

Министерство образования и науки РФ

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

УТВЕРЖДАЮ



И.о. ректора

Огоев А.У.

28.04.2017г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

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

Кафедра: Зоологии и биоэкологии (Зоологии, биоэкологии и биотехнологии)

Факультет: Химии, биологии и биотехнологии

Квалификация: Бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Виды профессиональной деятельности

- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- организационно-управленческая
- расчетно-проектная.

Год начала подготовки  
(по учебному плану)

2016


Образовательный стандарт

211

12.03.2015

СОГЛАСОВАНО


Проректор по УР

 / Дигурова А.М./

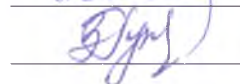
Начальник УМО

 / Каменева Т.М./

Декан

 / Агаева Ф.А./

Зав. кафедрой

 / Ибрагимова З.Р./

01.09.14 А.С.К

## 1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																											
Цикла	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31																					
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																					
I																				Э	Э	Э	К	К																						Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К											
II																				Э	Э	Э	К	К																											Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
III																				Э	Э	Э	К	К																												Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
IV																				Э	Э	Э	К	К																												Э	Н	Н	П	П	П	П	П	П	Г	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К

## 2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
Э	Теоретическое обучение	19	17	36	19	17	36	19	18	37	19 1/3	7 1/3	26 2/3	135 2/3
У	Экзаменационные сессии	3	2	5	3	2	5	3	2	5	2 2/3	2/3	3 1/3	18 1/3
Н	Учебная практика		2 2/3	2 2/3		2 2/3	2 2/3							5 1/3
Н	Научно-исследовательская работа											2	2	2
П	Производственная практика							2	2			6	6	8
Д	Выпускная квалификационная работа											2	2	2
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											2	2	2
К	Каникулы	2	6 1/3	8 1/3	2	6 1/3	8 1/3	2	6	8	2	8	10	34 2/3
<b>Итого</b>		<b>24</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>208</b>
Студентов		6			12									
Групп		1			1									



Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС)		Курс 1									Курс 2									Курс 3									Курс 4								
						ЗЕТ (эксперт.)	Мин.	Макс.	сем. 1 19 нед.			сем. 2 17 нед.			сем. 3 19 нед.			сем. 4 17 нед.			сем. 5 19 нед.			сем. 6 18 нед.			сем. 7 19 1/3 нед.			сем. 8 7 1/3 нед.													
									ЗЕТ	Час/нед.		ЗЕТ	Час/нед.		ЗЕТ	Час/нед.		ЗЕТ	Час/нед.		ЗЕТ	Час/нед.		ЗЕТ	Час/нед.		ЗЕТ	Час/нед.		ЗЕТ	Час/нед.												
										Лек	Лаб		Пр	Лек		Лаб	Пр		Лек	Лаб		Пр	Лек		Лаб	Пр		Лек	Лаб		Пр	Лек	Лаб	Пр	Лек	Лаб	Пр						
Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и накаронных изделий)	5			36		5														5	1.9		1.9																			
Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)	6			36		6														6	3	3	2																			
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и накаронных изделий)	7			36		6																			6	1.9	2.8	1.9														
Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и накаронных изделий)	7			36		4																			4	1.9		1.9														
Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и накаронных изделий)	8			36		4																						4	3.9	5.8												
Б1.В.ОД.13	Научные основы производства питания	3			36		4						4	1.9	1.9																												
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	1	22	-			51	6	1	1	3.8	2	1	3.2	7	3.9	1	7.6	11	5	6	5.3	4	2	1	2.9	5	2	1	5	9	2	1.9	5.9	7	3	11.5	3					
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7		36						1.9			2.2			3.8									1.9				2				2.1									
Б1.В.ДВ.1																																											
1	Технология солодоращения		5		36		2															2	1	1																			
2	Контроль качества и технология переработки зерна																																										
Б1.В.ДВ.2																																											
1	Русский язык и культура речи		1		36		2	2			1.9																																
2	Осетинский язык																																										
Б1.В.ДВ.3																																											
1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		5		36		2														2	1	1																				
2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология																																										
Б1.В.ДВ.4																																											
1	Разработка и внедрение нормативной документации		6		36		2															2	1	1																			
2	Теоретические основы товароведения																																										
Б1.В.ДВ.5																																											
1	Культурология		4		36		2						2	1	1																												
2	Психология																																										
Б1.В.ДВ.6																																											
1	История и культура Осетии		2		36		2			2	1	1																															
2	Традиционная культура осетин																																										
Б1.В.ДВ.7																																											
1	Биология клетки с основами биотехнологии		1		36		4	4	1	1																																	
2	Физио-химическая биология																																										
Б1.В.ДВ.8																																											
1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков		7		36		3																			3	1	1.9															
2	Технология функциональных продуктов питания																																										
Б1.В.ДВ.9																																											
1	Санитария и гигиена питания		3		36		2						2	1	1.9																												
2	Экологические проблемы производства пищевых продуктов																																										
Б1.В.ДВ.10																																											
1	Общая микробиология		4		36		5							5	2	3																											
2	Безопасность продовольственного сырья																																										
Б1.В.ДВ.11																																											
1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4		36		4								4	2	3																										
2	Водоподготовка в технологии напитков																																										
Б1.В.ДВ.12																																											
1	Технология экструдированных продуктов		8		36		3																												3	3		3					











ПРАКТИКИ Учебный план бакалавров 'В190302-17-12-ТППР ХЛ1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжи-тельность (недель)	Студ.	Часов				Трудо-емкость
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<i>План</i>	<b>ИТОГО</b>	2468		15	1/3					
<i>Факт</i>				15	1/3					
<i>План</i>	<b>Учебная практика (У)</b>	24		5	1/3					
<i>Факт</i>				5	1/3					
<i>План</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2		2	2/3					
<i>Факт</i>				2	2/3					66.67
Б2.У.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2/3	6		
<i>План</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4		2	2/3					
<i>Факт</i>				2	2/3					66.67
Б2.У.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2/3	12		
<i>План</i>	<b>Производственная практика (П)</b>	68		8						
<i>Факт</i>				8						
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.П.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2				
<i>План</i>	Преддипломная практика	8		6						
<i>Факт</i>				6						
Б2.П.2				63	<input checked="" type="checkbox"/>	6				
<i>План</i>	<b>Научно-исследовательская работа (Н)</b>	8		2						
<i>Факт</i>				2						
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	8		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.Н.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2				

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя								
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)			СР				Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)						СР	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контр.оль						
Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя											
ИТОГО			1188						32	22	1116						30	21 2/3	2304						62	43 2/3								
ИТОГО по ООП (без факультативов)			1188						32		1044						28		2232						60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)		54								50.9								52.5															
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54								54								54															
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)		25.6								25.9								25.8															
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с раб. аудиторной (элект.курсы по физ.к.)		25.6								25.9								25.8															
		1.9								2.2								2.1																
дисциплины			(Δ)						ТО: 19		Δ 54							ТО: 17	Δ 54							ТО: 36								
			(Предельное)						ТО*: 19		1026							ТО*: 17	2214							ТО*: 36								
			(План)	1188						162	32	972	494	166	136	192	370	108	26	2160	1016	346	262	408	874	270	58	3:	5					
1	Б1.Б.1	История	Экз	144	36	18		18	72	36	4								Экз	144	36	18		18	72	36	4		1					
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	36	36			36			1								За(2)	72	72			72			2		1234					
3	Б1.Б.4	Экономика	За	108	36	18		18	72		3								За	108	36	18		18	72			3		1				
4	Б1.Б.5	Математика	Экз	180	72	36		36	54	54	5								Экз	180	72	36		36	54	54	5		1					
5	Б1.Б.6	Информатика	Экз	144	54		54		54	36	4								Экз	144	54		54		54	36	4		1					
6	Б1.Б.8	Химия:	Экз	180	90	36	54		54	36	5								Экз(2)	324	158	70	88		76	90	9		12					
7	Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии	Экз	180	90	36	54		54	36	5								Экз	180	90	36	54		54	36	5		1					
8	Б1.Б.8.2	Органическая химия	Экз	144	68	34	34		22	54	4								Экз	144	68	34	34		22	54	4		2					
9	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	Экз	144	50	16		34	40	54	4								Экз	144	50	16		34	40	54	4		2					
10	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности	За	108	72	36		36	36		3								За	108	72	36		36	36			3		1				
11	Б1.Б.20	Физическая культура и спорт	За	36	18	18			18		1								За(2)	72	36	18		18	36			2		12				
12	Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	За	108	50	16	34		58		3								За	108	50	16	34		58			3		23				
13	Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	За	108	50	16	34		58		3								За	108	50	16	34		58			3		23				
14	Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	За	108	68	34	34		40		3								За	108	68	34	34		40			3		2				
15	Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	За	108	68	34		34	40		3								За	108	68	34		34	40			3		2				
16		Элективные курсы по физической культуре и спорту		36	36			36												72	72			72						1234567				
17	Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	За	72	36			36	36		2								За	72	36			36	36			2		1				
18	Б1.В.ДВ.2.2	Осетинский язык	За	72	36			36	36		2								За	72	36			36	36			2		1				
19	Б1.В.ДВ.6.1	История и культура Осетии	За	72	32	16		16	40		2								За	72	32	16		16	40			2		2				
20	Б1.В.ДВ.6.2	Традиционная культура осетин	За	72	32	16		16	40		2								За	72	32	16		16	40			2		2				
21	Б1.В.ДВ.7.1	Биология клетки с основами биотехнологии	За	144	36	18	18		108		4								За	144	36	18	18		108			4		1				
22	Б1.В.ДВ.7.2	Физико-химическая биология	За	144	36	18	18		108		4								За	144	36	18	18		108			4		1				
23	ФТД.1	Закон об образовании		72	18				18	54	2									72	18			18	54			2		2				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)					Экз(2) За(7)					Экз(6) За(11)																					
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (План)										144					4	2 2/3	144								4	2 2/3								
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										144					4	2 2/3	144								4	2 2/3			24					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ															2													6 1/3		8 1/3				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестры															
			Контроль	Часов									ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов									ЗЕТ	Неделя																								
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					Контр.оль	Всего																																
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СР			Всего				Лек			Лаб	Пр	СР																													
<b>ИТОГО</b>				<b>1152</b>									<b>30</b>			<b>1152</b>									<b>30</b>		21 2/3		<b>2304</b>									<b>60</b>		43 2/3										
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1152</b>									<b>30</b>			<b>1152</b>									<b>30</b>				<b>2304</b>									<b>60</b>												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)				<b>52.2</b>												<b>53</b>													<b>52.6</b>																				
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)				<b>54</b>												<b>54</b>													<b>54</b>																				
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)				<b>26.6</b>												<b>25.9</b>													<b>26.3</b>																				
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с раб.				<b>26.6</b>												<b>25.9</b>													<b>26.3</b>																				
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)				<b>3.8</b>												<b>4.3</b>													<b>4.1</b>																				
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>																																																		
			Δ 36																																															
			(Предельное)																																															
			(План)																																															
1	Б1.Б.2	Философия	За	108	36	18						3						Экз	108	36				36	45	27	3			Экз	108	36	18				18	72			72		3				3			
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	144	36					36	108		4						Экз	108	36				36	45	27	3			Экз	108	36	18				18	72			72	153	27	7				1234	
3	Б1.Б.7	Физика	Экз	216	90	36	54				72	54	6						Экз	216	90	36	54			72	54	6			Экз	216	90	36	54				72	54	6				3					
4	Б1.Б.9	Биоинженерия																	Экз	180	68	34	34			85	27	5			Экз	180	68	34	34				85	27	5				4					
5	Б1.Б.11	Прикладная механика																	Экз	144	68	34			34	49	27	4			Экз	144	68	34			34	49	27	4				4						
6	Б1.Б.14	Тепло- и холодильная техника																	Экз	108	68	34			34	40	3			Экз	108	68	34			34	40	3					4							
7	Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	Экз	108	54	18			36		18	36	3						Экз	108	54	18			36					Экз	108	54	18			36			18	36	3				23					
8	Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	Экз	108	54	18			36		18	36	3						Экз	108	54	18			36					Экз	108	54	18			36			18	36	3				23					
9	Б1.В.ОД.13	Научные основы производства питания	Экз	144	72	36	36				36	36	4						Экз	144	72	36	36						Экз	144	72	36	36				36	36	4				63		3					
10		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72						72								За	72	72				72					За(2)	144	144				144							1234567							
11	Б1.В.ДВ.5.1	Культурология																	За	72	32	16			16	40	2			За	72	32	16			16	40	2					4							
12	Б1.В.ДВ.5.2	Психология																	За	72	32	16			16	40	2			За	72	32	16			16	40	2					4							
13	Б1.В.ДВ.9.1	Санитария и гигиена питания	За	72	54	18				36	18	2							За	72	54	18							За	72	54	18			36	18	2					3								
14	Б1.В.ДВ.9.2	Экологические проблемы производства пищевых продуктов	За	72	54	18				36	18	2							За	72	54	18							За	72	54	18			36	18	2					63		3						
15	Б1.В.ДВ.10.1	Общая микробиология																	Экз	180	84	34	50			69	27	5			Экз	180	84	34	50			69	27	5				4						
16	Б1.В.ДВ.10.2	Безопасность продовольственного сырья																	Экз	180	84	34	50			69	27	5			Экз	180	84	34	50			69	27	5				63		4				
17	Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям	За	144	84	34	50				60	4							За	144	84	34	50			60	4			За	144	84	34	50			60	4					63		4					
18	Б1.В.ДВ.11.2	Водоподготовка в технологии напитков	За	144	84	34	50				60	4							За	144	84	34	50			60	4			За	144	84	34	50			60	4					63		4					
19	Б1.В.ДВ.17.1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	72	36			36	36	3								За	108	72	36			36	36	3			За	108	72	36			36	36	3				63		3						
20	Б1.В.ДВ.17.2	Растительное сырье в технологии хлебных производств	За	108	72	36			36	36	3								За	108	72	36			36	36	3			За	108	72	36			36	36	3					3							
21	Б1.В.ДВ.18.1	Организация работы химической лаборатории	За	72	36	18	18				36	2							За	72	36	18	18						За	72	36	18	18			36	2					63		3						
22	Б1.В.ДВ.18.2	Основы научных исследований	За	72	36	18	18				36	2							За	72	36	18	18						За	72	36	18	18			36	2					63		3						
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			<b>Экз(4) За(5)</b>										<b>Экз(4) За(3)</b>										<b>Экз(8) За(8)</b>																											
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)																																															
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																																																		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																																		
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																	2		6 1/3															

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры				
			Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов					ЗЕТ	Неделя												
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)																	
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль												
ИТОГО			1116						30	22				1116						30	22				2232						60	44						
ИТОГО по ООП (без факультативов)			1116						30	22				1116						30	22				2232						60	44						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)		50.3											50											50.2													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54											54											54													
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)		26.6											27											26.8													
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		26.6											27											26.8													
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9											2											2													
ДИСЦИПЛИНЫ			Δ 72 1188 (Предельное) (План)						162	ТО: 19 ТО*: 19 З: 3				Δ 72 1080 (План)						108	ТО: 18 ТО*: 18 З: 2				Δ 144 2268 (План)						270	ТО: 37 ТО*: 37 З: 5						
1	Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов								Экз	144	72	36		36	45	27	4		Экз	144	72	36		36	45	27	4			6							
2	Б1.Б.15	Электротехника и электроника	Экз	144	72	36		36	72	4										Экз	144	72	36		36	72		4			5							
3	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	Экз	144	72	36	36		36	36	4									Экз	144	72	36	36		36	36	4			5							
4	Б1.Б.17	Пищевая химия	Экз	144	72	36	36		72	4										Экз	144	72	36	36		72		4			5							
5	Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии								Экз	144	54	18		36	90		4		Экз	144	54	18		36	90		4			6							
6	Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции								Экз	144	72	36		36	45	27	4		Экз	144	72	36		36	45	27	4			6							
7	Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	180	72	36		36	63	45	5									Экз	180	72	36		36	63	45	5		63	5							
8	Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)								Экз	144	54	18		36	63	27	4		Экз	144	54	18		36	63	27	4		63	6							
9	Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	144	72	36		36	36	36	4									Экз	144	72	36		36	36	36	4		63	5							
10	Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз КР	180	72	36		36	63	45	5									Экз КР	180	72	36		36	63	45	5		63	5							
11	Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)								Экз КР	216	144	54	54	36	45	27	6		Экз КР	216	144	54	54	36	45	27	6		63	6							
12		Элективные курсы по физической культуре и спорту	Экз	36	36			36				Экз	36	36		36				Экз(2)	72	72			72					1234567								
13	Б1.В.ДВ.1.1	Технология солодоращения	Экз	72	36	18	18		36	2										Экз	72	36	18	18		36		2			5							
14	Б1.В.ДВ.1.2	Контроль качества и технология переработки зерна	Экз	72	36	18	18		36	2										Экз	72	36	18	18		36		2		63	5							
15	Б1.В.ДВ.3.1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли	Экз	72	36	18		18	36	2										Экз	72	36	18		18	36		2			5							
16	Б1.В.ДВ.3.2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Экз	72	36	18		18	36	2										Экз	72	36	18		18	36		2		63	5							
17	Б1.В.ДВ.4.1	Разработка и внедрение нормативной документации								Экз	72	36	18		18	36		2		Экз	72	36	18		18	36		2			6							
18	Б1.В.ДВ.4.2	Теоретические основы товароведения								Экз	72	36	18		18	36		2		Экз	72	36	18		18	36		2		63	6							
19	Б1.В.ДВ.14.1	Организация малого бизнеса								Экз	108	54	18		36	54		3		Экз	108	54	18		36	54		3			6							
20	Б1.В.ДВ.14.2	Презентимательство и бизнес								Экз	108	54	18		36	54		3		Экз	108	54	18		36	54		3		63	6							
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4) КР							Экз(4) За(3) КР							Экз(8) За(7) КР(2)																					
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)											108						3	2				108						3	2						
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)														Экз	108						3	2				Экз	108						3	2		6		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																						
КАНИКУЛЫ																																	2		6		8	

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестры						
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя											
				Контакт.р (по уч.зан.)										Контакт.р (по уч.зан.)										Контакт.р (по уч.зан.)																			
				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ													
ИТОГО					1156						31		22				828						29		20				1984				60		42								
ИТОГО по ООП (без факультативов)					1156						31		22				828						29		20				1984				60		42								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)				52,4												49,1												50,8														
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)				54												54												54														
	Аудиторная (ООП - элект. курсы по физ.)				27												27												27														
	Ауд. (ООП - элект. курсы по физ.к.) с ра				27												27												27														
	Аудиторная (элект. курсы по физ.к.)				2,1												2,1												1,1														
ДИСЦИПЛИНЫ					Δ 32								ТО: 19 1/3				Δ 36								ТО: 7 1/3				Δ 68				ТО: 26 2/3										
					1188						144		ТО*: 19 1/3				432						36		ТО*: 7 1/3				1620				180		ТО: 26 2/3								
					1156		562	198	90	274	450	144	31	3: 2 2/3				396		198	50	126	22	162	36	11	3: 2/3		1552		760	248	216	296	612	180	42	3: 1 1/3					
1	Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	144	72	36		36	72			4																За	144	72	36		36	72		4		63	7				
2	Б1.В.ОД.1	Правоведение	За	108	36	18		18	72			3																За	108	36	18		18	72		3			7				
3	Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	Экз	180	72	36		36	63	45	5																Экз	180	72	36		36	63	45	5				7				
4	Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	Экз КР	216	126	36	54	36	36	54	6																Экз КР	216	126	36	54	36	36	54	6				63	7			
5	Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	144	72	36		36	27	45	4																Экз	144	72	36		36	27	45	4				63	7			
6	Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)												Экз	144	70	28	42				38	36	4			Экз	144	70	28	42		38	36	4				63	8			
7		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	40	40			40																			За	40	40			40								1234567			
8	Б3.В.ДВ.В.1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков	За	108	54	18	36		54			3															За	108	54	18	36		54		3					7			
9	Б1.В.ДВ.В.2	Технология функциональных продуктов питания	За	108	54	18	36		54			3															За	108	54	18	36		54		3					63	7		
10	Б1.В.ДВ.12.1	Технология экструдированных продуктов												За	108	44	22		22	64			3				За	108	44	22		22	64		3					63	8		
11	Б1.В.ДВ.12.2	Основы дегустационной оценки напитков												За	108	44	22		22	64			3				За	108	44	22		22	64		3						8		
12	Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	54	18		36	54			3															За	108	54	18		36	54		3						63	7	
13	Б1.В.ДВ.13.2	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделия)	За	108	54	18		36	54			3															За	108	54	18		36	54		3							7	
14	Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)												За	144	84		84			60		4				За	144	84		84		60		4						63	8	
15	Б1.В.ДВ.15.2	Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделия)												За	144	84		84			60		4				За	144	84		84		60		4							8	
16	Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	36			36	72			3															За	108	36			36	72		3							63	7
17	Б1.В.ДВ.16.2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделия)	За	108	36			36	72			3															За	108	36			36	72		3								7
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(3) За(5) КР											Экз За(2)											Экз(4) За(7) КР																		
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)														324						9		6		324						9		6								
Преддипломная практика																			324						9		6		324						9		6		8				
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</b>			(План)														108								3		2		108						3		2						
Научно-исследовательская работа																			108						3		2		108						3		2		8				
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																									6		4						6		4								
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2												6		4						10										

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции												
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	
<b>Б1</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>		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											
Б1.Б.1	История		ОК-1	ОК-4											
Б1.Б.2	Философия		ОК-1	ОК-4	ОК-5										
Б1.Б.3	Иностранный язык		ОК-3	ОК-5	ОК-9										
Б1.Б.4	Экономика		ОК-2	ОК-5											
Б1.Б.5	Математика		ПК-5	ПК-16	ПК-17										
Б1.Б.6	Информатика		ОК-5	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-17	ПК-26							
Б1.Б.7	Физика		ПК-5	ПК-13	ПК-14										
<b>Б1.Б.8</b>	<b>Химия:</b>														
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.Б.8.2	Органическая химия		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.Б.9	Биохимия		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика		ОК-3	ОК-5	ОК-9	ОПК-2	ПК-6	ПК-14	ПК-16	ПК-20	ПК-26				
Б1.Б.11	Прикладная механика		ПК-2	ПК-5	ПК-20										
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		ОК-6	ОК-8	ПК-4	ПК-8	ПК-12	ПК-21							
Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		ОК-6	ОК-8	ПК-8	ПК-9	ПК-12								
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27					
Б1.Б.15	Электротехника и электроника		ОК-8	ПК-2	ПК-5	ПК-12	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27				
Б1.Б.16	Пищевая микробиология		ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-15								
Б1.Б.17	Пищевая химия		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		ОК-2	ОПК-2	ПК-6	ПК-7	ПК-10	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-22				
Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ОПК-2	ПК-8	ПК-15	ПК-22					
Б1.Б.20	Физическая культура и спорт		ОК-7												
<b>Б1.Б.21</b>	<b>Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"</b>														
Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-15	ПК-16							
Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-5	ПК-8										
Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-4	ПК-8	ПК-9	ПК-15	ПК-18							
Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-1	ПК-4	ПК-7	ПК-11	ПК-18							
Б1.В.Од.1	Правоведение		ОК-6	ПК-22											
Б1.В.Од.2	Аналитическая химия		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.В.Од.3	Физическая и коллоидная химия		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.В.Од.4	Экономика и управление производством		ОК-2	ОК-6	ОПК-2	ПК-10	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			









СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавров 'В190302-17-12-ТППР ХЛ1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого				229	262	242	62	32	30	60	30	30	60	30	30	60	31	29
Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	32	28	60	30	30	60	30	30	60	31	29
Итого по блоку Б1	50%	50%	48.1%	207	216	211	56	32	24	56	30	26	57	30	27	42	31	11
Дисциплины (модули)	50%	50%	48.1%	207	216	211	56	32	24	56	30	26	57	30	27	42	31	11
Базовая часть				99	111	105	36	26	10	28	13	15	37	21	16	4	4	
Вариативная часть				105	108	106	20	6	14	28	17	11	20	9	11	38	27	11
Практики				15	27	23	4		4	4		4	3		3	12		12
Базовая часть																		
Вариативная часть				15	27	23	4		4	4		4	3		3	12		12
Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Базовая часть				6	9	6										6		6
Вариативная часть																		
Факультативы				1	10	2	2		2									
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.89%												
	в интерактивной форме					25.3%												
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					51.7	-	54	50.9	-	52.2	53	-	50.3	50	-	52.4	49.1
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					26.4	-	25.6	25.9	-	26.6	25.9	-	26.6	27	-	27	27
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					26.4	-	25.6	25.9	-	26.6	25.9	-	26.6	27	-	27	27
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.5	-	1.9	2.2	-	3.8	4.3	-	1.9	2	-	2.1	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	4	2	8	4	4	8	4	4	4	3	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						13	6	7	8	5	3	7	4	3	7	5	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												2	1	1	1	1	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
	РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
	ЭССЕ (Эс)																	
РГР (РГР)																		