МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол №

Ректор _____ *Огоев А.У.*
"___" _____ 20___ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Кафедра: Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Факультет Химии, биологии и биотехнологии

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

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	научно-исследовательская
+	-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2019-2020
Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Дигурова А.М./*

Начальник УМО _____ */ Каменева Т.М./*

Декан _____ */ Агаева Ф.А./*

И.о. зав. кафедрой _____ */ Сатцаева И.К./*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль					Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 2	22 - 2	29 - 5	6 - 12	13 - 1	20 - 2	27 - 2	3 - 9	10 - 1	17 - 2	24 - 3	1 - 7	8 - 14	15 - 2	22 - 2	29 - 4	5 - 11	12 - 1	19 - 2	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 2	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 2	23 - 2	30 - 5	6 - 12	13 - 1	20 - 2	27 - 3	4 - 10	11 - 1	18 - 2	25 - 3	1 - 7	8 - 14	15 - 2	22 - 2	29 - 5	6 - 12	13 - 1	20 - 2	27 - 2	3 - 9	10 - 1	17 - 2	24 - 3
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*									* * * * * *	Э	Э	Э	К	К		*																		Э Э У У У У	У	У	К	К	К	К	К	К
II										*									* * * * * *		Э	Э	К	К		*																		Э Э У У У У	У	У	К	К	К	К	К	К
III										*									* * * * * *	Э	Э	Э	К	К		*															Э Э Э Э * Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
IV										*									* * * * * *	Э	Э	Э	К	К		*					Э Э Э Э Э Э	Н	Н Н Н Н Пд Пд	Пд Пд Пд Пд Пд Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Г Г Г Г * Г	Г	Г Д Д Д Д Д	Д	Д К К К К К	К	К	К	К	К	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	17 4/6	16 2/6	34	18 4/6	16 2/6	35	17 4/6	15 2/6	33	17 4/6	6 3/6	24 1/6	126 1/6
Э	Экзаменационные сессии	3	2 2/6	5 2/6	2	2 2/6	4 2/6	3	2	5	3	1	4	18 4/6
У	Учебная практика		2 4/6	2 4/6		2 4/6	2 4/6							5 2/6
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика								4	4				4
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											2	2	2
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	6	8	2	7 5/6	9 5/6	33 5/6

*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6	4/6	2 (12 дн)	1 2/6	4/6	2 (12 дн)	1 2/6	4/6	2 (12 дн)	1 2/6	4/6	2 (12 дн)	8 (48 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	208
Студентов		12												
Групп		1												

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		
															Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)																							
Базовая часть																							
+	Б1.Б.01	История	1				4	4	144	144	36	36	72	36	4								35
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	4	123			9	9	324	324	144	144	153	27	1	1	4	3					102
+	Б1.Б.03	Философия		3			3	3	108	108	36	36	72				3						117
+	Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2				4	4	144	144	68	68	40	36		4							63
+	Б1.Б.05	Экономика и управление производством	7				5	5	180	180	72	72	54	54							5		63
+	Б1.Б.06	Математика	1				5	5	180	180	72	72	54	54	5								67
+	Б1.Б.07	Информатика	1				4	4	144	144	54	54	54	36	4								66
+	Б1.Б.08	**Химия**	**24**				9	**9**	**324**	**324**	**136**	**136**	**116**	**72**		4		5					
+	Б1.Б.08.01	Органическая химия	2				4	4	144	144	68	68	40	36		4							62
+	Б1.Б.08.02	Биохимия	4				5	5	180	180	68	68	76	36				5					62
+	Б1.Б.09	Физика	3				5	5	180	180	90	90	36	54			5						72
+	Б1.Б.10	Биология		3			3	3	108	108	72	72	36				3						112
+	Б1.Б.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		1			4	4	144	144	72	72	72		4								63
+	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1			3	3	108	108	72	72	36		3								63
+	Б1.Б.13	Общая микробиология и микробиология		4			5	5	180	180	84	84	96					5					63
+	Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	5				5	5	180	180	72	72	72	36					5				63
+	Б1.Б.15	Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)	6				5	5	180	180	64	64	71	45						5			63
+	Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем		2			3	3	108	108	50	50	58			3							63
+	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий		5			3	3	108	108	72	72	36						3				72
+	Б1.Б.18	Реология		4			3	3	108	108	50	50	58					3					63
+	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	5				5	5	180	180	72	72	72	36					5				63
+	Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления		5			3	3	108	108	72	72	36						3				65
+	Б1.Б.21	Физическая культура и спорт		12			2	2	72	72	36	36	36		1	1							21
							92	*92*	*3312*	*3312*	*1496*	*1496*	*1330*	*486*	*22*	*13*	*15*	*16*	*16*	*5*	*5*		
Вариативная часть																							
+	Б1.В.01	Основы общей и неорганической химии	1				5	5	180	180	90	90	54	36	5								61
+	Б1.В.02	Аналитическая химия	3				5	5	180	180	72	72	54	54			5						61
+	Б1.В.03	Пищевая химия		5			3	3	108	108	72	72	36						3				62
+	Б1.В.04	Инженерная и компьютерная графика	2				4	4	144	144	50	50	40	54		4							72
+	Б1.В.05	Прикладная механика	4				4	4	144	144	68	68	40	36				4					72
+	Б1.В.06	Введение в технологию продуктов животного происхождения		2			3	3	108	108	50	50	58			3							63

+	Б1.В.07	Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов		3			2	2	72	72	54	54	18				2						63
+	Б1.В.08	Физическая и коллоидная химия		3			4	4	144	144	54	54	90				4						61
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий отрасли	5				5	5	180	180	72	72	54	54					5				63
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)		6			4	4	144	144	64	64	80							4			63
+	Б1.В.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения		3			3	3	108	108	72	72	36				3						63
+	Б1.В.12	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)		7			4	4	144	144	72	72	72								4		63
+	Б1.В.13	**Технология продуктов животного происхождения**	**678**			**678**	14	**14**	**504**	**504**	**256**	**256**	**131**	**117**						5	5	4	
+	Б1.В.13.01	Технология мяса и мясных продуктов	6			6	5	5	180	180	96	96	48	36						5			63
+	Б1.В.13.02	Технология рыбы и рыбных продуктов	7			7	5	5	180	180	90	90	36	54							5		63
+	Б1.В.13.03	Технология молока и молочных продуктов	8			8	4	4	144	144	70	70	47	27								4	63
+	Б1.В.14	Товарная экспертиза продуктов животного происхождения	7				6	6	216	216	90	90	72	54							6		63
+	Б1.В.15	Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)		7			3	3	108	108	54	54	54								3		63
+	Б1.В.16	Пищевая биотехнология	4				4	4	144	144	68	68	49	27				4					63
+	Б1.В.17	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				4	4	144	144	64	64	53	27						4			63
+	Б1.В.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	5				4	4	144	144	72	72	36	36					4				63
+	Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре и спорту		34567					328	328	328	328											21
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**			2	**2**	**72**	**72**	**32**	**32**	**40**			2							
+	Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России		2			2	2	72	72	32	32	40			2							63
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы животноводства		2			2	2	72	72	32	32	40			2							
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**1**			2	**2**	**72**	**72**	**36**	**36**	**36**		2								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Русский язык и культура речи		1			2	2	72	72	36	36	36		2								120
-	Б1.В.ДВ.02.02	Осетинский язык		1			2	2	72	72	36	36	36		2								
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**7**			4	**4**	**144**	**144**	**72**	**72**	**72**								4		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки функционального назначения		7			4	4	144	144	72	72	72								4		63
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биологически активные добавки		7			4	4	144	144	72	72	72								4		
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**8**			4	**4**	**144**	**144**	**56**	**56**	**88**									4	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов животного происхождения		8			4	4	144	144	56	56	88									4	63
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология функциональных продуктов растительного происхождения		8			4	4	144	144	56	56	88									4	
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**6**			4	**4**	**144**	**144**	**80**	**80**	**64**							4			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Современные технологии продуктов животного происхождения		6			4	4	144	144	80	80	64							4			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения		6			4	4	144	144	80	80	64							4			63
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**7**			3	**3**	**108**	**108**	**54**	**54**	**54**								3		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения		7			3	3	108	108	54	54	54								3		63
-	Б1.В.ДВ.06.02	Основы научных исследований		7			3	3	108	108	54	54	54								3		63

+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**8**				4	**4**	**144**	**144**	**56**	**56**	**61**	**27**								4	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах	8				4	4	144	144	56	56	61	27								4	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Идентификация продуктов животного происхождения	8				4	4	144	144	56	56	61	27								4	63
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**2**			2	**2**	**72**	**72**	**32**	**32**	**40**			2							
+	Б1.В.ДВ.08.01	Педагогика и психология		2			2	2	72	72	32	32	40			2							49
-	Б1.В.ДВ.08.02	Психология		2			2	2	72	72	32	32	40			2							
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**		**6**			4	**4**	**144**	**144**	**64**	**64**	**80**							4			
+	Б1.В.ДВ.09.01	Переработка птицы и технология производства птицепродукции		6			4	4	144	144	64	64	80							4			
-	Б1.В.ДВ.09.02	Технология производства полуфабрикатов		6			4	4	144	144	64	64	80							4			63
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**2**			3	**3**	**108**	**108**	**50**	**50**	**58**			3							
+	Б1.В.ДВ.10.01	Менеджмент и маркетинг		2			3	3	108	108	50	50	58			3							
-	Б1.В.ДВ.10.02	Предпринимательство и бизнес		2			3	3	108	108	50	50	58			3							
-	Б1.В.ДВ.10.03	Технологическое предпринимательство		2			3	3	108	108	50	50	58			3							124
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**4**			3	**3**	**108**	**108**	**68**	**68**	**40**					3					
+	Б1.В.ДВ.11.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы		4			3	3	108	108	68	68	40					3					63
-	Б1.В.ДВ.11.02	Физиология питания		4			3	3	108	108	68	68	40					3					
							116	*116*	*4504*	*4504*	*2322*	*2322*	*1660*	*522*	*7*	*14*	*14*	*11*	*12*	*21*	*25*	*12*	
							208	*208*	*7816*	*7816*	*3818*	*3818*	*2990*	*1008*	*29*	*27*	*29*	*27*	*28*	*26*	*30*	*12*	
Блок 2.Практики																							
Вариативная часть																							
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			234		8	8	288	288			288			4		4					
+	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа			8		3	3	108	108			108									3	
+	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			6		6	6	216	216			216							6			
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8		9	9	324	324			324									9	
							26	*26*	*936*	*936*			*936*			*4*		*4*		*6*		*12*	
							26	*26*	*936*	*936*			*936*			*4*		*4*		*6*		*12*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																							
Базовая часть																							
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	108	108			108									3	
+	Б3.Б.02(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					3	3	108	108			108									3	
							6	*6*	*216*	*216*			*216*									*6*	
							6	*6*	*216*	*216*			*216*									*6*	
ФТД.Факультативы																							
Вариативная часть																							
+	ФТД.В.01	Закон об образовании		1			2	2	72	72	18	18	54		2								
+	ФТД.В.02	Осетинский язык и культура речи		2			1	1	36	36	36	36				1							87
+	ФТД.В.03	Осетинский язык (базовый курс)		2			1	1	36	36	36	36				1							87
							4	*4*	*144*	*144*	*90*	*90*	*54*		*2*	*2*							

	4	*4*	*144*	*144*	*90*	*90*	*54*		*2*	*2*						

Закрепленная кафедра
Наименование
Российской истории и кавказоведения
Иностранных языков для неязыковых специальностей
Философии и социально-политических наук
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Математического анализа
Функционального анализа и дифференциальных уравнений
Органической химии
Органической химии
Физики и астрономии
Зоологии и биоэкологии (Зоологии, биоэкологии и биотехнологии)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Физики и астрономии
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Прикладной математики
Физического воспитания
Общей и неорганической химии
Общей и неорганической химии
Органической химии
Физики и астрономии
Физики и астрономии
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)

Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Общей и неорганической химии
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Физического воспитания
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Медиакоммуникаций и мультимедийных технологий
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)

Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Педагогики и психологии
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Предпринимательства, сервиса и туризма
Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
Осетинского языка и литературы
Осетинского языка и литературы

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1									
																Сем. 1									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек
Блок 1.Дисциплины (модули)																									
Базовая часть																									
+	Б1.Б.01	История	1				4	4	36	144	144	36	72	36	8	4	144	18		18	72	36			
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	4	123			9	9	36	324	324	144	153	27	104	1	36			36			1	36	
+	Б1.Б.03	Философия		3			3	3	36	108	108	36	72		8										
+	Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2				4	4	36	144	144	68	40	36	18								4	144	34
+	Б1.Б.05	Экономика и управление производством	7				5	5	36	180	180	72	54	54	18										
+	Б1.Б.06	Математика	1				5	5	36	180	180	72	54	54	24	5	180	36		36	54	54			
+	Б1.Б.07	Информатика	1				4	4	36	144	144	54	54	36		4	144		54		54	36			
+	Б1.Б.08	**Химия**	**24**				9	**9**		**324**	**324**	**136**	**116**	**72**	**36**								4	**144**	**34**
+	Б1.Б.08.01	Органическая химия	2				4	4	36	144	144	68	40	36	18								4	144	34
+	Б1.Б.08.02	Биохимия	4				5	5	36	180	180	68	76	36	18										
+	Б1.Б.09	Физика	3				5	5	36	180	180	90	36	54	40										
+	Б1.Б.10	Биология		3			3	3	36	108	108	72	36		12										
+	Б1.Б.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		1			4	4	36	144	144	72	72		18	4	144	36		36	72				
+	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1			3	3	36	108	108	72	36		18	3	108	36		36	36				
+	Б1.Б.13	Общая микробиология и микробиология		4			5	5	36	180	180	84	96												
+	Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	5				5	5	36	180	180	72	72	36	18										
+	Б1.Б.15	Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)	6				5	5	36	180	180	64	71	45	18										
+	Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем		2			3	3	36	108	108	50	58		18								3	108	16
+	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий		5			3	3	36	108	108	72	36		12										
+	Б1.Б.18	Реология		4			3	3	36	108	108	50	58		18										
+	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	5				5	5	36	180	180	72	72	36	12										
+	Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления		5			3	3	36	108	108	72	36		18										
+	Б1.Б.21	Физическая культура и спорт		12			2	2	36	72	72	36	36			1	36	18			18		1	36	
							92	*92*		*3312*	*3312*	*1496*	*1330*	*486*	*418*	*22*	*792*	*144*	*54*	*162*	*306*	*126*	*13*	*468*	*84*
Вариативная часть																									
+	Б1.В.01	Основы общей и неорганической химии	1				5	5	36	180	180	90	54	36	18	5	180	36	54		54	36			
+	Б1.В.02	Аналитическая химия	3				5	5	36	180	180	72	54	54	18										
+	Б1.В.03	Пищевая химия		5			3	3	36	108	108	72	36		18										
+	Б1.В.04	Инженерная и компьютерная графика	2				4	4	36	144	144	50	40	54	12								4	144	16
+	Б1.В.05	Прикладная механика	4				4	4	36	144	144	68	40	36	12										
+	Б1.В.06	Введение в технологию продуктов животного происхождения		2			3	3	36	108	108	50	58		18								3	108	16

+	Б1.В.07	Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов		3			2	2	36	72	72	54	18		42										
+	Б1.В.08	Физическая и коллоидная химия		3			4	4	36	144	144	54	90		36										
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий отрасли	5				5	5	36	180	180	72	54	54	18										
+	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)		6			4	4	36	144	144	64	80		18										
+	Б1.В.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения		3			3	3	36	108	108	72	36		18										
+	Б1.В.12	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)		7			4	4	36	144	144	72	72		18										
+	Б1.В.13	**Технология продуктов животного происхождения**	**678**			**678**	14	**14**		**504**	**504**	**256**	**131**	**117**	**178**										
+	Б1.В.13.01	Технология мяса и мясных продуктов	6			6	5	5	36	180	180	96	48	36	70										
+	Б1.В.13.02	Технология рыбы и рыбных продуктов	7			7	5	5	36	180	180	90	36	54	60										
+	Б1.В.13.03	Технология молока и молочных продуктов	8			8	4	4	36	144	144	70	47	27	48										
+	Б1.В.14	Товарная экспертиза продуктов животного происхождения	7				6	6	36	216	216	90	72	54	6										
+	Б1.В.15	Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)		7			3	3	36	108	108	54	54		18										
+	Б1.В.16	Пищевая биотехнология	4				4	4	36	144	144	68	49	27	18										
+	Б1.В.17	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				4	4	36	144	144	64	53	27	18										
+	Б1.В.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	5				4	4	36	144	144	72	36	36	18										
+	Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре и спорту		34567						328	328	328					36			36				36	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**32**	**40**										2	**72**	**16**
+	Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России		2			2	2	36	72	72	32	40										2	72	16
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы животноводства		2			2	2	36	72	72	32	40										2	72	16
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**1**			2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**		**12**	2	**72**			**36**	**36**				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Русский язык и культура речи		1			2	2	36	72	72	36	36		12	2	72			36	36				
-	Б1.В.ДВ.02.02	Осетинский язык		1			2	2	36	72	72	36	36		12	2	72			36	36				
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**7**			4	**4**		**144**	**144**	**72**	**72**		**24**										
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки функционального назначения		7			4	4	36	144	144	72	72		24										
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биологически активные добавки		7			4	4	36	144	144	72	72		24										
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**8**			4	**4**		**144**	**144**	**56**	**88**		**18**										
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов животного происхождения		8			4	4	36	144	144	56	88		18										
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология функциональных продуктов растительного происхождения		8			4	4	36	144	144	56	88		18										
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**6**			4	**4**		**144**	**144**	**80**	**64**		**18**										
+	Б1.В.ДВ.05.01	Современные технологии продуктов животного происхождения		6			4	4	36	144	144	80	64		18										
-	Б1.В.ДВ.05.02	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения		6			4	4	36	144	144	80	64		18										
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**7**			3	**3**		**108**	**108**	**54**	**54**		**18**										
+	Б1.В.ДВ.06.01	Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения		7			3	3	36	108	108	54	54		18										
-	Б1.В.ДВ.06.02	Основы научных исследований		7			3	3	36	108	108	54	54		18										

+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**8**				4	**4**		**144**	**144**	**56**	**61**	**27**	**24**											
+	Б1.В.ДВ.07.01	Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах	8				4	4	36	144	144	56	61	27	24											
-	Б1.В.ДВ.07.02	Идентификация продуктов животного происхождения	8				4	4	36	144	144	56	61	27	24											
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**32**	**40**		**6**									2	**72**	**16**
+	Б1.В.ДВ.08.01	Педагогика и психология		2			2	2	36	72	72	32	40		6									2	72	16
-	Б1.В.ДВ.08.02	Психология		2			2	2	36	72	72	32	40		6									2	72	16
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**		**6**			4	**4**		**144**	**144**	**64**	**80**		**18**											
+	Б1.В.ДВ.09.01	Переработка птицы и технология производства птицепродукции		6			4	4	36	144	144	64	80		18											
-	Б1.В.ДВ.09.02	Технология производства полуфабрикатов		6			4	4	36	144	144	64	80		18											
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**2**			3	**3**		**108**	**108**	**50**	**58**		**18**									3	**108**	**16**
+	Б1.В.ДВ.10.01	Менеджмент и маркетинг		2			3	3	36	108	108	50	58		18									3	108	16
-	Б1.В.ДВ.10.02	Предпринимательство и бизнес		2			3	3	36	108	108	50	58		18									3	108	16
-	Б1.В.ДВ.10.03	Технологическое предпринимательство		2			3	3	36	108	108	50	58		18									3	108	16
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**4**			3	**3**		**108**	**108**	**68**	**40**		**18**											
+	Б1.В.ДВ.11.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы		4			3	3	36	108	108	68	40		18											
-	Б1.В.ДВ.11.02	Физиология питания		4			3	3	36	108	108	68	40		18											
							116	*116*		*4504*	*4504*	*2322*	*1660*	*522*	*676*	*7*	*288*	*36*	*54*	*72*	*90*	*36*	*14*	*540*	*80*
							208	*208*		*7816*	*7816*	*3818*	*2990*	*1008*	*1094*	*29*	*1080*	*180*	*108*	*234*	*396*	*162*	*27*	*1008*	*164*
Блок 2.Практики																										
Вариативная часть																										
+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			234		8	8	36	288	288		288										4	144	
+	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа			8		3	3	36	108	108		108												
+	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			6		6	6	36	216	216		216												
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8		9	9	36	324	324		324												
							26	*26*		*936*	*936*		*936*										*4*	*144*	
							26	*26*		*936*	*936*		*936*										*4*	*144*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																										
Базовая часть																										
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	36	108	108		108												
+	Б3.Б.02(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					3	3	36	108	108		108												
							6	*6*		*216*	*216*		*216*												
							6	*6*		*216*	*216*		*216*												
ФТД.Факультативы																										

Вариативная часть																									
+	ФТД.В.01	Закон об образовании		1			2	2	36	72	72	18	54			2	72			18	54				
+	ФТД.В.02	Осетинский язык и культура речи		2			1	1	36	36	36	36											1	36	
+	ФТД.В.03	Осетинский язык (базовый курс)		2			1	1	36	36	36	36											1	36	
							4	*4*		*144*	*144*	*90*	*54*			*2*	*72*			*18*	*54*		*2*	*72*	
							4	*4*		*144*	*144*	*90*	*54*			*2*	*72*			*18*	*54*		*2*	*72*	

				Курс 2														Курс 3															
Сем. 2				Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6								
Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого
	36			4	144			36	108		3	108			36	45	27																
				3	108	18		18	72																								
	34	40	36																														
																																5	180
34		**40**	**36**								5	**180**	**34**	**34**		**76**	**36**																
34		40	36																														
											5	180	34	34		76	36																
				5	180	36	54		36	54																							
				3	108	36		36	36																								
											5	180	34	50		96																	
																		5	180	36		36	72	36									
																									5	180	32		32	71	45		
	34	58																															
																		3	108	36		36	36										
											3	108	16		34	58																	
																		5	180	36		36	72	36									
																		3	108	36		36	36										
	18	18																															
34	*122*	*156*	*72*	*15*	*540*	*90*	*54*	*90*	*252*	*54*	*16*	*576*	*84*	*84*	*70*	*275*	*63*	*16*	*576*	*144*		*144*	*216*	*72*	*5*	*180*	*32*		*32*	*71*	*45*	*5*	*180*

				5	180	36	36		54	54																							
																		3	108	36	36		36										
	34	40	54																														
											4	144	34		34	40	36																
	34	58																															

				2	72	18	36		18																								
				4	144	18	36		90																								
																		5	180	36		36	54	54									
																									4	144	32		32	80			
				3	108	36	36		36																								
																																4	144
																									5	**180**	**32**	**64**		**48**	**36**	5	**180**
																									5	180	32	64		48	36		
																																5	180
																																6	216
																																3	108
											4	144	34		34	49	27																
																									4	144	32		32	53	27		
																		4	144	36		36	36	36									
	36				72			72				72			72				36			36				36			36				40
	16	**40**																															
	16	40																															
	16	40																															
																																4	**144**
																																4	144
																																4	144
																									4	**144**	**32**		**48**	**64**			
																									4	144	32		48	64			
																									4	144	32		48	64			
																																3	**108**
																																3	108
																																3	108

	16	**40**																															
	16	40																															
	16	40																															
																									4	**144**	**32**		**32**	**80**			
																									4	144	32		32	80			
																									4	144	32		32	80			
	34	**58**																															
	34	58																															
	34	58																															
	34	58																															
											3	**108**	**34**		**34**	**40**																	
											3	108	34		34	40																	
											3	108	34		34	40																	
	170	*236*	*54*	*14*	*576*	*108*	*144*	*72*	*198*	*54*	*11*	*468*	*102*		*174*	*129*	*63*	*12*	*468*	*108*	*36*	*108*	*126*	*90*	*21*	*792*	*160*	*64*	*180*	*325*	*63*	*25*	*940*
34	*292*	*392*	*126*	*29*	*1116*	*198*	*198*	*162*	*450*	*108*	*27*	*1044*	*186*	*84*	*244*	*404*	*126*	*28*	*1044*	*252*	*36*	*252*	*342*	*162*	*26*	*972*	*192*	*64*	*212*	*396*	*108*	*30*	*1120*

		144									4	144				144																	
																									6	216				216			
		144									*4*	*144*				*144*									*6*	*216*				*216*			
		144									*4*	*144*				*144*									*6*	*216*				*216*			

	36																																
	36																																
	72																																
	72																																

Курс 4												Закрепленная кафедра		-
Сем. 7					Сем. 8									
Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
												35	Российской истории и кавказоведения	**ОК-2; ОК-7**
												102	Иностранных языков для неязыковых специальностей	**ОК-5**
												117	Философии и социально-политических наук	**ОК-1; ОК-6**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОК-4; ПК-1; ПК-8; ПК-17; ПК-28**
36		36	54	54								63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОК-3; ПК-7; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-23; ПК-29; ПК-31**
												67	Математического анализа	**ОПК-1; ПК-13**
												66	Функционального анализа и дифференциальных уравнений	**ОПК-1; ПК-13; ПК-25**
														ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-26
												62	Органической химии	**ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-26**
												62	Органической химии	**ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-26**
												72	Физики и астрономии	**ОК-7; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-10**
												112	Зоологии и биоэкологии (Зоологии, биоэкологии и биотехнологии)	**ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-13**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОК-7; ОПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-12**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОК-9; ПК-2; ПК-21**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОК-4; ОПК-2; ПК-9; ПК-13**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-3; ПК-8; ПК-17; ПК-27**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-12; ПК-14; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-24**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-2; ПК-1; ПК-9**
												72	Физики и астрономии	**ОПК-4; ПК-2; ПК-12**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-3; ПК-5**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30**
												65	Прикладной математики	**ОК-7; ОПК-4; ПК-6; ПК-22; ПК-25; ПК-30**
												21	Физического воспитания	**ОК-8**
36		*36*	*54*	*54*										
												61	Общей и неорганической химии	**ПК-3; ПК-4; ПК-5**
												61	Общей и неорганической химии	**ПК-3; ПК-4; ПК-5**
												62	Органической химии	**ПК-3; ПК-4**
												72	Физики и астрономии	**ОПК-1; ПК-13; ПК-30**
												72	Физики и астрономии	**ПК-5; ПК-6**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-1; ПК-12**

												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9**
												61	Общей и неорганической химии	**ПК-3; ПК-4; ПК-5**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-7; ПК-8; ПК-13; ПК-29; ПК-30**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-2; ОПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-22; ПК-31**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-1; ПК-4; ПК-5**
36	36		72									63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6**
36	**54**		**36**	**54**	4	**144**	**28**	**42**		**47**	**27**			**ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31**
36	54		36	54								63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31**
					4	144	28	42		47	27	63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31**
36		54	72	54								63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-1; ПК-5**
18		36	54									63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-3; ПК-1; ПК-16**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-1; ОПК-2; ПК-1**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-1; ПК-1; ПК-9; ПК-31**
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-6; ПК-11; ПК-20**
		40										21	Физического воспитания	**ОК-8**
														ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1**
														ПК-3; ПК-12
														ОК-2; ОК-5; ПК-8
												120	Медиакоммуникаций и мультимедийных технологий	**ОК-2; ОК-5; ПК-8**
														ОК-2; ОК-5; ПК-8
36		**36**	**72**											**ОПК-2; ПК-3**
36		36	72									63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-2; ПК-3**
36		36	72											**ОПК-2; ПК-3**
					4	**144**	**28**	**28**		**88**				**ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20**
					4	144	28	28		88		63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20**
					4	144	28	28		88				**ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-22**
														ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30
														ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30**
18		**36**	**54**											**ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-9**
18		36	54									63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-9**
18		36	54									63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-26; ПК-27**

					4	**144**	**28**		**28**	**61**	**27**			**ОПК-2; ПК-3; ПК-9**
					4	144	28		28	61	27			**ОПК-2; ПК-3; ПК-9**
					4	144	28		28	61	27	63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-13**
														ОК-6; ОК-7; ПК-24
												49	Педагогики и психологии	**ОК-6; ОК-7; ПК-24**
														ОК-6; ОК-7; ПК-24
														ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20
														ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20**
														ПК-14; ПК-22; ПК-23
														ПК-14; ПК-22; ПК-23
														ПК-15; ПК-16; ПК-18
												124	Предпринимательства, сервиса и туризма	**ПК-29; ПК-30**
														ОПК-1; ПК-1
												63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)	**ОПК-1; ПК-1**
														ОПК-1; ОПК-2; ПК-1
180	*90*	*202*	*360*	*108*	*12*	*432*	*84*	*70*	*28*	*196*	*54*			
216	*90*	*238*	*414*	*162*	*12*	*432*	*84*	*70*	*28*	*196*	*54*			

														ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-2
					3	108				108				**ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28**
														ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12
					9	324				324				**ОК-3; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31**
					12	*432*				*432*				
					12	*432*				*432*				

					3	108				108				**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31**
					3	108				108				**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31**
					6	*216*				*216*				
					6	*216*				*216*				

														ОК-7
												87	Осетинского языка и литературы	**ОК-7**
												87	Осетинского языка и литературы	**ОК-7**

Индекс
ОК-1
Б1.Б.03
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОК-2
Б1.Б.01
Б1.В.ДВ.02.01
Б1.В.ДВ.02.02
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОК-3
Б1.Б.05
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОК-4
Б1.Б.04
Б1.Б.13
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОК-5
Б1.Б.02
Б1.В.ДВ.02.01
Б1.В.ДВ.02.02
Б2.В.01(У)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОК-6

Б1.Б.03
Б1.В.ДВ.08.01
Б1.В.ДВ.08.02
Б2.В.01(У)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОК-7
Б1.Б.01
Б1.Б.08
Б1.Б.08.01
Б1.Б.08.02
Б1.Б.09
Б1.Б.10
Б1.Б.11
Б1.Б.20
Б1.В.ДВ.01.01
Б1.В.ДВ.08.01
Б1.В.ДВ.08.02
Б2.В.01(У)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ФТД.В.01
ФТД.В.02
ФТД.В.03
ОК-8
Б1.Б.21
Б1.В.19
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОК-9
Б1.Б.12

Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОПК-1
Б1.Б.06
Б1.Б.07
Б1.Б.15
Б1.В.04
Б1.В.06
Б1.В.16
Б1.В.17
Б1.В.ДВ.01.01
Б1.В.ДВ.06.01
Б1.В.ДВ.11.01
Б1.В.ДВ.11.02
Б2.В.01(У)
Б2.В.03(П)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОПК-2
Б1.Б.08
Б1.Б.08.01
Б1.Б.08.02
Б1.Б.10
Б1.Б.13
Б1.Б.15
Б1.Б.16
Б1.В.10
Б1.В.16
Б1.В.ДВ.01.01
Б1.В.ДВ.03.01
Б1.В.ДВ.03.02

Б1.В.ДВ.04.01
Б1.В.ДВ.04.02
Б1.В.ДВ.05.01
Б1.В.ДВ.05.02
Б1.В.ДВ.07.01
Б1.В.ДВ.11.02
Б2.В.03(П)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОПК-3
Б1.Б.11
Б1.Б.14
Б1.Б.18
Б1.В.12
Б1.В.15
Б1.В.ДВ.04.01
Б1.В.ДВ.04.02
Б1.В.ДВ.05.01
Б1.В.ДВ.05.02
Б1.В.ДВ.09.01
Б1.В.ДВ.09.02
Б2.В.03(П)
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ОПК-4
Б1.Б.09
Б1.Б.15
Б1.Б.17
Б1.Б.19
Б1.Б.20
Б1.В.10

Б2.В.03(П)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)

Вид деятельности: производств

ПК-1

Б1.Б.04

Б1.Б.16

Б1.В.07

Б1.В.11

Б1.В.14

Б1.В.15

Б1.В.16

Б1.В.17

Б1.В.ДВ.01.01

Б1.В.ДВ.06.01

Б1.В.ДВ.11.01

Б1.В.ДВ.11.02

Б2.В.01(У)

Б2.В.03(П)

Б2.В.04(Пд)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)

ПК-2

Б1.Б.12

Б1.Б.17

Б2.В.01(У)

Б2.В.03(П)

Б2.В.04(Пд)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)

ПК-3

Б1.Б.08
Б1.Б.08.01
Б1.Б.08.02
Б1.Б.09
Б1.Б.10
Б1.В.01
Б1.В.02
Б1.В.03
Б1.В.08
Б1.В.ДВ.01.02
Б1.В.ДВ.03.01
Б1.В.ДВ.03.02
Б1.В.ДВ.04.01
Б1.В.ДВ.04.02
Б1.В.ДВ.05.01
Б1.В.ДВ.05.02
Б1.В.ДВ.06.01
Б1.В.ДВ.07.01
Б1.В.ДВ.09.01
Б1.В.ДВ.09.02
Б2.В.03(П)
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-4
Б1.Б.08
Б1.Б.08.01
Б1.Б.08.02
Б1.Б.09
Б1.Б.11
Б1.В.01
Б1.В.02

Б1.В.03
Б1.В.07
Б1.В.08
Б1.В.11
Б1.В.12
Б1.В.ДВ.07.02
Б2.В.03(П)
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-5
Б1.Б.18
Б1.В.01
Б1.В.02
Б1.В.05
Б1.В.07
Б1.В.08
Б1.В.11
Б1.В.12
Б1.В.14
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-6
Б1.Б.20
Б1.В.05
Б1.В.12
Б1.В.18
Б1.В.ДВ.07.02
Б2.В.03(П)
Б2.В.04(Пд)

Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-7
Б1.Б.05
Б1.В.09
Б1.В.13
Б1.В.13.01
Б1.В.13.02
Б1.В.13.03
Б1.В.ДВ.04.01
Б1.В.ДВ.04.02
Б1.В.ДВ.09.01
Б1.В.ДВ.09.02
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-8
Б1.Б.04
Б1.Б.14
Б1.В.09
Б1.В.ДВ.02.01
Б1.В.ДВ.02.02
Б1.В.ДВ.07.02
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-9
Б1.Б.10
Б1.Б.11
Б1.Б.13
Б1.Б.16
Б1.В.07

Б1.В.17
Б1.В.ДВ.06.01
Б1.В.ДВ.07.01
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-10
Б1.Б.09
Б1.Б.19
Б1.В.10
Б1.В.ДВ.05.01
Б1.В.ДВ.05.02
Б2.В.03(П)
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-11
Б1.Б.05
Б1.В.13
Б1.В.13.01
Б1.В.13.02
Б1.В.13.03
Б1.В.18
Б1.В.ДВ.05.01
Б1.В.ДВ.05.02
Б2.В.03(П)
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-12
Б1.Б.11

Б1.Б.15
Б1.Б.17
Б1.В.06
Б1.В.ДВ.01.02
Б1.В.ДВ.04.01
Б1.В.ДВ.04.02
Б1.В.ДВ.09.01
Б1.В.ДВ.09.02
Б2.В.03(П)
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)

ПК-13

Б1.Б.06
Б1.Б.07
Б1.Б.08
Б1.Б.08.02
Б1.Б.10
Б1.Б.13
Б1.В.04
Б1.В.09
Б1.В.ДВ.07.02
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)

Вид деятельности: организацио

ПК-14

Б1.Б.15
Б1.В.ДВ.10.01
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)
ПК-15
Б1.Б.05
Б1.В.ДВ.10.02
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-16
Б1.Б.05
Б1.В.15
Б1.В.ДВ.10.02
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-17
Б1.Б.04
Б1.Б.14
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-18
Б1.Б.15
Б1.В.ДВ.10.02
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-19
Б1.Б.15
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)
ПК-20
Б1.Б.15
Б1.Б.19
Б1.В.10
Б1.В.13
Б1.В.13.01
Б1.В.13.02
Б1.В.13.03
Б1.В.18
Б1.В.ДВ.04.01
Б1.В.ДВ.05.01
Б1.В.ДВ.05.02
Б1.В.ДВ.09.01
Б1.В.ДВ.09.02
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-21
Б1.Б.12
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-22
Б1.Б.20
Б1.В.10
Б1.В.13
Б1.В.13.01
Б1.В.13.02
Б1.В.13.03
Б1.В.ДВ.04.02

Б1.В.ДВ.10.01

Б2.В.04(Пд)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)

ПК-23

Б1.Б.05

Б1.В.ДВ.10.01

Б2.В.04(Пд)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)

ПК-24

Б1.Б.15

Б1.В.ДВ.08.01

Б1.В.ДВ.08.02

Б2.В.04(Пд)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)

Вид деятельности: научно-иссл

ПК-25

Б1.Б.07

Б1.Б.20

Б2.В.02(Н)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)

ПК-26

Б1.Б.08

Б1.Б.08.01

Б1.Б.08.02

Б1.В.ДВ.06.02

Б2.В.02(Н)

Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)
ПК-27
Б1.Б.14
Б1.В.ДВ.06.02
Б2.В.02(Н)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-28
Б1.Б.04
Б2.В.02(Н)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
Вид деятельности: проектная
ПК-29
Б1.Б.05
Б1.В.09
Б1.В.ДВ.10.03
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)
ПК-30
Б1.Б.19
Б1.Б.20
Б1.В.04
Б1.В.09
Б1.В.ДВ.05.01
Б1.В.ДВ.05.02
Б1.В.ДВ.10.03
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)

Б3.Б.02(Д)
ПК-31
Б1.Б.05
Б1.В.10
Б1.В.13
Б1.В.13.01
Б1.В.13.02
Б1.В.13.03
Б1.В.17
Б2.В.04(Пд)
Б3.Б.01(Г)
Б3.Б.02(Д)

Содержание
способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Философия
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
История
Русский язык и культура речи
Осетинский язык
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
Экономика и управление производством
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Общая микробиология и микробиология
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Иностранный язык
Русский язык и культура речи
Осетинский язык
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Философия
Педагогика и психология
Психология
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью к самоорганизации и самообразованию
История
Химия
Органическая химия
Биохимия
Физика
Биология
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Автоматизированные системы управления
История развития пищевой промышленности в России
Педагогика и психология
Психология
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Закон об образовании
Осетинский язык и культура речи
Осетинский язык (базовый курс)
способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Физическая культура и спорт
Элективные курсы по физической культуре и спорту
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Безопасность жизнедеятельности

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Математика
Информатика
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Инженерная и компьютерная графика
Введение в технологию продуктов животного происхождения
Пищевая биотехнология
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
История развития пищевой промышленности в России
Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения
Теоретические основы товароведения и экспертизы
Физиология питания
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Химия
Органическая химия
Биохимия
Биология
Общая микробиология и микробиология
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Биологическая безопасность пищевых систем
Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)
Пищевая биотехнология
История развития пищевой промышленности в России
Пищевые добавки функционального назначения
Биологически активные добавки

Технология функциональных продуктов животного происхождения
Технология функциональных продуктов растительного происхождения
Современные технологии продуктов животного происхождения
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах
Физиология питания
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Метрология и стандартизация
Реология
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)
Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)
Технология функциональных продуктов животного происхождения
Технология функциональных продуктов растительного происхождения
Современные технологии продуктов животного происхождения
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Переработка птицы и технология производства птицепродукции
Технология производства полуфабрикатов
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Физика
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Теплоэнергоснабжение предприятий
Процессы и аппараты пищевых производств
Автоматизированные системы управления
Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

енно-технологическая

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Биологическая безопасность пищевых систем
Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Товарная экспертиза продуктов животного происхождения
Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)
Пищевая биотехнология
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
История развития пищевой промышленности в России
Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения
Теоретические основы товароведения и экспертизы
Физиология питания
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
Безопасность жизнедеятельности
Теплоэнергоснабжение предприятий
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

Химия
Органическая химия
Биохимия
Физика
Биология
Основы общей и неорганической химии
Аналитическая химия
Пищевая химия
Физическая и коллоидная химия
Основы животноводства
Пищевые добавки функционального назначения
Биологически активные добавки
Технология функциональных продуктов животного происхождения
Технология функциональных продуктов растительного происхождения
Современные технологии продуктов животного происхождения
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения
Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах
Переработка птицы и технология производства птицепродукции
Технология производства полуфабрикатов
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Химия
Органическая химия
Биохимия
Физика
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Основы общей и неорганической химии
Аналитическая химия

Пищевая химия
Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов
Физическая и коллоидная химия
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)
Идентификация продуктов животного происхождения
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
Реология
Основы общей и неорганической химии
Аналитическая химия
Прикладная механика
Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов
Физическая и коллоидная химия
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)
Товарная экспертиза продуктов животного происхождения
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
Автоматизированные системы управления
Прикладная механика
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)
Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья
Идентификация продуктов животного происхождения
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
Экономика и управление производством
Проектирование предприятий отрасли
Технология продуктов животного происхождения
Технология мяса и мясных продуктов
Технология рыбы и рыбных продуктов
Технология молока и молочных продуктов
Технология функциональных продуктов животного происхождения
Технология функциональных продуктов растительного происхождения
Переработка птицы и технология производства птицепродукции
Технология производства полуфабрикатов
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Метрология и стандартизация
Проектирование предприятий отрасли
Русский язык и культура речи
Осетинский язык
Идентификация продуктов животного происхождения
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
Биология
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Общая микробиология и микробиология
Биологическая безопасность пищевых систем
Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения
Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
Физика
Процессы и аппараты пищевых производств
Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)
Современные технологии продуктов животного происхождения
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
Экономика и управление производством
Технология продуктов животного происхождения
Технология мяса и мясных продуктов
Технология рыбы и рыбных продуктов
Технология молока и молочных продуктов
Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья
Современные технологии продуктов животного происхождения
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных

Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Теплоэнергоснабжение предприятий
Введение в технологию продуктов животного происхождения
Основы животноводства
Технология функциональных продуктов животного происхождения
Технология функциональных продуктов растительного происхождения
Переработка птицы и технология производства птицепродукции
Технология производства полуфабрикатов
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
Математика
Информатика
Химия
Биохимия
Биология
Общая микробиология и микробиология
Инженерная и компьютерная графика
Проектирование предприятий отрасли
Идентификация продуктов животного происхождения
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

нно-управленческая

готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Менеджмент и маркетинг
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
Экономика и управление производством
Предпринимательство и бизнес
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
Экономика и управление производством
Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)
Предпринимательство и бизнес
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Метрология и стандартизация
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Предпринимательство и бизнес
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Процессы и аппараты пищевых производств
Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)
Технология продуктов животного происхождения
Технология мяса и мясных продуктов
Технология рыбы и рыбных продуктов
Технология молока и молочных продуктов
Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья
Технология функциональных продуктов животного происхождения
Современные технологии продуктов животного происхождения
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Переработка птицы и технология производства птицепродукции
Технология производства полуфабрикатов
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Безопасность жизнедеятельности
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий
Автоматизированные системы управления
Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)
Технология продуктов животного происхождения
Технология мяса и мясных продуктов
Технология рыбы и рыбных продуктов
Технология молока и молочных продуктов
Технология функциональных продуктов растительного происхождения

Менеджмент и маркетинг
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
Экономика и управление производством
Менеджмент и маркетинг
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью организовывать работу структурного подразделения
Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Педагогика и психология
Психология
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

едовательская

готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
Информатика
Автоматизированные системы управления
Научно-исследовательская работа
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
Химия
Органическая химия
Биохимия
Основы научных исследований
Научно-исследовательская работа
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
Метрология и стандартизация
Основы научных исследований
Научно-исследовательская работа
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Научно-исследовательская работа
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности
Экономика и управление производством
Проектирование предприятий отрасли
Технологическое предпринимательство
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию
Процессы и аппараты пищевых производств
Автоматизированные системы управления
Инженерная и компьютерная графика
Проектирование предприятий отрасли
Современные технологии продуктов животного происхождения
Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Технологическое предпринимательство
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
Экономика и управление производством
Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)
Технология продуктов животного происхождения
Технология мяса и мясных продуктов
Технология рыбы и рыбных продуктов
Технология молока и молочных продуктов
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Преддипломная практика
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Тип
ОК
ОК
ОК
ОК
ОК
ОК

OK

OK

OK

ОПК

ОПК

ОПК

ОПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

ПК

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Иностранный язык
Б1.Б.03	Философия
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
Б1.Б.05	Экономика и управление производством
Б1.Б.06	Математика
Б1.Б.07	Информатика
Б1.Б.08	Химия
Б1.Б.08.01	Органическая химия
Б1.Б.08.02	Биохимия
Б1.Б.09	Физика
Б1.Б.10	Биология
Б1.Б.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.13	Общая микробиология и микробиология
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация
Б1.Б.15	Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий
Б1.Б.18	Реология

Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления
Б1.Б.21	Физическая культура и спорт
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Основы общей и неорганической химии
Б1.В.02	Аналитическая химия
Б1.В.03	Пищевая химия
Б1.В.04	Инженерная и компьютерная графика
Б1.В.05	Прикладная механика
Б1.В.06	Введение в технологию продуктов животного происхождения
Б1.В.07	Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов
Б1.В.08	Физическая и коллоидная химия
Б1.В.09	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.В.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Б1.В.12	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.В.13	Технология продуктов животного происхождения
Б1.В.13.01	Технология мяса и мясных продуктов
Б1.В.13.02	Технология рыбы и рыбных продуктов
Б1.В.13.03	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.14	Товарная экспертиза продуктов животного происхождения
Б1.В.15	Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)
Б1.В.16	Пищевая биотехнология

Б1.В.17	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Б1.В.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья
Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России
Б1.В.ДВ.01.02	Основы животноводства
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
Б1.В.ДВ.02.01	Русский язык и культура речи
Б1.В.ДВ.02.02	Осетинский язык
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки функционального назначения
Б1.В.ДВ.03.02	Биологически активные добавки
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4
Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов животного происхождения
Б1.В.ДВ.04.02	Технология функциональных продуктов растительного происхождения
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5
Б1.В.ДВ.05.01	Современные технологии продуктов животного происхождения
Б1.В.ДВ.05.02	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6
Б1.В.ДВ.06.01	Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения
Б1.В.ДВ.06.02	Основы научных исследований
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7
Б1.В.ДВ.07.01	Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах
Б1.В.ДВ.07.02	Идентификация продуктов животного происхождения

Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8
Б1.В.ДВ.08.01	Педагогика и психология
Б1.В.ДВ.08.02	Психология
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9
Б1.В.ДВ.09.01	Переработка птицы и технология производства птицепродукции
Б1.В.ДВ.09.02	Технология производства полуфабрикатов
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10
Б1.В.ДВ.10.01	Менеджмент и маркетинг
Б1.В.ДВ.10.02	Предпринимательство и бизнес
Б1.В.ДВ.10.03	Технологическое предпринимательство
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11
Б1.В.ДВ.11.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы
Б1.В.ДВ.11.02	Физиология питания
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(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика

Б3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б	Базовая часть
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД	Факультативы
ФТД.В	Вариативная часть
ФТД.В.01	Закон об образовании
ФТД.В.02	Осетинский язык и культура речи
ФТД.В.03	Осетинский язык (базовый курс)

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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-2; ОК-7
ОК-5
ОК-1; ОК-6
ОК-4; ПК-1; ПК-8; ПК-17; ПК-28
ОК-3; ПК-7; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-23; ПК-29; ПК-31
ОПК-1; ПК-13
ОПК-1; ПК-13; ПК-25
ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-26
ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-26
ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-26
ОК-7; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-10
ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-13
ОК-7; ОПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-12
ОК-9; ПК-2; ПК-21
ОК-4; ОПК-2; ПК-9; ПК-13
ОПК-3; ПК-8; ПК-17; ПК-27
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-12; ПК-14; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-24
ОПК-2; ПК-1; ПК-9
ОПК-4; ПК-2; ПК-12
ОПК-3; ПК-5

ОПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ОК-7; ОПК-4; ПК-6; ПК-22; ПК-25; ПК-30
ОК-8
ОК-2; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ПК-3; ПК-4; ПК-5
ПК-3; ПК-4; ПК-5
ПК-3; ПК-4
ОПК-1; ПК-13; ПК-30
ПК-5; ПК-6
ОПК-1; ПК-12
ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9
ПК-3; ПК-4; ПК-5
ПК-7; ПК-8; ПК-13; ПК-29; ПК-30
ОПК-2; ОПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-22; ПК-31
ПК-1; ПК-4; ПК-5
ОПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31
ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31
ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31
ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31
ПК-1; ПК-5
ОПК-3; ПК-1; ПК-16
ОПК-1; ОПК-2; ПК-1

ОПК-1; ПК-1; ПК-9; ПК-31
ПК-6; ПК-11; ПК-20
ОК-8
ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1
ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1
ПК-3; ПК-12
ОК-2; ОК-5; ПК-8
ОК-2; ОК-5; ПК-8
ОК-2; ОК-5; ПК-8
ОПК-2; ПК-3
ОПК-2; ПК-3
ОПК-2; ПК-3
ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20
ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20
ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-22
ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30
ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30
ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30
ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-9
ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-9
ПК-26; ПК-27
ОПК-2; ПК-3; ПК-9
ОПК-2; ПК-3; ПК-9
ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-13

ОК-6; ОК-7; ПК-24
ОК-6; ОК-7; ПК-24
ОК-6; ОК-7; ПК-24
ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20
ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20
ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20
ПК-14; ПК-22; ПК-23
ПК-14; ПК-22; ПК-23
ПК-15; ПК-16; ПК-18
ПК-29; ПК-30
ОПК-1; ПК-1
ОПК-1; ПК-1
ОПК-1; ОПК-2; ПК-1
ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-3; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-2
ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12
ОК-3; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ОК-7
ОК-7
ОК-7
ОК-7
ОК-7

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
	Итого (с факультативами)				232	259	244	64	31	33	60	29	31	60	28	32	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	60	29	31	60	29	31	60	28	32	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	44%	56%	30.1%	207	213	208	56	29	27	56	29	27	54	28	26	42	30	12
Б1.Б	Базовая часть				90	120	92	35	22	13	31	15	16	21	16	5	5	5	
Б1.В	Вариативная часть				93	117	116	21	7	14	25	14	11	33	12	21	37	25	12
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	27	26	4		4	4		4	6		6	12		12
Б2.В	Вариативная часть				18	27	26	4		4	4		4	6		6	12		12
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6										6		6
ФТД	Факультативы				1	10	4	4	2	2									
ФТД.В	Вариативная часть				1	10	4	4	2	2									
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					42.18%												
		в интерактивной форме					31.3%												
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					55.2	-	56.1	58.5	-	54	56.3	-	50	56.4	-	54.3	58.2
		ОП, факультативы (в период экз. сес					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по ф					27.7	-	27.6	27.8	-	26.1	27.1	-	28.6	28.2	-	28.6	28
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.6	-	2.1	2.3	-	3.9	4.5	-	2.1	2.4	-	2.3	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						7	4	3	6	2	4	7	4	3	5	3	2
		ЗАЧЕТЫ (За)						12	5	7	9	6	3	6	3	3	5	4	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	2	1	1	1		1	2		2
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1		1	2	1	1

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**##**							**31**	20 4/6		**##**							**33**	21 2/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**##**							**29**			**##**							**31**		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**56**										**59**									
		ОП, факультативы (в период экз		**54**										**54**									
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по		**28**										**28**									
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по		**28**										**28**									
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к		**2.1**										**2.3**									
ДИСЦИПЛИНЫ				**##**	**540**	**180**	**108**	**252**	**450**	**162**	**31**	ТО: 17 2/3 Э: 3		**##**	**562**	**164**	**34**	**364**	**392**	**126**	**29**	ТО: 16 1/3 Э: 2	
1	Б1.Б.01	История	Экз	**144**	36	18		18	72	36	4												Экз
2	Б1.Б.02	Иностранный язык	За	**36**	36			36			1		За	**36**	36			36			1		За(2)
3	Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности											Экз	**144**	68	34		34	40	36	4		Экз
4	Б1.Б.06	Математика	Экз	**180**	72	36		36	54	54	5												Экз
5	Б1.Б.07	Информатика	Экз	**144**	54		54		54	36	4												Экз
6	Б1.Б.08	Химия											Экз	**144**	68	34	34		40	36	4		Экз
7	Б1.Б.08.01	Органическая химия											Экз	**144**	68	34	34		40	36	4		Экз
8	Б1.Б.11	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	За	**144**	72	36		36	72		4												За
9	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности	За	**108**	72	36		36	36		3												За
10	Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем											За	**108**	50	16		34	58		3		За
11	Б1.Б.21	Физическая культура и спорт	За	**36**	18	18			18		1		За	**36**	18			18	18		1		За(2)
12	Б1.В.01	Основы общей и неорганической химии	Экз	**180**	90	36	54		54	36	5												Экз
13	Б1.В.04	Инженерная и компьютерная графика											Экз	**144**	50	16		34	40	54	4		Экз
14	Б1.В.06	Введение в технологию продуктов животного происхождения											За	**108**	50	16		34	58		3		За
15	Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре и спорту		**36**	36			36						**36**	36			36					
16	Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности в России											За	**72**	32	16		16	40		2		За

17	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Основы животноводства*											За	**72**	32	16		16	40		2		За
18	Б1.В.ДВ.02.01	Русский язык и культура речи	За	**72**	36			36	36		2												За
19	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Осетинский язык*	За	**72**	36			36	36		2												За
20	Б1.В.ДВ.08.01	Педагогика и психология											За	**72**	32	16		16	40		2		За
21	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Психология*											За	**72**	32	16		16	40		2		За
22	Б1.В.ДВ.10.01	Менеджмент и маркетинг											За	**108**	50	16		34	58		3		За
23	*Б1.В.ДВ.10.02*	*Предпринимательство и бизнес*											За	**108**	50	16		34	58		3		За
24	*Б1.В.ДВ.10.03*	*Технологическое предпринимательство*											За	**108**	50	16		34	58		3		За
25	ФТД.В.01	Закон об образовании	За	**72**	18			18	54		2												За
26	ФТД.В.02	Осетинский язык и культура речи											За	**36**	36			36			1		За
27	ФТД.В.03	Осетинский язык (базовый курс)											За	**36**	36			36			1		За
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)										Экз(3) За(9)										
ПРАКТИКИ		(План)												144					144		4	2 2/3	
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											ЗаО	144					144		4	2 2/3	ЗаО
ГИА		(План)																					
КАНИКУЛЫ												2										6	

Итого за курс										
Академических часов							з.е.		Каф.	Семестры
Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Кон троль	Всего	Недель		
##							**64**	42		
##							**60**			
57										
54										
28										
28										
2.2										
##	**##**	**344**	**142**	**616**	**842**	**288**	**60**	ТО: 34 Э: 5 1/3		
144	36	18		18	72	36	4		35	1
72	72			72			2		102	1234
144	68	34		34	40	36	4		63	2
180	72	36		36	54	54	5		67	1
144	54		54		54	36	4		66	1
144	68	34	34		40	36	4			24
144	68	34	34		40	36	4		62	2
144	72	36		36	72		4		63	1
108	72	36		36	36		3		63	1
108	50	16		34	58		3		63	2
72	36	18		18	36		2		21	12
180	90	36	54		54	36	5		61	1
144	50	16		34	40	54	4		72	2
108	50	16		34	58		3		63	2
72	72			72					21	1234567
72	32	16		16	40		2		63	2

72	32	16		16	40		2			2
72	36			36	36		2		120	1
72	36			36	36		2			1
72	32	16		16	40		2		49	2
72	32	16		16	40		2			2
108	50	16		34	58		3			2
108	50	16		34	58		3			2
108	50	16		34	58		3		124	2
72	18			18	54		2			1
36	36			36			1		87	2
36	36			36			1		87	2
Экз(7) За(15)										
144					144		4	2 2/3		
144					144		4	2 2/3		
								8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**##**							**29**	20 4/6		**##**							**31**	21 2/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**##**							**29**			**##**							**31**		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**54**										**56**									
		ОП, факультативы (в период экз		**54**										**54**									
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по		**26**										**27**									
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по		**26**										**27**									
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к		**3.9**										**4.5**									
ДИСЦИПЛИНЫ				**##**	**558**	**198**	**198**	**162**	**450**	**108**	**29**	ТО: 18 2/3 Э: 2		**##**	**514**	**186**	**84**	**244**	**404**	**126**	**27**	ТО: 16 1/3 Э: 2	
1	Б1.Б.02	Иностранный язык	За	**144**	36			36	108		4		Экз	**108**	36			36	45	27	3		Экз За
2	Б1.Б.03	Философия	За	**108**	36	18		18	72		3												За
3	Б1.Б.08	Химия											Экз	**180**	68	34	34		76	36	5		Экз
4	Б1.Б.08.02	Биохимия											Экз	**180**	68	34	34		76	36	5		Экз
5	Б1.Б.09	Физика	Экз	**180**	90	36	54		36	54	5												Экз
6	Б1.Б.10	Биология	За	**108**	72	36		36	36		3												За
7	Б1.Б.13	Общая микробиология и микробиология											За	**180**	84	34	50		96		5		За
8	Б1.Б.18	Реология											За	**108**	50	16		34	58		3		За
9	Б1.В.02	Аналитическая химия	Экз	**180**	72	36	36		54	54	5												Экз
10	Б1.В.05	Прикладная механика											Экз	**144**	68	34		34	40	36	4		Экз
11	Б1.В.07	Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов	За	**72**	54	18	36		18		2												За
12	Б1.В.08	Физическая и коллоидная химия	За	**144**	54	18	36		90		4												За
13	Б1.В.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	За	**108**	72	36	36		36		3												За
14	Б1.В.16	Пищевая биотехнология											Экз	**144**	68	34		34	49	27	4		Экз
15	Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					За(2)
16	Б1.В.ДВ.11.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы											За	**108**	68	34		34	40		3		За
17	*Б1.В.ДВ.11.02*	*Физиология питания*											За	**108**	68	34		34	40		3		За
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(2) За(7)										Экз(4) За(4)										

ПРАКТИКИ		(План)												144					144		4	2 2/3	
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ЗаО										ЗаО	144					144		4	2 2/3	ЗаО(2)
ГИА		(План)																					
КАНИКУЛЫ												2										6	

Итого за курс									Каф.	Семестры
Академических часов							з.е.	Недель		
Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Кон троль	Всего			
##							60	42		
##							60			
55										
54										
27										
27										
4.2										
##	##	384	282	406	854	234	56	ТО: 35 Э: 4 1/3		
252	72			72	153	27	7		102	1234
108	36	18		18	72		3		117	3
180	68	34	34		76	36	5			24
180	68	34	34		76	36	5		62	4
180	90	36	54		36	54	5		72	3
108	72	36		36	36		3		112	3
180	84	34	50		96		5		63	4
108	50	16		34	58		3		63	4
180	72	36	36		54	54	5		61	3
144	68	34		34	40	36	4		72	4
72	54	18	36		18		2		63	3
144	54	18	36		90		4		61	3
108	72	36	36		36		3		63	3
144	68	34		34	49	27	4		63	4
144	144			144					21	1234567
108	68	34		34	40		3		63	4
108	68	34		34	40		3			4
Экз(6) За(11)										

144					144		4	2 2/3	
144					144		4	2 2/3	
								8	

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**##**							**28**	20 4/6		**##**							**32**	21 2/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**##**							**28**			**##**							**32**		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**50**										**56**									
		ОП, факультативы (в период экз		**54**										**54**									
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по		**29**										**28**									
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по		**29**										**28**									
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к		**2.1**										**2.4**									
ДИСЦИПЛИНЫ				**##**	**540**	**252**	**36**	**252**	**342**	**162**	**28**	16. 17 2/3		**972**	**468**	**192**	**64**	**212**	**396**	**108**	**26**	16. 15 1/3	
1	Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	Экз	**180**	72	36		36	72	36	5												Экз
2	Б1.Б.15	Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)											Экз	**180**	64	32		32	71	45	5		Экз
3	Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий	За	**108**	72	36		36	36		3												За
4	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	**180**	72	36		36	72	36	5												Экз
5	Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	За	**108**	72	36		36	36		3												За
6	Б1.В.03	Пищевая химия	За	**108**	72	36	36		36		3												За
7	Б1.В.09	Проектирование предприятий отрасли	Экз	**180**	72	36		36	54	54	5												Экз
8	Б1.В.10	Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения)											За	**144**	64	32		32	80		4		За
9	Б1.В.13	Технология продуктов животного происхождения											Экз КР	**180**	96	32	64		48	36	5		Экз КР
10	Б1.В.13.01	Технология мяса и мясных продуктов											Экз КР	**180**	96	32	64		48	36	5		Экз КР
11	Б1.В.17	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											Экз	**144**	64	32		32	53	27	4		Экз
12	Б1.В.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	Экз	**144**	72	36		36	36	36	4												Экз
13	Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**36**	36			36					За	**36**	36			36					За(2)

14	Б1.В.ДВ.05.01	Современные технологии продуктов животного происхождения											За	**144**	80	32		48	64		4		За
15	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Безотходная технология переработки сырья животного происхождения*											За	**144**	80	32		48	64		4		За
16	Б1.В.ДВ.09.01	Переработка птицы и технология производства птицепродукции											За	**144**	64	32		32	80		4		За
17	*Б1.В.ДВ.09.02*	*Технология производства полуфабрикатов*											За	**144**	64	32		32	80		4		За
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4)										Экз(3) За(4) КР										
ПРАКТИКИ		(План)												216					216		6	4	
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)											ЗаО	216					216		6	4	ЗаО
ГИА		(План)																					
КАНИКУЛЫ												2										6	

Итого за курс									Каф.	Семестры
Академических часов							з.е.	Недель		
Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Кон троль	Всего			
##							60	42		
##							60			
53										
54										
28										
28										
2.3										
##	##	444	100	464	738	270	54	ТО: 33 Э: 5		
180	72	36		36	72	36	5		63	5
180	64	32		32	71	45	5		63	6
108	72	36		36	36		3		72	5
180	72	36		36	72	36	5		63	5
108	72	36		36	36		3		65	5
108	72	36	36		36		3		62	5
180	72	36		36	54	54	5		63	5
144	64	32		32	80		4		63	6
180	96	32	64		48	36	5			678
180	96	32	64		48	36	5		63	6
144	64	32		32	53	27	4		63	6
144	72	36		36	36	36	4		63	5
72	72			72					21	1234567

144	80	32		48	64		4			6
144	80	32		48	64		4		63	6
144	64	32		32	80		4			6
144	64	32		32	80		4		63	6
Экз(7) За(8) КР										
216					216		6	4		
216					216		6	4		
								8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль
				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль				Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**##**							**30**	20 4/6		**##**							**30**	19 3/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**##**							**30**			**##**							**30**		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**54**										**58**									
		ОП, факультативы (в период экз		**54**										**54**									
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по		**29**										**28**									
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по		**29**										**28**									
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к		**2.3**																			
ДИСЦИПЛИНЫ				**##**	**544**	**216**	**90**	**238**	**414**	**162**	**30**	ТО: 17 2/3 Э: 3		**432**	**182**	**84**	**70**	**28**	**196**	**54**	**12**	ТО: 6 1/2 Э: 1	
1	Б1.Б.05	Экономика и управление производством	Экз	**180**	72	36		36	54	54	5												Экз
2	Б1.В.12	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)	За	**144**	72	36	36		72		4												За
3	Б1.В.13	Технология продуктов животного происхождения	Экз КР	**180**	90	36	54		36	54	5		Экз КР	**144**	70	28	42		47	27	4		Экз(2) КР(2)
4	Б1.В.13.02	Технология рыбы и рыбных продуктов	Экз КР	**180**	90	36	54		36	54	5												Экз КР
5	Б1.В.13.03	Технология молока и молочных продуктов											Экз КР	**144**	70	28	42		47	27	4		Экз КР
6	Б1.В.14	Товарная экспертиза продуктов животного происхождения	Экз	**216**	90	36		54	72	54	6												Экз
7	Б1.В.15	Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)	За	**108**	54	18		36	54		3												За
8	Б1.В.19	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**40**	40			40															За
9	Б1.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки функционального назначения	За	**144**	72	36		36	72		4												За
10	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Биологически активные добавки*	За	**144**	72	36		36	72		4												За
11	Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов животного происхождения											За	**144**	56	28	28		88		4		За
12	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Технология функциональных продуктов растительного происхождения*											За	**144**	56	28	28		88		4		За

13	Б1.В.ДВ.06.01	Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения	За	**108**	54	18		36	54		3													За
14	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Основы научных исследований*	За	**108**	54	18		36	54		3													За
15	Б1.В.ДВ.07.01	Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах											Экз	**144**	56	28		28	61	27	4			Экз
16	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Идентификация продуктов животного происхождения*											Экз	**144**	56	28		28	61	27	4			Экз
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(5) КР										Экз(2) За КР											
ПРАКТИКИ		(План)												432					432		12	8		
	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа											ЗаО	108					108		3	2		ЗаО
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	324					324		9	6		ЗаО
ГИА		(План)												216					216		6	4		
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена												108					108		3			
	Б3.Б.02(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												108					108		3	2		
КАНИКУЛЫ												2										7 5/6		

Итого за курс									Каф.	Семестры
Академических часов							з.е.	Недель		
Всего	Контакт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Всего			
##							60	40 1/6		
##							60			
56										
54										
28										
28										
1.2										
##	726	300	160	266	610	216	42	10. 24 1/6		
180	72	36		36	54	54	5		63	7
144	72	36	36		72		4		63	7
324	160	64	96		83	81	9			678
180	90	36	54		36	54	5		63	7
144	70	28	42		47	27	4		63	8
216	90	36		54	72	54	6		63	7
108	54	18		36	54		3		63	7
40	40			40					21	1234567
144	72	36		36	72		4		63	7
144	72	36		36	72		4			7
144	56	28	28		88		4		63	8
144	56	28	28		88		4			8

108	54	18		36	54		3		63	7
108	54	18		36	54		3		63	7
144	56	28		28	61	27	4			8
144	56	28		28	61	27	4		63	8
Экз(5) За(6) КР(2)										
432					432		12	8		
108					108		3	2		
324					324		9	6		
216					216		6	4		
108					108		3			
108					108		3	2		
								9 5/6		

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	1	2			2	2/3					
			63	+	2	2/3	12	0	0	0	15
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	2			2	2/3					
			63	+	2	2/3	0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика											
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	3	2			4						
			63	+	4		0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика	4	2			6						
			63	+	6		0	0	0	0	0
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Научно-исследовательская работа	4	2			2						
			63	+	2		0	0	0	0	0
Итого по факту					17	1/3					
Итого по плану					17	1/3					

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технология мяса и мясных продуктов					
КР	3	2	63	0	
Технология молока и молочных продуктов					
КР	4	2	63	0	
Технология рыбы и рыбных продуктов					
КР	4	1	63	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		Сем 8	
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
Итого	64				60				60				60			
Всего	31		33		29		31		28		32		30		30	
1	Б1.Б.01 История [Экз] ОК-2; ОК-7	4	Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-5	1	Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-5	4	Б1.Б.02 Иностранный язык [Экз] ОК-5	3	Б1.Б.14 Метрология и стандартизация [Экз] ОПК-3; ПК-8; ПК-17; ПК-27	5	Б1.Б.15 Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения) [Экз] ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-12; ПК-14; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-24	5	Б1.Б.05 Экономика и управление производством [Экз] ОК-3; ПК-7; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-23; ПК-29; ПК-31	5	Б1.В.13 Технология продуктов животного происхождения [Экз, КР] ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31	4
2			Б1.Б.04 Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Экз] ОК-4; ПК-1; ПК-8; ПК-17; ПК-28	4												
3																
4																
5	Б1.Б.02 Иностранный язык [За] ОК-5	1			Б1.Б.03 Философия [За] ОК-1; ОК-6	3	Б1.Б.08 Химия [Экз] ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-26	5							Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4: Технология функциональных продуктов животного происхождения [За] (/ Технология функциональных продуктов растительного происхождения) ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20	4
6	Б1.Б.06 Математика [Экз] ОПК-1; ПК-13	5							Б1.Б.17 Теплоэнергосн абжение предприятий [За] ОПК-4; ПК-2; ПК-12	3	Б1.В.10 Технологическое оборудование отрасли (продуктов животного происхождения) [За] ОПК-2; ОПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-22; ПК-31	4	Б1.В.12 Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения) [За] ОПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	4		
7			Б1.Б.08 Химия [Экз] ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-26	4												
8																
9					Б1.Б.09 Физика [Экз] ОК-7; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-10	5			Б1.Б.19 Процессы и аппараты пищевых производств [Экз]	5					Б1.В.ДВ.07.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7: Генномодифицированные организмы в пищевых продуктах [Экз] (/ Идентификация	4
10			Б1.Б.16 Биологическая безопасность пищевых систем [За] ОПК-2; ПК-1;	3			Б1.Б.13 Общая микробиология и микробиология [За]	5			Б1.В.13 Технология продуктов		Б1.В.13 Технология продуктов			
11																

12	Б1.Б.07 Информатика [Экз] 4 ОПК-1; ПК-13; ПК-25	ОПК-2; ПК-1; ПК-9		[За] ОК-4; ОПК-2; ПК-9; ПК-13	[Экз] ОПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30	животного происхождения [Экз, КР] 5 ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31	животного происхождения [Экз, КР] 5 ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-22; ПК-31	продуктов животного происхождения)
13		Б1.Б.21 Физическая культура и спорт [За] 1 ОК-8	Б1.Б.10 Биология [За] 3 ОК-7; ОПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-13					Б2.В.02(Н) Научно-исследовательская работа [ЗаО] 3 ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
14		Б1.В.04 Инженерная и компьютерная графика [Экз] 4 ОПК-1; ПК-13; ПК-30		Б1.Б.18 Реология [За] 3 ОПК-3; ПК-5	Б1.Б.20 Автоматизированные системы управления [За] 3 ОК-7; ОПК-4; ПК-6; ПК-22;			
15	Б1.Б.11 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных [За] 4 ОК-7; ОПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-					Б1.В.17 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Экз] 4 ОПК-1; ПК-1; ПК-9; ПК-31		
16								
17								
18			Б1.В.02 Аналитическая химия [Экз] 5 ПК-3; ПК-4; ПК-5		Б1.В.03 Пищевая химия [За] 3 ПК-3; ПК-4		Б1.В.14 Товарная экспертиза продуктов животного происхождения [Экз] 6 ПК-1; ПК-5	Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика [ЗаО] 9 ОК-3; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-29; ПК-30; ПК-31
19		Б1.В.06 Введение в технологию продуктов животного происхождения [За] 3 ОПК-1; ПК-12		Б1.В.05 Прикладная механика [Экз] 4 ПК-5; ПК-6		Б1.В.ДВ.05.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5: Современные технологии продуктов животного происхождения [За] 4 (/ Безотходная технология переработки сырья животного происхождения) ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-30		
20	Б1.Б.12 Безопасность жизнедеятельности [За] 3 ОК-9; ПК-2; ПК-21							
21		Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: История развития пищевой промышленности в России [За] 2 (/ Основы животноводства) ОК-7; ОПК-1;	Б1.В.07 Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов [За] 2 ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9		Б1.В.09 Проектирование предприятий отрасли [Экз] 5 ПК-7; ПК-8; ПК-13; ПК-29; ПК-30		Б1.В.15 Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения) [За] 3 ОПК-3; ПК-1; ПК-16	
22	Б1.Б.21 Физическая культура и спорт [За] 1 ОК-8			Б1.В.16 Пищевая биотехнология [Экз] 4 ОПК-1; ОПК-2; ПК-1				
23		Б1.В.ДВ.08.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8: Педагогика и психология [За] 2				Б1.В.ДВ.09.01 Дисциплины		

24		[За] (/ Психология) ОК-6; ОК-7; ПК-24							
25	Б1.В.01 Основы общей и неорганической химии [Экз] ПК-3; ПК-4; ПК-5 5	Б1.В.ДВ.10.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10: Менеджмент и маркетинг [За] (/ Предпринимательство и бизнес/ Технологическое предпринимательство) ПК-14; ПК-22; ПК-23 3	Б1.В.08 Физическая и коллоидная химия [За] ПК-3; ПК-4; ПК-5 4	Б1.В.ДВ.11.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11: Теоретические основы товароведения и экспертизы [За] (/ Физиология питания) ОПК-1; ПК-1 3	Б1.В.18 Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья [Экз] ПК-6; ПК-11; ПК-20 4	по выбору Б1.В.ДВ.9: Переработка птицы и технология производства птицепродукции [За] (/ Технология производства полуфабрикатов) ОПК-3; ПК-3; ПК-7; ПК-12; ПК-20 4	Б1.В.ДВ.03.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3: Пищевые добавки функционального назначения [За] (/ Биологически активные добавки) ОПК-2; ПК-3 4	Б3.Б.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК- 3
26									
27			Б1.В.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения [За] ПК-1; ПК-4; ПК-5 3			Б2.В.03(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) [ЗаО] ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК- 6			
28	Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Русский язык и культура речи [За] (/ Осетинский язык) ОК-2; ОК-5; ПК-8 2	Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 4		Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 4			Б1.В.ДВ.06.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6: Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [За] (/ Основы научных исследований) ОПК-1; ПК-1;	Б3.Б.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК- 3
29									

30	ФТД.В.01 Закон об образовании [За] ОК-7	2	[ЗаО] ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-2	[ЗаО] ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-2	3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12	ПК-3; ПК-9	15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-
31							
32			ФТД.В.02 Осетинский язык и культура речи [За] ОК-7	1			
33			ФТД.В.03 Осетинский язык (базовый курс) [За] ОК-7	1			

Номер	Аббревиатура	Название кафедры
1		Социально-гуманитарных дисциплин (Истории)
2		Социально-гуманитарных дисциплин (Политологии)
3		Социально-гуманитарных дисциплин (Философии)
4		Социально-гуманитарных дисциплин (Этнокультурологии)
5		Экономической теории (Экономики)
6		Общей психологии (Психологии)
7		Общей психологии (Педагогики)
8		Общей психологии (Педагогики высшей школы)
9		Иностранных языков для гуманитарных факультетов
10		Иностранных языков для естественнонаучных факультетов
11		Русской и зарубежной литературы (Зарубежной литературы и мировой художественной культуры)
12		Русской и зарубежной литературы (Русской литературы)
13		Русского языка
14		Социологии политических и социальных процессов
15		Фундаментальной социологии
16		Психологии
17		Теории и методологии социальной работы
18		Психолого-педагогических и медицинских проблем социальной работы
19		Технологий и инноваций в социальной работе
20		Теории и методики физического воспитания
21		Физического воспитания
22		Спортивных дисциплин
23		Спортивных игр
24		Теории и методики спортивной борьбы
25		Возрастной морфологии и физиологии
26		Русского языка и литературы в национальной школе (Русского языка в национальной школе)
27		Русского языка и литературы в национальной школе (Русской литературы в национальной школе)

28		Осетинского и общего языкознания
29		Осетинской литературы (Осетинской литературы)
30		Осетинской литературы (Осетинского литературного творчества)
31		Журналистики (Телерадиовещания, связей с общественностью и рекламы)
32		Журналистики (Истории журналистики и современной печати)
33		Культуры речи и языка массовых коммуникаций
34		Истории древнего мира и средних веков
35		Российской истории и кавказоведения
36		Новейшей истории и политики России
37		Новой, новейшей истории и исторической политологии
38		Теории и истории государства и права
39		Уголовного права
40		Уголовного процесса и криминалистики
41		Предпринимательского и гражданского права
42		Государственного права
43		Английского языка
44		Немецкого языка
45		Французского языка
46		Международных экономических отношений
47		Методики начального обучения
48		Методики начального национального обучения
49		Педагогики и психологии
50		Ботаники
51		Зоологии
52		Анатомии и физиологии человека и животных
53		Технологии пищевых продуктов
54		Физической географии
55		Экономической, социальной и политической географии
56		Геоэкологии и устойчивого развития

57		Землеустройства и кадастров
58		Индустрии сервиса и туризма
59		Технологии лекарственных форм и организации фармацевтического дела
60		Фармацевтической химии и фармакогнозии
61		Общей и неорганической химии
62		Органической химии
63		Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
64		Алгебры и геометрии
65		Прикладной математики
66		Функционального анализа и дифференциальных уравнений
67		Математического анализа
68		Общей физики
69		Физики твердого тела и электроники
70		Технологии и конструирования швейных изделий
71		Теоретической и математической физики
72		Физики и астрономии
73		Налогов и налогообложения
74		Бухгалтерского учета и аудита
75		Финансов и кредита
76		Экономической теории
77		Экономики и предпринимательства
78		Менеджмента
79		Маркетинга
80		Театрального искусства
81		Изобразительного искусства
82		Стоматологии
83		Социально-гуманитарных дисциплин
84		Педагогики и психологии
85		Русской и зарубежной литературы

86		Русского языка и литературы в национальной школе
87		Осетинского языка и литературы
88		Журналистики
89		Социологии и социальных процессов
90		Спортивных игр и медико-биологических дисциплин
91		Теории, методики физического воспитания и легкой атлетики
92		Теории, методики спортивной борьбы и гимнастики
93		Начального и дошкольного образования
94		Анатомии, физиологии и ботаники
95		Физической и социально-экономической географии
96		Физики конденсированного состояния
97		Гражданского и предпринимательского права
98		Гражданского процесса и трудового права
99		Терапевтической, хирургической и детской стоматологии
100		Ортопедической стоматологии, пропедевтики и постдипломного образования
101		Бухгалтерского учета и налогообложения
102		Иностранных языков для неязыковых специальностей
103		Всеобщей истории иисторической политологии (Всеобщей истории и политологии)
104		Новейшей отечественной истории (Новейшей отечественной истории и философии) (Политической истории и
105		Уголовного права и процесса
106		Гражданского права и процесса
107		Базовая кафедра Верховного суда РСО-Алания «Судебная деятельность»
108		Менеджмента и маркетинга
109		Теории и истории социальной работы (Теории и практики социальной работы)
110		Психолого-педагогических и медицинских проблем социальной работы (Социального обеспечения и управлен
111		Социологии (Социологии и социальной работы)
112		Зоологии и биоэкологии (Зоологии, биоэкологии и биотехнологии)
113		Геоэкологии и землеустройства
114		Теории и методики физического воспитания и спортивных дисциплин

115		Фундаментальной медицины
116		Фармации
117		Философии и социально-политических наук
118		Маркетинга и рекламы
119		Инклюзивного образования
120		Медиакоммуникаций и мультимедийных технологий
121		Технологий современных СМИ (базовая)
122		Социальной работы
123		Экономики
124		Предпринимательства, сервиса и туризма
125		Современных технологий бродильных производств (базовая)
126		Регионального развития (базовая)
127		Дизайна, конструирования изделий легкой промышленности