	7	6		7		6	6	36	216	216	146.1	34.25	35.65	
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли и промышленного строительства	6					3	3	36	108	108	68.35	4	35.65	
+	Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика		2				3	3	36	108	108	68.25	39.75		
+	Б1.В.10	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту			123456						340	340	340			
+	Б1.В.11	Пищевая микробиология	7					3	3	36	108	108	60.35	12	35.65	
+	Б1.В.12	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	36	144	144	85.35	5	53.65	
+	Б1.В.13	Проектный практикум		4567				8	8	36	288	288	257	31		
+	Б1.В.14	Модуль получения квалификации "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"	18	58				7	7		252.35	252.35	189.85	26.5	36	
+	Б1.В.14.01	Технохимический контроль на предприятиях отрасли		8				2	2	36	72	72	70.25	1.75		
+	Б1.В.14.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	1					3	3	36	108	108	68.35	4	35.65	
+	Б1.В.14.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5				2	2	36	72	72	51.25	20.75		
+	Б1.В.14.04(К)	<i>Квалификационный экзамен по модулю "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"</i>	<i>8</i>								<i>0.35</i>	<i>0.35</i>			<i>0.35</i>	
+	Б1.В.15	Модуль получения квалификации "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства"	166					6	6		216.35	216.35	102.7	42	71.65	
+	Б1.В.15.01	Тепло-и хладотехника	6					3	3	36	108	108	68.35	4	35.65	
+	Б1.В.15.02	Неорганическая и аналитическая химия	1					3	3	36	108	108	34.35	38	35.65	
+	Б1.В.15.03(К)	<i>Квалификационный экзамен по модулю "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства"</i>	<i>6</i>								<i>0.35</i>	<i>0.35</i>			<i>0.35</i>	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		4				3	3		108	108	68.25	39.75		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Методы очистки и разделения биологически активных веществ		4				3	3	36	108	108	68.25	39.75		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы органического синтеза		4				3	3	36	108	108	68.25	39.75		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	5					3	3		108	108	68.25	4.1	35.65	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Особенности технологического сырья	5					3	3	36	108	108	68.25	4.1	35.65	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Общие принципы обработки пищевого сырья	5					3	3	36	108	108	68.25	4.1	35.65	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	6					4	4		144	144	85.35	23	35.65	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	6					4	4	36	144	144	85.35	23	35.65	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биохимия растений	6					4	4	36	144	144	85.35	23	35.65	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	7					4	4		144	144	75.35	33	35.65	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология броидильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3						Семестр 4									
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
																6	51	34	51	2.5	0.35	41.5	35.65								
								3	51		17	0.25		39.75																	
			68								68							68								68					
																								4	51	17	17		0.35	5	53.65
																								2			68	0.25		3.75	
3	34	17	17		0.35	4	35.65																								
3	34	17	17		0.35	4	35.65																								
3	17	17			0.35	38	35.65																								
3	17	17			0.35	38	35.65																								
																								3	34	34		0.25		39.75	
																								3	34	34		0.25		39.75	
																								3	34	34		0.25		39.75	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
21	Строительных и
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
21	Строительных и
5	Физического воспитания
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
21	Строительных и
19	Химии и физико-химических методов
19	Химии и физико-химических методов исследования
19	Химии и физико-химических методов
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
19	Химии и физико-химических методов

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология броидильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Микробиологический контроль броидильных производств	7					4	4	36	144	144	75.35	33	35.65		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы современной биотехнологии	7					4	4	36	144	144	75.35	33	35.65		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05		8				3	3		108	108	70.25	37.75			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Интенсификация технологических процессов		8				3	3	36	108	108	70.25	37.75			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы инженерного творчества		8				3	3	36	108	108	70.25	37.75			
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06		6				3	3		108	108	85.25	22.75			
+	Б1.В.ДВ.06.01	Основы организации службы главного технолога		6				3	3	36	108	108	85.25	22.75			
-	Б1.В.ДВ.06.02	Учет и отчетность		6				3	3	36	108	108	85.25	22.75			
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07		8				3	3		108	108	70.25	37.75			
+	Б1.В.ДВ.07.01	Плодово-ягодное виноделие		8				3	3	36	108	108	70.25	37.75			
-	Б1.В.ДВ.07.02	Техника и технология минизаводов		8				3	3	36	108	108	70.25	37.75			
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08		7				3	3		108	108	45.25	62.75			
+	Б1.В.ДВ.08.01	Тара и упаковка		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75			
-	Б1.В.ДВ.08.02	Современные упаковочные материалы		7				3	3	36	108	108	45.25	62.75			
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	6					5	5		180	180	85.35	37.3	57.35		
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы дегустационного анализа	6					5	5	36	180	180	85.35	37.3	57.35		
-	Б1.В.ДВ.09.02	Экспертиза вин и напитков	6					5	5	36	180	180	85.35	37.3	57.35		
+	Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10		4				2	2		72	72	68.25	3.75			
+	Б1.В.ДВ.10.01	Методы контроля качества		4				2	2	36	72	72	68.25	3.75			
-	Б1.В.ДВ.10.02	Биохимические процессы хранения		4				2	2	36	72	72	68.25	3.75			
Блок 2.Практика									18	18		648	648	145	503		648
Обязательная часть									18	18		648	648	145	503		648
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	2					3	3	36	108	108	48	60		108	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика	4					3	3	36	108	108	48	60		108	
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика	67					6	6	36	216	216	48	168		216	
+	Б2.О.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8					6	6	36	216	216	1	215		216	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	35	218	71	
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	3	36	108	108	14.5	58	35.5		
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8					6	6	36	216	216	20.5	160	35.5		
ФТД.Факультативные дисциплины									4	4		144	144	64.5	79.5		
+	ФТД.01	Технология пищевых производств		7				2	2	36	72	72	30.25	41.75			
+	ФТД.02	Стрелковая подготовка, военная топография		6				2	2	36	72	72	34.25	37.75			

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология броидильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
																4	45	15	15		0.35	33	35.65								
																4	45	15	15		0.35	33	35.65								
																								3	40		30	0.25		37.75	
																								3	40		30	0.25		37.75	
																								3	40		30	0.25		37.75	
								3	34		51	0.25		22.75																	
								3	34		51	0.25		22.75																	
								3	34		51	0.25		22.75																	
																								3	40	10	20	0.25		37.75	
																								3	40	10	20	0.25		37.75	
																								3	40	10	20	0.25		37.75	
																3	30		15	0.25		62.75									
																3	30		15	0.25		62.75									
																3	30		15	0.25		62.75									
								5	51	34			0.35	37.3	57.35																
								5	51	34			0.35	37.3	57.35																
								5	51	34			0.35	37.3	57.35																
								3				24		84	3				24		84	6				1		215			
								3				24		84	3				24		84	6				1		215			
								3				24		84	3				24		84										
																							6				1		215		
																							9	14			20	1	218	71	
																							3	14				0.5	58	35.5	
																							6				20	0.5	160	35.5	
								2	17		17	0.25		37.75	2	15		15	0.25		41.75										
								2	17		17	0.25		37.75	2	15		15	0.25		41.75										
								2	17		17	0.25		37.75																	

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
5	Физического воспитания