Министерство образования и науки РФ

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора _____ /*Огоев А.У.*

"29" 04 2017 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 11 от 27.04.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология бродильных производств и виноделие"

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт 211

12.03.2015

Виды профессиональной деятельности
- производственно-технологическая - экспериментально-исследовательская - организационно-управленческая - расчетно-проектная.

СОГЛАСОВАНО

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

Начальник УМО _____ /*Каменева Т.М.*/

Декан _____ /*Агаева Ф.А.*/

Зав. кафедрой _____ /*Ибрагимова З.Р.*/

01.09.17 1-8к.

Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																				Э	Э	Э	К	К																		Э	Э	У	У	У У К	К	К	К	К	К
II																				Э	Э	Э	К	К																		Э	Э	У	У	У У К	К	К	К	К	К
III																				Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К
IV																				Э Э	Э	Э	К	К								Э Э	Н	Н	П	П	П	П	П	П	Г	Д	Д	Г	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	
	Теоретическое обучение	19	17	**36**	19	17	**36**	19	18	**37**	19 1/3	7 1/3	**26 2/3**	135 2/3
Э	Экзаменационные сессии	3	2	**5**	3	2	**5**	3	2	**5**	2 2/3	2/3	**3 1/3**	18 1/3
У	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
Итого		24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	208
Студентов		7						7						
Групп		1						1						

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1*.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4							
									сем. 1				сем. 2				сем. 3				сем. 4				сем. 5				сем. 6				сем. 7				сем. 8			
									19 нед				17 нед				19 нед				17 нед				19 нед				18 нед				19 1/3 нед				7 1/3 нед			
									ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр
	Итого	26	40		-	229	262	242	32	9.7	6.8	11.5	30	10	8	11.6	30	10.7	9.6	10.5	30	11	8	11.5	30	13.4	4.8	10.5	30	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	29	6.9	17.3	3
	Итого по ООП (без факультативов)	26	40		-	228	252	240	32	9.7	6.8	11.5	28	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	30	11	8	11.5	30	13.4	4.8	10.5	30	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	29	6.9	17.3	3
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%																																							
	Итого по блоку Б1	26	40		-	207	216	211	32	9.7	6.8	11.5	24	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	26	11	8	11.5	30	13.4	4.8	10.5	27	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	11	6.9	17.3	3
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%																																							
Б1	Дисциплины (модули)	26	40		-	207	216	211	32	9.7	6.8	11.5	24	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	26	11	8	11.5	30	13.4	4.8	10.5	27	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	11	6.9	17.3	3
Б1.Б	Базовая часть	16	13		-	99	111	105	26	8.7	5.8	7.7	10	3	2	5.3	13	2.9	2.9	2.9	15	6	2	6.2	21	9.5	3.8	5.7	16	6		8	4	1.9		1.9				
Б1.Б.1	История	1			36			4	4	1		1																												
Б1.Б.2	Философия		3		36			3									3	1		1																				
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3		36			9	1			1.9	1			2.2	4			1.9	3			2.2																
Б1.Б.4	Экономика		1		36			3	3	1		1																												
Б1.Б.5	Математика	1			36			5	5	1.9		1.9																												
Б1.Б.6	Информатика	1			36			4	4		2.9																													
Б1.Б.7	Физика	3			36			6									6	1.9	2.9																					
Б1.Б.8	Химия:	2			-			9	5	1.9	2.9		4	2	2																									
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	*1*			*36*			*5*	5	1.9	2.9																													
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	*2*			*36*			*4*					4	2	2																									
Б1.Б.9	Биохимия	4			36			5													5	2	2																	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2			36			4					4	1		2																								
Б1.Б.11	Прикладная механика	4			36			4													4	2		2																
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1		36			3	3	1.9		1.9																												
Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6			36			4																					4	2		2								
Б1.Б.14	Тепло- и кладотехника		4		36			3													3	2		2																
Б1.Б.15	Электротехника и электроника		5		36			4																	4	1.9		1.9												
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	5			36			4																	4	1.9	1.9													
Б1.Б.17	Пищевая химия		5		36			4																	4	1.9	1.9													
Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6		36			4																					4	1		2								
Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6			36			4																					4	2		2								
Б1.Б.20	Физическая культура		12		36			2	1	1			1			1.1																								
Б1.Б.21	Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие"				-																																			
Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)	5			36			5																	5	1.9		1.9												
Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (бродильных производств и виноделия)	6			36			4																					4	1		2								
Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)	5			36			4																	4	1.9		1.9												
Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (бродильных производств и виноделия)		7		36			4																									4	1.9		1.9				
Б1.В	Вариативная часть	10	27		-	105	108	106	6	1	1	3.8	14	7	6	5.2	17	7.8	6.7	7.6	11	5	6	5.3	9	3.9	1	4.8	11	5	3	7	27	8.7	4.7	12.6	11	6.9	17.3	3
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	5		-			55					12	6	6	2	10	3.9	5.7						5	1.9		1.9	6	3	3	2	18	6.7	2.8	6.7	4	3.9	5.8	
Б1.В.ОД.1	Правоведение		7		36			3																									3	1		1				
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	3	2		36			6					3	1	2		3	1	1.9																					
Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	3	2		36			6					3	1	2		3	1	1.9																					
Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	7			36			5																									5	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		2		36			3					3	2	2																									
Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2		36			3					3	2		2																								
Б1.В.ОД.7	Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие"				-																																			

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4							
									сем. 1				сем. 2				сем. 3				сем. 4				сем. 5				сем. 6				сем. 7				сем. 8			
									19 нед				17 нед				19 нед				17 нед				19 нед				18 нед				19 1/3 нед				7 1/3 нед			
									ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр
Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)	5			36			5																	5	1.9		1.9												
Б1.Б.ОД.9	Технология отрасли (пивоварения)	6			36			6																					6	3	3	2								
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (бродильных производств и виноделия)	7			36			6																									6	1.9	2.8	1.9				
Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (бродильных производств и виноделия)	7			36			4																									4	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (бродильных производств и виноделия)	8			36			4																													4	3.9	5.8	
Б1.В.ОД.13	Биоорганическая химия	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		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				4.3				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	Физико-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

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1 сем. 1 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 1 сем. 2 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 3 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 4 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 5 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 6 (18 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 7 (19 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 8 (7 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр
2	Основы дегустационной оценки напитков																																									
Б1.В.ДВ.13																																										
1	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7		36			3																									3	1		1.9				
2	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)																																									
Б1.В.ДВ.14																																										
1	Организация малого бизнеса		6		36			3																					3	1		2								
2	Предпринимательство и бизнес																																									
Б1.В.ДВ.15																																					4		11.5			
1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		8		36			4																																		
2	Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)																																									
Б1.В.ДВ.16																																										
1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7		36			3																									3			1.9				
2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)																																									
Б1.В.ДВ.17																																										
1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		3		36			3									3	1.9		1.9																						
2	Растительное сырье в технологии бродильных производств																																									
Б1.В.ДВ.18																																										
1	Организация работы химической лаборатории		3		36			2									2	1	1																							
2	Основы научных исследований																																									
Б2	Практики				-	15	27	23	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
													4	2	2/3	144					4	2	2/3	144					3	2		108					12	8		432
Б2.У	Учебная практика				-			8	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
													4	2	2/3	144					4	2	2/3	144																
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	☐	Рассред.	36			8					4	2	2/3	144					4	2	2/3	144																
Б2.Н	Научно-исследовательская работа				-			3	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
																																					3	2		108
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар	☐	Рассред.	36			3																													3	2		108
Б2.П	Производственная практика				-			12	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
																													3	2		108					9	6		324
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар	☐	Рассред.	36			3																	3	2		108												
Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар	☐	Рассред.	36			9																													9	6		324
Б3	Государственная итоговая аттестация				-	6	9	6	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
																																					6	4		
ФТД	Факультативы				-		10	2					2			1.1																								
ФТД.1	Закон об образовании				36			2					2			1.1																								

ПЛАН Учебный план бакалавров '8190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

№	Индекс	Наименование	Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Контакт. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ Экспертное	ЗЕТ Факт	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
5		Итого	26	40		3	9040	9040	3926	1428	936	1562	3080	990	242	242	-		932	
6		Итого по ООП (без факультативов)	26	40		3	8968	8968	3938	1428	936	1544	3026	990	240	240	-		932	
8		Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%							40%	37%	24%	40%	38%	12%						
9		Итого по блоку Б1	26	40		3	7924	7924	3938	1428	936	1544	3026	990	211	211	-		932	
11		Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%							40%	37%	24%	40%	38%	12%						
12	Б1	Дисциплины (модули)	26	40		3	7924	7924	3938	1428	936	1544	3026	990	211	211	-		932	
14	Б1.Б	Базовая часть	16	13			3780	3780	1672	692	302	678	1505	603	105	105	-		464	
15	Б1.Б.1	История	1				144	144	36	18		18	72	36	4	4	36		8	
16		в т.ч. часов в инт. форме							8			8								
18	Б1.Б.2	Философия		3			108	108	36	18		18	72		3	3	36		8	
19		в т.ч. часов в инт. форме							8			8								
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1 2			324	324	144			144	153	27	9	9	36		108	
22		в т.ч. часов в инт. форме							108			108								
24	Б1.Б.4	Экономика		1			108	108	36	18		18	72		3	3	36		12	
25		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
27	Б1.Б.5	Математика	1				180	180	72	36		36	54	54	5	5	36		12	
28		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
30	Б1.Б.6	Информатика	1				144	144	54		54		54	36	4	4	36			
31		в т.ч. часов в инт. форме																		
33	Б1.Б.7	Физика	3				216	216	90	36	54		72	54	6	6	36		68	
34		в т.ч. часов в инт. форме							68	12	24									
36	Б1.Б.8	Химия	2				324	324	158	70	88		76	90	9	9			40	
37		в т.ч. часов в инт. форме							40		40									
39	Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии	1				180	180	90	36	54		54	36	5	5	36		20	
40		в т.ч. часов в инт. форме							20		20									
42	Б1.Б.8.2	Органическая химия	2				144	144	68	34	34		22	54	4	4	36		20	
43		в т.ч. часов в инт. форме							20		20									
46	Б1.Б.9	Биохимия	4				180	180	68	34	34		85	27	5	5	36		20	
47		в т.ч. часов в инт. форме							20		20									
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	3				144	144	50	16		34	40	54	4	4	36		12	
50		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
52	Б1.Б.11	Прикладная механика	4				144	144	68	34		34	49	27	4	4	36		12	
53		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
55	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1			108	108	72	36		36	36		3	3	36		36	
56		в т.ч. часов в инт. форме							36	6		30								
58	Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6				144	144	72	36		36	45	27	4	4	36		12	63
59		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
61	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		4			108	108	68	34		34	40		3	3	36		12	
62		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
64	Б1.Б.15	Электротехника и электроника		5			144	144	72	36		36	72		4	4	36		12	
65		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
67	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	5				144	144	72	36	36		36	36	4	4	36		12	
68		в т.ч. часов в инт. форме							12		12									
70	Б1.Б.17	Пищевая химия		5			144	144	72	36	36		72		4	4	36		12	
71		в т.ч. часов в инт. форме							12		12									
73	Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6			144	144	54	18		36	90		4	4	36		12	
74		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
76	Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				144	144	72	36		36	45	27	4	4	36		12	
77		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
79	Б1.Б.20	Физическая культура		1 2			72	72	36	18		18	36		2	2	36			
80		в т.ч. часов в инт. форме																		
82	Б1.Б.21	Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие"																		
83		в т.ч. часов в инт. форме																		
86	Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)	5				180	180	72	36		36	63	45	5	5	36		12	63
87		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
89	Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (бродильных производств и виноделия)	6				144	144	54	18		36	63	27	4	4	36		12	63
90		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
92	Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)	1				144	144	72	36		36	36	36	4	4	36		12	63
93		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
95	Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (бродильных производств и виноделия)		7			144	144	72	36		36	72		4	4	36		12	63
96		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
100	Б1.В	Вариативная часть	10	17		3	4144	4144	2236	736	634	866	1521	387	106	106	-		468	
102	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	5		3	1980	1980	1008	416	360	232	612	360	55	55	-		220	
103	Б1.В.ОД.1	Правоведение		7			108	108	36	18		18	72		3	3	36			
104		в т.ч. часов в инт. форме																		
106	Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	3	2			216	216	104	34	70		76	36	6	6	36		40	
107		в т.ч. часов в инт. форме							40		40									
109	Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	3	2			216	216	104	34	70		76	36	6	6	36		40	
110		в т.ч. часов в инт. форме							40		40									
112	Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	7				180	180	72	36		36	63	45	5	5	36		12	
113		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
115	Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		2			108	108	68	34	34		40		3	3	36		18	
116		в т.ч. часов в инт. форме							18	6	12									
118	Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2			108	108	68	34		34	40		3	3	36			
119		в т.ч. часов в инт. форме																		
121	Б1.В.ОД.7	Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие"																		
122		в т.ч. часов в инт. форме																		
125	Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)	5			5	180	180	72	36		36	63	45	5	5	36		12	63
126		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
128	Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (пивоварения)	6			6	216	216	144	54	54	36	45	27	6	6	36			63

ПЛАН Учебный план бакалавров "B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml", код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач с О	КР	По ЗЕТ	По плану	Контр. раб. (курсовые работы)	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Экспертная	Факт	Семестр 1 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2 (17 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 3 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4 (17 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 5 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6 (18 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 7 (19 1/2 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8 (7 1/2 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итог часов в интерактивной форме	Закрепленные преподаватели
256	Б1.В.ДВ.16																																																																					
257	1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			108	108	36			36	72		3	3																																																							
258		в т.ч. часов в инт. форме							12			12																																																									
260	2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделия)		7			108	108	36			36	72		3	3																																																						
263	Б1.В.ДВ.17																																																																					
264	1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		3			108	108	72	36		36	36		3	3													36		36	36		3																																				
265		в т.ч. часов в инт. форме							12			12																				12																																						
267	2	Растительное сырье в технологии бродильных производств		3			108	108	72	36		36	36		3	3													36		36	36		3																																				
270	Б1.В.ДВ.18																																																																					
271	1	Организация работы химической лаборатории		3			72	72	54	18	18		36		2	2													18	18		36		2																																				
272		в т.ч. часов в инт. форме							8		8																				8																																						
274	2	Основы научных исследований		3			72	72	54	18	18		36		2	2													18	18		36		2																																				
280	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач с О	КР	По ЗЕТ	По плану	Контр. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	ЗЕТ	Экспертная	Факт	Семестр 1 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 2 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 3 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 4 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 5 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 6 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 7 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 8 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
281																																																																				
282	Б2	Практики					426	426							23	23						2	2/3	144			4										2	2/3	144			4							2		108			3						8		432			12				
284	Б2.У	Учебная практика					288	288							8	8						2	2/3	144			4										2	2/3	144			4																												
289	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар			24	288	288							8	8						2	2/3	144			4										2	2/3	144			4																											36	1.50		
288	Б2.Н	Научно-исследовательская работа					108	108							3	3																																											3		108			3				
289	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар			8	108	108							3	3																																										3		108			3	36	1.50		
292	Б2.П	Производственная практика					432	432							12	12																																			2		108			3						6		324			9				
293	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар			6	108	108							3	3																																			2		108			3													36	1.50		
294	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар			8	324	324							9	9																																											6		324			9	36	1.50		
297	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач с О	КР	По ЗЕТ	По плану	Контр. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	ЗЕТ	Экспертная	Факт	Семестр 1 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 2 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 3 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 4 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 5 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 6 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 7 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 8 Недель	Часов Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
298																																																																			
299	Б3	Государственная итоговая аттестация					216	216							6	6																																											4					6	36	1.50		
301	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач с О	КР	По ЗЕТ	По плану	Контр. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.	Экспертная	Факт	Семестр 1 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 3 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 5 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 7 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8 Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
303	ФТД	Факультативы					72	72	18			18	54		2	2																																																				
304							72	72	18			18	54		2	2																																																			36			
305	ФТД.1	Закон об образовании																																																																		

ПРАКТИКИ Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра		Продолжи-тельность (недель)		Студ.	Часов: на студента	Часов: на студента в неделю	Часов: на подгруппу	Часов: на подгруппу в неделю	Трудо-емкость
План	***ИТОГО***	**2468**			**15**	**1/3**						
Факт					**15**	**1/3**						**97**
План	***Учебная практика (У)***	**24**			**5**	**1/3**						
Факт					**5**	**1/3**						**67**
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2	2/3						
Факт					2	2/3						66.67
Б2.У.1			63	☑	2	2/3	7				25.00	66.67
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4			2	2/3						
Факт					2	2/3						
Б2.У.1			63	☑	2	2/3						
План	***Производственная практика (П)***	**68**			**8**							
Факт					**8**							**30**
План	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6			2							
Факт					2							30
Б2.П.1			63	☑	2		7				15.00	30
План	Преддипломная практика	8			6							
Факт					6							
Б2.П.2			63	☑	6							
План	***Научно-исследовательская работа (Н)***	**8**			**2**							
Факт					**2**							
План	Научно-исследовательская работа	8			2							
Факт					2							
Б2.Н.1			63	☑	2							

КУРС 1 Учебный план бакалавров 'В190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль			Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Лек	Лаб	Пр							
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 ра		25.6										25.9										25.8										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9										2.2										2.1										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)										ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3		Δ 54								ТО: 17 ТО*: 17 Э: 2		Δ 54								ТО: 36 ТО*: 36 Э: 5		
		(Предельное)		1188						162				1026						108				2214						270				
		(План)		1188	522	180	126	216	504	162	32			972	494	166	136	192	370	108	26			2160	1016	346	262	408	874	270	58			
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	Зв	36	36			36			1		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	144	68	34	34		22	54	4		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	За	36	18	18			18		1		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						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(13)											
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											ЗаО	144							4	2 2/3	ЗаО	144							4	2 2/3		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6 1/3										8 1/3		

КУРС 2 Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль			Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Лек	Лаб	Пр							
ИТОГО				1152							30	22		1152							30	21 2/3		2304							60	43 2/3		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1152							30			1152							30			2304							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.2										53										52.6										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		26.6										25.9										26.3										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		26.6										25.9										26.3										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		3.8										4.3										4.1										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 36								ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3		Δ 18								ТО: 17 ТО*: 17 Э: 2		Δ 54								ТО: 36 ТО*: 36 Э: 5		
		(Предельное)		1188						162				1026						108				2214						270				
		(План)		1152	576	198	180	198	414	162	30			1008	512	186	134	192	388	108	26			2160	1088	384	314	390	802	270	56			
1	Б1.Б.2	Философия	За	108	36	18		18	72		3												Зв	108	36	18		18	72		3			3
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	144	36			36	108		4		Экз	108	36			36	45	27	3		Экз За	252	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			3
4	Б1.Б.9	Биохимия											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 хладотехника											За	108	68	34		34	40		3		За	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		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		18	36	3			23
9	Б1.В.ОД.13	Биоорганическая химия	Экз	144	72	36	36		36	36	4												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		36	18		2		63	3
14	*Б1.В.ДВ.9.2*	*Экологические проблемы производства пищевых продуктов*	За	72	54	18		36	18		2												За	72	54	18		36	18		2			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		63	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			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			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		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			3
20	*Б1.В.ДВ.17.2*	*Растительное сырье в технологии бродильных производств*	За	108	72	36		36	36		3												За	108	72	36		36	36		3		63	3
21	Б1.В.ДВ.18.1	Организация работы химической лаборатории	За	72	36	18	18		36		2												За	72	36	18	18		36		2		61	3
22	*Б1.В.ДВ.18.2*	*Основы научных исследований*	За	72	36	18	18		36		2												За	72	36	18	18		36		2			3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5)										Экз(4) За(3)										Экз(8) За(8)											
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											ЗаО	144							4	2 2/3	ЗаО	144							4	2 2/3		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6 1/3										8 1/3		

КУРС 3 Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

№	Индекс	Наименование	Семестр 5									Семестр 6										Итого за курс											
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Каф.	Семестры
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1116							30	22		1116							30	22		2232							60	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1116							30			1116							30			2232							60			
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)		Δ 72								ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3		Δ 72								ТО: 18 ТО*: 18 Э: 2		Δ 144								ТО: 37 ТО*: 37 Э: 5		
		(Предельное)		1188						162				1080						108				2268						270				
		(План)		1116	540	252	90	198	414	162	30			1008	522	198	54	270	378	108	27			2124	1062	450	144	468	792	270	57			
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		63	6
2	Б1.Б.15	Электротехника и электроника	За	144	72	36		36	72		4												За	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	За	144	72	36	36		72		4												За	144	72	36	36		72		4			5
5	Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии											За	144	54	18		36	90		4		За	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 (бродильных производств и виноделия)	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 (бродильных производств и виноделия)											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 (бродильных производств и виноделия)	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 (бродильных производств и виноделия)	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 (пивоварения)											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	За	36	36			36					За	36	36			36					За(2)	72	72			72						1234567
13	Б1.В.ДВ.1.1	Технология солодоращения	За	72	36	18	18		36		2												За	72	36	18	18		36		2		63	5
14	*Б1.В.ДВ.1.2*	*Контроль качества и технология переработки зерна*	За	72	36	18	18		36		2												За	72	36	18	18		36		2			5
15	Б1.В.ДВ.3.1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2		63	5
16	*Б1.В.ДВ.3.2*	*Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология*	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2			5
17	Б1.В.ДВ.4.1	Разработка и внедрение нормативной документации											За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2		63	6
18	*Б1.В.ДВ.4.2*	*Теоретические основы товароведения*											За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			6
19	Б1.В.ДВ.14.1	Организация малого бизнеса											За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3		63	6
20	*Б1.В.ДВ.14.2*	*Предпринимательство и бизнес*											За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			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)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

КУРС 4 Учебный план бакалавров 'В190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль			Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1156							31	22		828							29	20		1984							60	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1156							31			828							29			1984							60			
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																				1.1										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 32								ТО: 19 1/3 ТО*: 19 1/3 Э: 2 2/3		Δ 36								ТО: 7 1/3 ТО*: 7 1/3 Э: 2/3		Δ 68								ТО: 26 2/3 ТО*: 26 2/3 Э: 3 1/3		
		(Предельное)		1188						144				432						36				1620						180				
		(План)		1156	562	198	90	274	450	144	31			396	198	50	126	22	162	36	11			1552	760	248	216	296	612	180	42			
1	Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (бродильных производств и виноделия)	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 (бродильных производств и виноделия)	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 (бродильных производств и виноделия)	Экз	144	72	36		36	27	45	4												Экз	144	72	36		36	27	45	4		63	7
6	Б1.В.ОД.12	Техноxимический контроль и учет на предприятиях отрасли (бродильных производств и виноделия)											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	Б1.В.ДВ.8.1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков	За	108	54	18	36		54		3												За	108	54	18	36		54		3		63	7
9	*Б1.В.ДВ.8.2*	*Технология функциональных продуктов питания*	За	108	54	18	36		54		3												За	108	54	18	36		54		3			7
10	Б1.В.ДВ.12.1	Технология экструдированных продуктов											За	108	44	22		22	64		3		За	108	44	22		22	64		3			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		63	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			7
13	*Б1.В.ДВ.13.2*	*Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)*	За	108	54	18		36	54		3												За	108	54	18		36	54		3		63	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			8
15	*Б1.В.ДВ.15.2*	*Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)*											За	144	84		84		60		4		За	144	84		84		60		4		63	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			7
17	*Б1.В.ДВ.16.2*	*Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)*	За	108	36			36	72		3												За	108	36			36	72		3		63	7
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(5) КР										Экз За(2)										Экз(4) За(7) КР											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												324							9	6		324							9	6		
		Преддипломная практика											ЗаО	324							9	6	ЗаО	324							9	6		8
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Научно-исследовательская работа											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																					6	4									6	4		
КАНИКУЛЫ												2										8										10		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Дисциплины (модули)**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-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									
Б1.Б.8	**Химия:**													
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	63	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		ОК-7											
Б1.Б.21	**Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие"**													
Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)	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 (бродильных производств и виноделия)	63	ОПК-2	ПК-5	ПК-8									
Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)	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 (бродильных производств и виноделия)	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		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		ОПК-1	ПК-5	ПК-8									
Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		ОК-6	ПК-8	ПК-24									
Б1.В.ОД.7	**Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие"**													
Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)	63	ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-10	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27		
Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (пивоварения)	63	ПК-3	ПК-5	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-23
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (бродильных производств и виноделия)	63	ПК-3	ПК-5	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-23
Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (бродильных производств и виноделия)	63	ПК-4	ПК-5	ПК-15	ПК-18								
Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (бродильных производств и виноделия)	63	ПК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-19								
Б1.В.ОД.13	Биоорганическая химия	63	ПК-1	ПК-4	ПК-5									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		ОК-7											
Б1.В.ДВ.1.1	Технология солодоращения	63	ПК-1	ПК-4	ПК-7									
Б1.В.ДВ.1.2	Контроль качества и технология переработки зерна		ОК-2	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-7	ПК-12	ПК-19	ПК-20	ПК-27		
Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.2.2	Осетинский язык		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.3.1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли	63	ПК-8	ПК-12										
Б1.В.ДВ.3.2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		ОПК-1	ПК-8										
Б1.В.ДВ.4.1	Разработка и внедрение нормативной документации	63	ОК-6	ПК-24										
Б1.В.ДВ.4.2	Теоретические основы товароведения		ОПК-1	ПК-1										
Б1.В.ДВ.5.1	Культурология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.5.2	Психология		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.6.1	История и культура Осетии		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.6.2	Традиционная культура осетин		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.7.1	Биология клетки с основами биотехнологии		ПК-4	ПК-5	ПК-9									
Б1.В.ДВ.7.2	Физико-химическая биология		ПК-4	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ДВ.8.1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков	63	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-15	ПК-17	ПК-18					
Б1.В.ДВ.8.2	Технология функциональных продуктов питания		ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-15	ПК-17	ПК-18					
Б1.В.ДВ.9.1	Санитария и гигиена питания	63	ПК-12											
Б1.В.ДВ.9.2	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		ОПК-2	ПК-1	ПК-12	ПК-14	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.10.1	Общая микробиология	63	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-12	ПК-14							
Б1.В.ДВ.10.2	Безопасность продовольственного сырья		ОК-8	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-18						
Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		ОПК-1	ОПК-2	ПК-6	ПК-10	ПК-13	ПК-14	ПК-16	ПК-18	ПК-26			
Б1.В.ДВ.11.2	Водоподготовка в технологии напитков	63	ПК-1	ПК-4										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ДВ.12.1	Технология экструдированных продуктов		ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-7	ПК-12	ПК-19	ПК-20	ПК-27				
Б1.В.ДВ.12.2	Основы дегустационной оценки напитков	63	ПК-4											
Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		ОК-2	ПК-2	ПК-7	ПК-15	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б1.В.ДВ.13.2	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)	63	ОК-2	ПК-2	ПК-7	ПК-15	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б1.В.ДВ.14.1	Организация малого бизнеса	63	ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-9								
Б1.В.ДВ.14.2	Предпринимательство и бизнес		ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-9								
Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ДВ.15.2	Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)	63	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		ПК-2	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.16.2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)	63	ПК-2	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.17.1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		ПК-1	ПК-6	ПК-8									
Б1.В.ДВ.17.2	Растительное сырье в технологии бродильных производств	63	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.18.1	Организация работы химической лаборатории	61	ПК-10	ПК-21										
Б1.В.ДВ.18.2	Основы научных исследований		ОПК-2	ПК-7	ПК-16									
Б2	**Практики**		**ОК-2**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОПК-2**	**ПК-1**	**ПК-3**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**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**									
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОК-2	ОК-4	ОК-5	ПК-6	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-16	ПК-17	ПК-19	ПК-21
			ПК-22											
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	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									
Б2.П.2	Преддипломная практика		ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	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									
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа		ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17							
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**ОК-2**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-8**	**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**			
ФТД	**Факультативы**		**ОК-5**											
ФТД.1	Закон об образовании		ОК-5											

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ **Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011**

Индекс	Дисциплина	Вид	Сем	Распределение студентов по кафедрам										
Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)	КР	5	Студ.	7									
				Каф.	63									
Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (пивоварения)	КР	6	Студ.	7									
				Каф.	63									
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (бродильных производств и виноделия)	КР	7	Студ.										
				Каф.	63									

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавров 'B190302-17-13-ТППР БР1+.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 Мин.	ЗЕТ Макс.	ЗЕТ Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
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	26%													
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)														