Министерство образования и науки РФ

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора _____ *Огоев А.У.*

«27» 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 хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Кафедра: Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)

Факультет: Химии, биологии и биотехнологии

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2014

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./*

обный план. 01.09.17 3-4 к.

Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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	К	К	К	К	К	К
II																				Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
III																				Э Э Э Э	Э	Э	К	К																				Э	П	П	К	К	К	К	К	К
IV																				Э	Э	Э	К	К										Э Э	Н	Н	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	18	**37**	19	18	**37**	19 2/6	19	**38 2/6**	19	9 4/6	**28 4/6**	141
Э	Экзаменационные сессии	3	2	**5**	3	2	**5**	2 4/6	1	**3 4/6**	3	2/6	**3 2/6**	17
У	Учебная практика		2	**2**		2	**2**							4
Н	Научно-исследовательская работа											2	**2**	2
П	Производственная практика								2	**2**		4	**4**	6
Д	Выпускная квалификационная работа											2	**2**	2
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											2	**2**	2
К	Каникулы	2	6	**8**	2	6	**8**	2	6	**8**	2	8	**10**	34
Итого		24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	208
Студентов								14			10			
Групп								1			1			

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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				18 нед				19 нед				18 нед				19 2/6 нед				19 нед				19 нед				9 4/6 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	21	43		-	229	262	242	31	8.8	6.8	12.5	31	10	8	11	31	6.9	9.5	8.6	29	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	29	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	30	7.3	4.2	13.8
	Итого по ООП (без факультативов)	21	43		-	228	252	240	31	8.8	6.8	12.5	29	10	8	10	31	6.9	9.5	8.6	29	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	29	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	30	7.3	4.2	13.8
	Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%																																							
	Итого по блоку Б1	21	43		-	207	216	216	31	8.8	6.8	12.5	26	10	8	10	31	6.9	9.5	8.6	26	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	26	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	15	7.3	4.2	13.8
	Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%																																							
Б1	Дисциплины (модули)	21	43		-	207	216	216	31	8.8	6.8	12.5	26	10	8	10	31	6.9	9.5	8.6	26	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	26	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	15	7.3	4.2	13.8
Б1.Б	Базовая часть	13	17		-	99	111	111	27	7.8	5.8	8.7	19	7	4	7	13	2.9	3.8	2.9	17	6	2	6	17	6.7	3.8	3.8	15	5.8		7.6	3	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	4			1.9	3			2																
Б1.Б.4	Экономика		1		36			2	2	1		1																												
Б1.Б.5	Математика	2	1		36			8	4	1.9		1.9	4	2		2																								
Б1.Б.6	Информатика	1			36			4	4		2.9																													
Б1.Б.7	Физика	3	2		36			9					3	2	2		6	1.9	3.8																					
Б1.Б.8	Химия:	1	1		-			12	7	1.9	2.9		5	2	2																									
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	*1*			*36*			*7*	7	1.9	2.9																													
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*		*2*		*36*			*5*					5	2	2																									
Б1.Б.9	Биохимия	4			36			6													6	2	2																	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2			36			5					5	1		2																								
Б1.Б.11	Прикладная механика	4			36			4													4	2		2																
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		4		36			4													4	2		2																
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		1		36			4	4	1		2.9																												
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5			36			5																	5	1		1.9												
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	5			36			5																	5	1.9		1.9												
Б1.Б.16	Пищевая микробиология		5		36			3																	3	1.9	1.9													
Б1.Б.17	Пищевая химия		5		36			4																	4	1.9	1.9													
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6			36			4																					4	1		1.9								
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		6		36			3																					3	1.9		1.9								
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		7		36			3																									3	1.9		1.9				
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6		36			3																					3	1		1.9								
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6			36			5																					5	1.9		1.9								
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		12		36			2	1	1			1			1																								
Б1.В	Вариативная часть	8	26		-	105	108	105	4	1	1	3.8	7	3	4	3	18	4	5.7	5.7	9	4	2	7	14	5.8		7.7	11	4.9	2.9	6.7	27	8.7	4.8	10.8	15	7.3	4.2	13.8
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	8	5		-			62					5	2	4		16	3	5.7						10	3.8		3.8	6	2.9	2.9	1.9	18	6.7	2.9	4.8	7	4.6	4.2	1.9
Б1.В.ОД.1	Правоведение		8		36			3																													3	1.9		1.9
Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания	3			36			5									5	1	1.9																					
Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	3	2		36			8					2	1	2		6	1	1.9																					
Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	3	2		36			8					3	1	2		5	1	1.9																					
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	7	6		36			14																					6	2.9	2.9	1.9	8	2.9	2.9	1				
Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	8			36			4																													4	2.7	4.2	
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	5			36			7																	7	1.9		1.9												
Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли	7			36			5																									5	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	7			36			5																									5	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника		5		36			3																	3	1.9		1.9												
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		21		-			43	4	1	1	3.8	2	1		3	2	1		5.7	9	4	2	7	4	2		3.9	5	2		4.8	9	2	1.9	6	8	2.7		11.9

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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				18 нед				19 нед				18 нед				19 2/6 нед				19 нед				19 нед				9 4/6 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
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7		36							1.9				2				3.8				4				1.9				1.9				2.2				
Б1.В.ДВ.1																																								
1	Политология		5		36			2																	2	1		1												
2	Психология общения																																							
Б1.В.ДВ.2																																								
1	Русский язык и культура речи		1		36			2	2			1.9																												
2	Осетинский язык																																							
Б1.В.ДВ.3																																								
1	Социология		5		36			2																	2	1		1												
2	Предпринимательство и бизнес																																							
Б1.В.ДВ.4																																								
1	Культурология		6		36			2																					2	1		1								
2	Нации и национальные отношения																																							
Б1.В.ДВ.5																																								
1	Педагогика и психология		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			2	2	1	1																													
2	Физико-химическая биология																																							
Б1.В.ДВ.8																																								
1	Современные методы исследования пищевых продуктов		7		36			3																									3	1	1.9					
2	Контроль качества и технология переработки зерна																																							
Б1.В.ДВ.9																																								
1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		3		36			2									2	1		1.9																				
2	Экология Осетии																																							
Б1.В.ДВ.10																																								
1	Микробиология		4		36			4													4	2	2																	
2	Безопасность продовольственного сырья																																							
Б1.В.ДВ.11																																								
1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4		36			3													3	1		2																
2	Информационные технологии																																							
Б1.В.ДВ.12																																								
1	Технология экструдированных продуктов		8		36			3																													3	2.7		2.7
2	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов																																							
Б1.В.ДВ.13																																								
1	Проектирование предприятий отрасли		7		36			3																									3	1		1.9				
2	Оценка качества сырья и продукции																																							
Б1.В.ДВ.14																																								
1	Метрология, стандартизация и сертификация		6		36			3																					3	1		1.9								
2	Технология функциональных продуктов питания																																							
Б1.В.ДВ.15																																								
1	Практикум по хлебопечению		8		36			5																													5			9.2
2	Порошковые технологии пищевых продуктов																																							
Б1.В.ДВ.16																																								

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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	Курс 1 сем. 1 Час/нед Лек	Курс 1 сем. 1 Лаб	Курс 1 сем. 1 Пр	Курс 1 сем. 2 18 нед ЗЕТ	Курс 1 сем. 2 Час/нед Лек	Курс 1 сем. 2 Лаб	Курс 1 сем. 2 Пр	Курс 2 сем. 3 19 нед ЗЕТ	Курс 2 сем. 3 Час/нед Лек	Курс 2 сем. 3 Лаб	Курс 2 сем. 3 Пр	Курс 2 сем. 4 18 нед ЗЕТ	Курс 2 сем. 4 Час/нед Лек	Курс 2 сем. 4 Лаб	Курс 2 сем. 4 Пр	Курс 3 сем. 5 19 2/6 нед ЗЕТ	Курс 3 сем. 5 Час/нед Лек	Курс 3 сем. 5 Лаб	Курс 3 сем. 5 Пр	Курс 3 сем. 6 19 нед ЗЕТ	Курс 3 сем. 6 Час/нед Лек	Курс 3 сем. 6 Лаб	Курс 3 сем. 6 Пр	Курс 4 сем. 7 19 нед ЗЕТ	Курс 4 сем. 7 Час/нед Лек	Курс 4 сем. 7 Лаб	Курс 4 сем. 7 Пр	Курс 4 сем. 8 9 4/6 нед ЗЕТ	Курс 4 сем. 8 Час/нед Лек	Курс 4 сем. 8 Лаб	Курс 4 сем. 8 Пр
1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли			7		36			3																									3			1.9				
2	Защита интеллектуальной собственности																																								
Б2	Практики					-	15	27	18	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					3	2		108					3	2		108					9	6		324
Б2.У	Учебная практика					-			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.
														3	2		108					3	2		108																
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	☐	Рассред.		36			6					3	2		108					3	2		108																
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					-			9	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					6	4		216
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			6																													6	4		216
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																								
ФТД.1	Закон об образовании					36			2					2			1																								

ПЛАН Учебный план бакалавров 'Б190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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. раб. (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
4		Итого	21	43		3	9040	9040	3810	1348	776	1686	3448	938	242	242	-		1 030	
6		Итого по ООП (без факультативов)	21	43		3	8968	8968	3790	1348	776	1666	3394	916	240	240	-		1 030	
8		Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%							47%	36%	21%	44%	42%	11%						
9		Итого по блоку Б1	21	43		3	8104	8104	3790	1348	776	1666	3394	916	216	216	-		1 000	
11		Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%							47%	36%	21%	44%	42%	11%						
12	Б1	Дисциплины (модули)	21	43		3	8104	8104	3790	1348	776	1666	3394	916	216	216	-		1 000	
14	Б1.Б	Базовая часть	13	17			3996	3996	1764	702	360	702	1674	558	111	111	-		526	
15	Б1.Б.1	История	1				144	144	36	18		18	54	54	4	4	36		8	33
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	117
19		в т.ч. часов в инт. форме							8			8								
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3			324	324	144			144	150	27	9	9	36		106	102
22		в т.ч. часов в инт. форме							106			106								
24	Б1.Б.4	Экономика		1			72	72	36	18		18	36		2	2	36		12	75
25		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
27	Б1.Б.5	Математика	2	1			288	288	144	72		72	99	45	8	8	36		24	67
28		в т.ч. часов в инт. форме							24			24								
30	Б1.Б.6	Информатика	1				144	144	54		54		36	54	4	4	36			66
31		в т.ч. часов в инт. форме																		
33	Б1.Б.7	Физика	3	2			324	324	180	72	108		108	36	9	9	36		128	72
34		в т.ч. часов в инт. форме							128	20	108									
36	Б1.Б.8	Химия	1	1			432	432	162	72	90		216	54	12	12	-		40	
37		в т.ч. часов в инт. форме							40		40									
39	Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии	1				252	252	90	36	54		108	54	7	7	36		20	63
40		в т.ч. часов в инт. форме							20		20									
42	Б1.Б.8.2	Органическая химия		2			180	180	72	36	36		108		5	5	36		20	62
43		в т.ч. часов в инт. форме							20		20									
46	Б1.Б.9	Биохимия	4				216	216	72	36	36		99	45	6	6	36		20	62
47		в т.ч. часов в инт. форме							20		20									
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2				180	180	54	18		36	63	63	5	5	36		12	72
50		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
52	Б1.Б.11	Прикладная механика	4				144	144	72	36		36	36	36	4	4	36		12	72
53		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
55	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		4			144	144	72	36		36	72		4	4	36		12	72
56		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
58	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		1			144	144	72	18		54	72		4	4	36		36	63
59		в т.ч. часов в инт. форме							36	6		30								
61	Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5				180	180	54	18		36	72	54	5	5	36		12	63
62		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
64	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	5				180	180	72	36		36	72	36	5	5	36		12	
65		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
67	Б1.Б.16	Пищевая микробиология		5			108	108	72	36	36		36		3	3	36		12	63
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	62
71		в т.ч. часов в инт. форме							12		12									
73	Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6				144	144	54	18		36	63	27	4	4	36		12	
74		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
76	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		6			108	108	72	36		36	36		3	3	36		12	
77		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
79	Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		7			108	108	72	36		36	36		3	3	36		12	
80		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
82	Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		8			108	108	54	18		36	54		3	3	36		12	65
83		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
85	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				180	180	72	36		36	81	27	5	5	36		12	60
86		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
88	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		12			72	72	36	18		18	36		2	2	36			23
89		в т.ч. часов в инт. форме																		
93	Б1.В	Вариативная часть	6	26		3	4108	4108	2020	640	418	964	1720	360	105	105	-		504	
95	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	8	5		3	2232	2232	930	386	328	216	942	360	62	62	-		276	
96	Б1.В.ОД.1	Правоведение		8			108	108	36	18		18	72		3	3	36		8	38
97		в т.ч. часов в инт. форме							8			8								
99	Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания	3				180	180	54	18	36		90	36	5	5	36		20	
100		в т.ч. часов в инт. форме							20		20									
102	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	3	2			288	288	108	36	72		126	54	8	8	36		40	61
103		в т.ч. часов в инт. форме							40		40									
105	Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	3	2			288	288	108	36	72		144	36	8	8	36		40	61
106		в т.ч. часов в инт. форме							40		40									
108	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	7	6		67	504	504	270	108	108	54	180	54	14	14	36		108	
109		в т.ч. часов в инт. форме							108		108									
111	Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	8				144	144	66	26	40		60	18	4	4	36		12	
112		в т.ч. часов в инт. форме							12		12									
114	Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	5			5	252	252	72	36		36	126	54	7	7	36		12	
115		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
117	Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли	7				180	180	72	36		36	54	54	5	5	36		12	
118		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
120	Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	7				180	180	72	36		36	54	54	5	5	36		12	63
121		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
123	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника		3			108	108	72	36		36	36		3	3	36		12	72
124		в т.ч. часов в инт. форме							12			12								
128	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		21			1876	1876	1090	260	90	740	778		43	43	-		228	
130		Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7			328	328	328			328					36			23
131		в т.ч. часов в инт. форме																		
134	Б1.В.ДВ.1																			
135	1	Политология		5			72	72	36	18		18	36		2	2	36		8	

ПЛАН Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ Экспертное	ЗЕТ Факт
136		[illegible]	в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
138	2	Психология общения		5			72	72	36	18		18	36		2	2
141	Б1.В.ДВ.2															
142	1	Русский язык и культура речи		1			72	72	36			36	36		2	2
143			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
145	2	Осетинский язык		1			72	72	36			36	36		2	2
148	Б1.В.ДВ.3															
149	1	Социология		5			72	72	36	18		18	36		2	2
150			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
152	2	Предпринимательство и бизнес		5			72	72	36	18		18	36		2	2
155	Б1.В.ДВ.4															
156	1	Культурология		6			72	72	36	18		18	36		2	2
157			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
159	2	Нация и национальные отношения		6			72	72	36	18		18	36		2	2
162	Б1.В.ДВ.5															
163	1	Педагогика и психология		4			72	72	36	18		18	36		2	2
164			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
166	2	Психология		4			72	72	36	18		18	36		2	2
169	Б1.В.ДВ.6															
170	1	История и культура Осетии		2			72	72	36	18		18	36		2	2
171			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
173	2	Традиционная культура осетин		2			72	72	36	18		18	36		2	2
176	Б1.В.ДВ.7															
177	1	Биология клетки с основами биотехнологии		1			72	72	36	18	18		36		2	2
178			в т.ч. часов в инт. форме						12		12					
180	2	Физико-химическая биология		1			72	72	36	18	18		36		2	2
183	Б1.В.ДВ.8															
184	1	Современные методы исследования пищевых продуктов		7			108	108	54	18	36		54		3	3
185			в т.ч. часов в инт. форме						12		12					
187	2	Контроль качества и технологии переработки зерна		7			108	108	54	18	36		54		3	3
190	Б1.В.ДВ.9															
191	1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		3			72	72	54	18		36	18		2	2
192			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
194	2	Экология Осетии		3			72	72	54	18		36	18		2	2
197	Б1.В.ДВ.10															
198	1	Микробиология		4			144	144	72	36	36		72		4	4
199			в т.ч. часов в инт. форме						12		12					
201	2	Безопасность продовольственного сырья		4			144	144	72	36	36		72		4	4
204	Б1.В.ДВ.11															
205	1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4			108	108	54	18		36	54		3	3
206			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
208	2	Информационные технологии		4			108	108	54	18		36	54		3	3
211	Б1.В.ДВ.12															
212	1	Технология экструдированных продуктов		8			108	108	52	26		26	56		3	3
213			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
215	2	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		8			108	108	52	26		26	56		3	3
218	Б1.В.ДВ.13															
219	1	Проектирование предприятий отрасли		7			108	108	54	18		36	54		3	3
220			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
222	2	Оценка качества сырья и продукции		7			108	108	54	18		36	54		3	3
225	Б1.В.ДВ.14															
226	1	Метрология, стандартизация и сертификация		6			108	108	54	18		36	54		3	3
227			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
229	2	Технология функциональных продуктов питания		6			108	108	54	18		36	54		3	3
232	Б1.В.ДВ.15															
233	1	Практикум по хлебопечению		8			180	180	88			88	92		5	5
234			в т.ч. часов в инт. форме						72			72				
236	2	Порошковые технологии пищевых продуктов		8			180	180	88			88	92		5	5
239	Б1.В.ДВ.16															
240	1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли		7			108	108	36			36	72		3	3
241			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
243	2	Защита интеллектуальной собственности		7			108	108	36			36	72		3	3

Распределение по курсам и семестрам (в каждой ячейке семестра: Лек / Лаб / Пр / СР / Контроль / ЗЕТ). Курс 1: Семестр 1 [19 нед], Семестр 2 [18 нед]; Курс 2: Семестр 3 [19 нед], Семестр 4 [18 нед]; Курс 3: Семестр 5 [19 2/6 нед], Семестр 6 [19 нед]; Курс 4: Семестр 7 [19 нед], Семестр 8 [9 4/6 нед]

№	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
136					/ / 8 / / /							
138					18 / / 18 / 36 / / 2				36		8	
142	/ / 36 / 36 / / 2								36		12	33
143	/ / 12 / / /											
145	/ / 36 / 36 / / 2								36		12	
149					18 / / 18 / 36 / / 2				36		8	
150					/ / 8 / / /							
152					18 / / 18 / 36 / / 2				36		8	
156						18 / / 18 / 36 / / 2			36		8	
157						/ / 8 / / /						
159						18 / / 18 / 36 / / 2			36		8	
163				18 / / 18 / 36 / / 2					36		8	49
164				/ / 8 / / /								
166				18 / / 18 / 36 / / 2					36		8	
170		18 / / 18 / 36 / / 2							36		8	15
171		/ / 8 / / /										
173		18 / / 18 / 36 / / 2							36		8	
177	18 / 18 / / 36 / / 2								36		12	63
178	/ 12 / / / /											
180	18 / 18 / / 36 / / 2								36		12	
184							18 / 36 / / 54 / / 3		36		12	
185							/ 12 / / / /					
187							18 / 36 / / 54 / / 3		36		12	
191			18 / / 36 / 18 / / 2						36		12	
192			/ / 12 / / /									
194			18 / / 36 / 18 / / 2						36		12	
198				36 / 36 / / 72 / / 4					36		12	
199				/ 12 / / / /								
201				36 / 36 / / 72 / / 4					36		12	
205				18 / / 36 / 54 / / 3					36		12	
206				/ / 12 / / /								
208				18 / / 36 / 54 / / 3					36		12	
212								26 / / 26 / 56 / / 3	36		8	
213								/ / 8 / / /				
215								26 / / 26 / 56 / / 3	36		8	
219							18 / / 36 / 54 / / 3		36		12	
220							/ / 12 / / /					
222							18 / / 36 / 54 / / 3		36		12	
226						18 / / 36 / 54 / / 3			36		12	
227						/ / 12 / / /						
229						18 / / 36 / 54 / / 3			36		12	
233								/ / 88 / 92 / / 5	36		72	
234								/ / 72 / / /				
236								/ / 88 / 92 / / 5	36		72	
240							/ / 36 / 72 / / 3		36		12	
241							/ / 12 / / /					
243							/ / 36 / 72 / / 3		36		12	

Практики (в каждой ячейке семестра: Недель / Часов Итого / СР / Ауд / ЗЕТ)

№	Индекс	Наименование			Экз	Зач	Зач. с О.	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ Эксп	ЗЕТ Факт	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
251	Б2	Практики							648	648				18	18		2 / 108 / / / 3		2 / 108 / / / 3		2 / 108 / / / 3		6 / 324 / / / 9		
253	Б2.У	Учебная практика							216	216				6	6		2 / 108 / / / 3		2 / 108 / / / 3						
254	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар				24		216	216				6	6		2 / 108 / / / 3		2 / 108 / / / 3					36	1.50
257	Б2.Н	Научно-исследовательская работа							108	108				3	3								2 / 108 / / / 3		
258	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар				8		108	108				3	3								2 / 108 / / / 3	36	1.50
261	Б2.П	Производственная практика							324	324				9	9						2 / 108 / / / 3		4 / 216 / / / 6		
262	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
263	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар				8		216	216				6	6								4 / 216 / / / 6	36	1.50
266–267	Индекс	Наименование			Экз	Зач	Зач. с О.	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Недель / Часов (Итого, СР, Ауд) / ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.

ПЛАН Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

№	Индекс	Наименование	Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт
268	Б3	Государственная итоговая аттестация					216	216							6	6
270–271	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Эксперт	Факт
272	ФТД	Факультативы					72	72	18			18	54		2	2
273	ФТД.1	Закон об образовании					72	72	18			18	54		2	2
274			в т.ч. часов в инт. форме													

Распределение по курсам и семестрам

№	Курс 1, Семестр 1 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2 [18 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
268												
271	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
272									18	54		2
273									18	54		2
274												

№	Курс 2, Семестр 3 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4 [16 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
268												
271	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
272												
273												
274												

№	Курс 3, Семестр 5 [19 2/6 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
268												
271	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
272												
273												
274												

№	Курс 4, Семестр 7 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8 [9 4/6 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
268							4					6	36	1.50		
271	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
272													-			
273													36			
274																

ПРАКТИКИ Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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	
План	***ИТОГО***	**2468**			**12**							
Факт					**12**							
План	***Учебная практика (У)***	**24**			**4**							
Факт					**4**							
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2							
Факт					2							
Б2.У.1			63	☑	2							
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4			2							
Факт					2							
Б2.У.1			63	☑	2							
План	***Производственная практика (П)***	**68**			**6**							
Факт					**6**							
План	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6			2							
Факт					2							
Б2.П.1			63	☑	2							
План	Преддипломная практика	8			4							
Факт					4							
Б2.П.2			63	☑	4							
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 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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				1152						31	22		1152							31	22		2304							62	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1152						31			1080							29			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.2									52										52.1										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		25.6									26										25.8										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		25.6									26										25.8										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9									2										2										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 36							ТО: 19		Δ 36								ТО: 18		Δ 72								ТО: 37		
		(Предельное)		1188					162		ТО*: 19		1080						108		ТО*: 18		2268						270		ТО*: 37		
		(План)		1152	522	162	126	234	468	162	31	Э: 3	1044	522	180	144	198	414	108	28	Э: 2		2196	1044	342	270	432	882	270	59	Э: 5		
1	Б1.Б.1	История	Экз	144	36	18		18	54	54	4											Экз	144	36	18		18	54	54	4		35	1
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	36	36			36			1		За	36	36			36			1		За(2)	72	72			72			2		102	1234
3	Б1.Б.4	Экономика	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2		75	1
4	Б1.Б.5	Математика	За	144	72	36		36	72		4		Экз	144	72	36		36	27	45	4		Экз За	288	144	72		72	99	45	8		67	12
5	Б1.Б.6	Информатика	Экз	144	54		54		36	54	4												Экз	144	54		54		36	54	4		66	1
6	Б1.Б.7	Физика											За	108	72	36	36		36		3		За	108	72	36	36		36		3		72	23
7	Б1.Б.8	Химия:	Экз	252	90	36	54		108	54	7		За	180	72	36	36		108		5		Экз За	432	162	72	90		216	54	12			12
8	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	Экз	252	90	36	54		108	54	7												Экз	252	90	36	54		108	54	7		61	1
9	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*											За	180	72	36	36		108		5		За	180	72	36	36		108		5		62	2
10	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика											Экз	180	54	18		36	63	63	5		Экз	180	54	18		36	63	63	5		72	2
11	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	За	144	72	18		54	72		4												За	144	72	18		54	72		4		63	1
12	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт	За	36	18	18			18		1		За	36	18			18	18		1		За(2)	72	36	18		18	36		2		21	12
13	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия											За	72	54	18	36		18		2		За	72	54	18	36		18		2		61	23
14	Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия											За	108	54	18	36		54		3		За	108	54	18	36		54		3		61	23
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту		36	36			36						36	36			36						72	72			72					21	1234567
16	Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	За	72	36			36	36		2												За	72	36			36	36		2		33	1
17	*Б1.В.ДВ.2.2*	*Осетинский язык*	За	72	36			36	36		2												За	72	36			36	36		2			1
18	Б1.В.ДВ.6.1	История и культура Осетии											За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2		35	2
19	*Б1.В.ДВ.6.2*	*Традиционная культура осетин*											За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			2
20	Б1.В.ДВ.7.1	Биология клетки с основами биотехнологии	За	72	36	18	18		36		2												За	72	36	18	18		36		2		63	1
21	*Б1.В.ДВ.7.2*	*Физико-химическая биология*	За	72	36	18	18		36		2												За	72	36	18	18		36		2			1
22	ФТД.1	Закон об образовании												72	18			18	54		2			72	18			18	54		2			2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(7)									Экз(2) За(7)										Экз(5) За(14)											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)											108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																	
КАНИКУЛЫ											2										6										8		

КУРС 2 Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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				1188						31	22		1116							29	22		2304							60	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1188						31			1116							29			2304							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		54									50										52										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		20.9									23										22										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		20.9									23										22										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		3.8									4										4										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)									ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3		Δ 72								ТО: 18 ТО*: 18 Э: 2		Δ 72								ТО: 37 ТО*: 37 Э: 5		
		(Предельное)		1188					162				1080						108				2268						270					
		(План)		1188	468	126	180	162	558	162	31		1008	486	180	72	234	414	108	26			2196	954	306	252	396	972	270	57			
1	Б1.Б.2	Философия	За	108	36	18		18	72		3											За	108	36	18		18	72		3		117	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		102	1234
3	Б1.Б.7	Физика	Экз	216	108	36	72		72	36	6											Экз	216	108	36	72		72	36	6		72	23
4	Б1.Б.9	Биохимия										Экз	216	72	36	36		99	45	6		Экз	216	72	36	36		99	45	6		62	4
5	Б1.Б.11	Прикладная механика										Экз	144	72	36		36	36	36	4		Экз	144	72	36		36	36	36	4		72	4
6	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника										За	144	72	36		36	72		4		За	144	72	36		36	72		4		72	4
7	Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания	Экз	180	54	18	36		90	36	5											Экз	180	54	18	36		90	36	5			3
8	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	Экз	216	54	18	36		108	54	6											Экз	216	54	18	36		108	54	6		61	23
9	Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	Экз	180	54	18	36		90	36	5											Экз	180	54	18	36		90	36	5		61	23
10		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72				За	72	72			72					За(2)	144	144			144					21	1234567
11	Б1.В.ДВ.5.1	Педагогика и психология										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2		49	4
12	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Психология*										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			4
13	Б1.В.ДВ.9.1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2			3
14	*Б1.В.ДВ.9.2*	*Экология Осетии*	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2			3
15	Б1.В.ДВ.10.1	Микробиология										За	144	72	36	36		72		4		За	144	72	36	36		72		4			4
16	*Б1.В.ДВ.10.2*	*Безопасность продовольственного сырья*										За	144	72	36	36		72		4		За	144	72	36	36		72		4			4
17	Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям										За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			4
18	*Б1.В.ДВ.11.2*	*Информационные технологии*										За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			4
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(3)									Экз(3) За(4)										Экз(7) За(7)											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)											108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																	
КАНИКУЛЫ											2										6										8		

КУРС 3 Учебный план бакалавров 'В190302-17-34-ТППР+ОБЩ.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										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						31	22		1080							29	22		2232							60	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1152						31			1080							29			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.2									48.4										50.4										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		25.2									25.6										25.5										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		25.2									25.6										25.5										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9									1.9										1.9										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 36							ТО: 19 1/3 ТО*: 19 1/3 Э: 2 2/3		Δ 108								ТО: 19 ТО*: 19 Э: 1		Δ 144								ТО: 38 1/3 ТО*: 38 1/3 Э: 3 2/3		
		(Предельное)		1188					144				1080						54				2268						198				
		(План)		1152	522	234	72	216	486	144	31		972	522	198	54	270	396	54	26			2124	1044	432	126	486	882	198	57			
1	Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Экз	180	54	18		36	72	54	5											Экз	180	54	18		36	72	54	5		63	5
2	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	180	72	36		36	72	36	5											Экз	180	72	36		36	72	36	5			5
3	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	За	108	72	36	36		36		3											За	108	72	36	36		36		3		63	5
4	Б1.Б.17	Пищевая химия	За	144	72	36	36		72		4											За	144	72	36	36		72		4		62	5
5	Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья										Экз	144	54	18		36	63	27	4		Экз	144	54	18		36	63	27	4			6
6	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания										За	108	72	36		36	36		3		За	108	72	36		36	36		3			6
7	Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии										За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3		66	6
8	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции										Экз	180	72	36		36	81	27	5		Экз	180	72	36		36	81	27	5		63	6
9	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли										За КР	216	144	54	54	36	72		6		За КР	216	144	54	54	36	72		6			67
10	Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	Эка КР	252	72	36		36	126	54	7											Экз КР	252	72	36		36	126	54	7			5
11	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника	За	108	72	36		36	36		3											За	108	72	36		36	36		3		72	5
12		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	36	36			36				За	36	36			36					За(2)	72	72			72					21	1234567
13	Б1.В.ДВ.1.1	Политология	За	72	36	18		18	36		2											За	72	36	18		18	36		2			5
14	*Б1.В.ДВ.1.2*	*Психология общения*	За	72	36	18		18	36		2											За	72	36	18		18	36		2			5
15	Б1.В.ДВ.3.1	Социология	За	72	36	18		18	36		2											За	72	36	18		18	36		2			5
16	*Б1.В.ДВ.3.2*	*Предпринимательство и бизнес*	За	72	36	18		18	36		2											За	72	36	18		18	36		2			5
17	Б1.В.ДВ.4.1	Культурология										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			6
18	*Б1.В.ДВ.4.2*	*Нации и национальные отношения*										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			6
19	Б1.В.ДВ.14.1	Метрология, стандартизация и сертификация										За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			6
20	*Б1.В.ДВ.14.2*	*Технология функциональных продуктов питания*										За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(5) КР									Экз(2) За(5) КР										Экз(5) За(10) 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 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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				1120						30	22		864							30	20		1984							60	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1120						30			864							30			1984							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		50.5									54										52.3										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		25.6									25.1										25.4										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		25.6									25.1										25.4										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		2.2																			1.2										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 68							ТО: 19										ТО: 9 2/3		Δ 68								ТО: 28 2/3		
		(Предельное)		1188					162		ТО*: 19		540						18		ТО*: 9 2/3		1728						180		ТО*: 28 2/3		
		(План)		1120	526	198	90	238	432	162	30	Э: 3	540	242	70	40	132	280	18	15	Э: 1/3		1660	768	268	130	370	712	180	45	Э: 3 1/3		
1	Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	108	72	36		36	36		3											За	108	72	36		36	36		3			7
2	Б1.В.ОД.1	Правоведение										За	108	36	18		18	72		3		За	108	36	18		18	72		3		38	8
3	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	Экз КР	288	126	54	54	18	108	54	8											Экз КР	288	126	54	54	18	108	54	8			67
4	Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли										Экз	144	66	26	40		60	18	4		Экз	144	66	26	40		60	18	4			8
5	Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли	Экз	180	72	36		36	54	54	5											Экз	180	72	36		36	54	54	5			7
6	Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	Экз	180	72	36		36	54	54	5											Экз	180	72	36		36	54	54	5		63	7
7		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	40	40			40														За	40	40			40					21	1234567
8	Б1.В.ДВ.8.1	Современные методы исследования пищевых продуктов	За	108	54	18	36		54		3											За	108	54	18	36		54		3			7
9	*Б1.В.ДВ.8.2*	*Контроль качества и технологии переработки зерна*	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	52	26		26	56		3		За	108	52	26		26	56		3			8
11	*Б1.В.ДВ.12.2*	*Идентификация и фальсификация пищевых продуктов*										За	108	52	26		26	56		3		За	108	52	26		26	56		3			8
12	Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли	За	108	54	18		36	54		3											За	108	54	18		36	54		3			7
13	*Б1.В.ДВ.13.2*	*Оценка качества сырья и продукции*	За	108	54	18		36	54		3											За	108	54	18		36	54		3			7
14	Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по хлебопечению										За	180	88			88	92		5		За	180	88			88	92		5			8
15	*Б1.В.ДВ.15.2*	*Порошковые технологии пищевых продуктов*										За	180	88			88	92		5		За	180	88			88	92		5			8
16	Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли	За	108	36			36	72		3											За	108	36			36	72		3			7
17	*Б1.В.ДВ.16.2*	*Защита интеллектуальной собственности*	За	108	36			36	72		3											За	108	36			36	72		3			7
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(4) КР									Экз За(3)										Экз(4) За(7) КР											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)											216							6	4		216							6	4		
	Преддипломная практика											ЗаО	216							6	4	ЗаО	216							6	4		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 'В190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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	35	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.2	Философия	117	ОК-1	ОК-4	ОК-5									
Б1.Б.3	Иностранный язык	102	ОК-3	ОК-5	ОК-9									
Б1.Б.4	Экономика	75	ОК-2	ОК-5	ОПК-2									
Б1.Б.5	Математика	67	ПК-5	ПК-16	ПК-17									
Б1.Б.6	Информатика	66	ОК-5	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-17	ПК-26						
Б1.Б.7	Физика	72	ПК-5	ПК-13	ПК-14									
Б1.Б.8	**Химия:**													
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	61	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	62	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.9	Биохимия	62	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	72	ОК-3	ОК-5	ОК-9	ОПК-2	ПК-6	ПК-14	ПК-16	ПК-20	ПК-26			
Б1.Б.11	Прикладная механика	72	ПК-2	ПК-5	ПК-20									
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	72	ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27				
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	63	ОК-6	ОК-8	ПК-4	ПК-8	ПК-12	ПК-21						
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	63	ОК-6	ОК-8	ПК-8	ПК-9	ПК-12							
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств		ОПК-2	ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-15	ПК-16						
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	63	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-15							
Б1.Б.17	Пищевая химия	62	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		ОПК-2	ПК-5	ПК-8									
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		ОПК-2	ПК-4	ПК-8	ПК-9	ПК-15	ПК-18						
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		ОПК-2	ПК-1	ПК-4	ПК-7	ПК-11	ПК-18						
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	66	ОК-2	ОПК-2	ПК-6	ПК-7	ПК-10	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-22			
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	63	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ОПК-2	ПК-8	ПК-15	ПК-22				
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт	21	ОК-7											
Б1.В.ОД.1	Правоведение	38	ОК-6	ПК-22										
Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания		ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-9	ПК-15	ПК-18					
Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	61	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	61	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли		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.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли		ПК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-19								
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли		ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-10	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27		
Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли		ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-15	ПК-18							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	63	ОК-2	ОК-6	ОПК-2	ПК-10	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27		
Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника	72	ОК-8	ПК-2	ПК-5	ПК-12	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7											
Б1.В.ДВ.1.1	Политология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.1.2	Психология общения		ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-10								
Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	33	ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.2.2	Осетинский язык		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.3.1	Социология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.3.2	Предпринимательство и бизнес		ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-9								
Б1.В.ДВ.4.1	Культурология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.4.2	Нации и национальные отношения		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.5.1	Педагогика и психология	49	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	35	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	63	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	Современные методы исследования пищевых продуктов		ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-13	ПК-18						
Б1.В.ДВ.8.2	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.9.1	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.9.2	Экология Осетии		ОК-6	ПК-1	ПК-12	ПК-17								
Б1.В.ДВ.10.1	Микробиология		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	Информационные технологии		ОПК-1	ПК-6	ПК-10	ПК-13	ПК-14	ПК-16	ПК-18	ПК-26				
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	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		ПК-1	ПК-3	ПК-8									
Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли		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	Оценка качества сырья и продукции		ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-8	ПК-14						
Б1.В.ДВ.14.1	Метрология, стандартизация и сертификация		ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8							
Б1.В.ДВ.14.2	Технология функциональных продуктов питания		ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-15	ПК-17	ПК-18					
Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по хлебопечению		ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ДВ.15.2	Порошковые технологии пищевых продуктов		ПК-4	ПК-5	ПК-7									
Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли		ПК-2	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.16.2	Защита интеллектуальной собственности		ОК-3	ОК-5	ОК-9	ПК-9	ПК-13	ПК-22	ПК-25					
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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			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		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									
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 'В190302-17-34-ТППР+ОБЩ.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011**

Индекс	Дисциплина	Вид	Сем	Распределение студентов по кафедрам										
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	КР	6	Студ.	14									
				Каф.										
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	КР	7	Студ.	10									
				Каф.										
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	КР	5	Студ.	14									
				Каф.										

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавров 'B190302-17-34-ТППР+ОБЩ.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	31	31	60	31	29	60	31	29	60	30	30
Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	31	29	60	31	29	60	31	29	60	30	30
Итого по блоку Б1	51%	49%	40.9%	207	216	216	57	31	26	57	31	26	57	31	26	45	30	15
Дисциплины (модули)	51%	49%	40.9%	207	216	216	57	31	26	57	31	26	57	31	26	45	30	15
Базовая часть				99	111	111	46	27	19	30	13	17	32	17	15	3	3	
Вариативная часть				105	108	105	11	4	7	27	18	9	25	14	11	42	27	15
Практики				15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9
Базовая часть																		
Вариативная часть				15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9
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					38.92%												
	в интерактивной форме					29.7%												
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					51.5	-	52.2	52	-	54	50	-	52.2	48.4	-	50.5	54
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					24.6	-	25.6	26	-	20.9	23	-	25.2	25.6	-	25.6	25.1
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					24.6	-	25.6	26	-	20.9	23	-	25.2	25.6	-	25.6	25.1
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.4	-	1.9	2	-	3.8	4	-	1.9	1.9	-	2.2	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	3	2	7	4	3	5	3	2	4	3	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						14	7	7	7	3	4	10	5	5	7	4	3
	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)																	