

Министерство образования и науки РФ

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

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

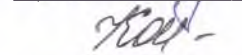
- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- организационно-управленческая
- расчетно-проектная.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

 / Дигурова А.М./

Начальник УМО

 / Каменева Т.М./

Декан

 / Агаева Ф.А./

Зав. кафедрой

 / Ибрагимова З.Р./

01.09.17 3-4к

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	К							
II																				Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К						
III																					Э	Э	К	К																					Э	П	П	К	К	К	К	К	К						
IV																				Э	Э	Э	К	К																												Э	Э	Э	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	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	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									7			10			
Групп									1			1			

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

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжи-тельность (недель)	Студ.	Часов				Трудо-емкость
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<i>План</i>	ИТОГО	2468		12						90
<i>Факт</i>				12						
<i>План</i>	Учебная практика (У)	24		4						
<i>Факт</i>				4						
<i>План</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.У.1				63						
<i>План</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.У.1				63						
<i>План</i>	Производственная практика (П)	68		6						70
<i>Факт</i>				6						
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.П.1				63						
<i>План</i>	Преддипломная практика	8		4						
<i>Факт</i>				4						
Б2.П.2				63						
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа (Н)	8		2						20
<i>Факт</i>				2						
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	8		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.Н.1				63						

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студента	Трудоемкость
Руководство	63	10	21.00	210
Консультации по				
	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
		10		
Председатель ГЭК (ВКР)	63	10	0.50	5
Члены ГЭК (ВКР)				
1	63	10	0.50	5
2	63	10	0.50	5
3	63	10	0.50	5
4	63	10	0.50	5
5	61	10	0.50	5
6		10	0.50	
7		10	0.50	
8		10	0.50	
Секретарь ГЭК (ВКР)	63	10	0.50	5
Примечания к комиссиям ГЭК (ВКР)				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ. /на гр.	Трудоемкость
		10		
Председатель ГЭК	63	10	0.50	5
Лекции (час. на гр.)	63	-	10.00	10
Члены ГЭК				
1	63	10	0.50	5
2	63	10	0.50	5
3	63	10	0.50	5
4	63	10	0.50	5
5	61	10	0.50	5
6		10	0.50	
7		10	0.50	
8		10	0.50	
Дежурство				
1		10		
2		10		
Секретарь ГЭК	63	10	0.50	5
Примечания к комиссиям ГЭК				

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестры							
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя															
				Всего	Контакт.р. (по уч.зан.)								Всего	Контакт.р. (по уч.зан.)								Всего	Контакт.р. (по уч.зан.)																					
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль																		
ИТОГО			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 раб		25.6										26										25.8																					
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9										2										2																					
ДИСЦИПЛИНЫ			Δ 36							162	ТО: 19	Δ 36							108	ТО: 18	Δ 72							270	ТО: 37															
			1188								ТО*: 19	1080								ТО*: 18	2268								ТО*: 37															
			1152	522	162	126	234	468	162	31	3	1044	522	180	144	198	414	108	28	2	2196	1044	342	270	432	882	270	59	5															
1	Б1.Б.1	История	Экз	144	36	18		18	54	54	4								Экз	144	36	18		18	54	54	4		1															
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	36	36			36			1								За(2)	72	72			72			2	1234																
3	Б1.Б.4	Экономика	За	72	36	18		18	36		2								За	72	36	18		18	36		2	1																
4	Б1.Б.5	Математика	За	144	72	36		36	72		4								Экз За	288	144	72		72	99	45	8	12																
5	Б1.Б.6	Информатика	Экз	144	54		54		36	54	4								Экз	144	54		54	36	54	4		1																
6	Б1.Б.7	Физика																	За	108	72	36	36		36	3		23																
7	Б1.Б.8	Химия:	Экз	252	90	36	54		108	54	7								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	1																
9	Б1.Б.8.2	Органическая химия																	За	180	72	36	36		108	5		2																
10	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика																	Экз	180	54	18		36	63	63	5	2																
11	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	За	144	72	18		54	72		4								За	144	72	18		54	72		4	1																
12	Б1.Б.23	Физическая культура	За	36	18	18			18		1								За(2)	72	36	18		18	36		2	12																
13	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия																	За	72	54	18	36		18		2	23																
14	Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия																	За	108	54	18	36		54		3	23																
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту		36	36			36												72	72			72				1234567																
16	Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	За	72	36			36	36		2								За	72	36			36	36		2	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	2																
19	Б1.В.ДВ.6.2	Традиционная культура осетии																	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	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																	За	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																	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											ЗаО								108								3								2									24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																												
КАНИКУЛЫ																																				2		6		8				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры	
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя						
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)												
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль									
ИТОГО			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)										Δ 72										Δ 72												
			(Предельное)							162			1080							108			2268							270					
			(План)	1188	468	126	180	162	558	162	31	ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3	1008	486	180	72	234	414	108	26	ТО: 18 ТО*: 18 Э: 2	2196	954	306	252	396	972	270	57	ТО: 37 ТО*: 37 Э: 5					
1	Б1.Б.2	Философия	Зэ	108	36	18		18	72		3									Зэ	108	36	18		18	72		3			3				
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	Зэ	144	36			36	108		4	Экз	108	36			36	45	27	3	Экз	252	72			72	153	27	7		1234				
3	Б1.Б.7	Физика	Экз	216	108	36	72			72	36	6								Экз	216	108	36	72		72	36	6		23					
4	Б1.Б.9	Биохимия										Экз	216	72	36	36		99	45	6	Экз	216	72	36	36		99	45	6	4					
5	Б1.Б.11	Прикладная механика										Экз	144	72	36		36	36	36	4	Экз	144	72	36		36	36	36	4	4					
6	Б1.Б.12	Тепло- и кладотехника										Зэ	144	72	36		36	72		4	Зэ	144	72	36		36	72		4	4					
7	Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	180	54	18	36		90	36	5									Экз	180	54	18	36		90	36	5		63	3				
8	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	Экз	216	54	18	36		108	54	6									Экз	216	54	18	36		108	54	6		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		23					
10		Элективные курсы по физической культуре и спорту	Зэ	72	72			72				Зэ	72	72			72				Зэ(2)	144	144			144					1234567				
11	Б1.В.ДВ.5.1	Педагогика и психология										Зэ	72	36	18		18	36		2	Зэ	72	36	18		18	36		2	4					
12	Б1.В.ДВ.5.2	Психология										Зэ	72	36	18		18	36		2	Зэ	72	36	18		18	36		2	4					
13	Б1.В.ДВ.9.1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов	Зэ	72	54	18		36	18		2										Зэ	72	54	18		36	18		2	63	3				
14	Б1.В.ДВ.9.2	Экология Осетии	Зэ	72	54	18		36	18		2										Зэ	72	54	18		36	18		2	3					
15	Б1.В.ДВ.10.1	Микробиология										Зэ	144	72	36	36		72		4	Зэ	144	72	36	36		72		4		4				
16	Б1.В.ДВ.10.2	Безопасность продовольственного сырья										Зэ	144	72	36	36		72		4	Зэ	144	72	36	36		72		4		63	4			
17	Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям										Зэ	108	54	18		36	54		3	Зэ	108	54	18		36	54		3		63	4			
18	Б1.В.ДВ.11.2	Информационные технологии										Зэ	108	54	18		36	54		3	Зэ	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													ЗэО	108							3	2		ЗэО	108							3	2		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																			
КАНИКУЛЫ																																	2	6	8

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры	
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя						
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР				Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							СР	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СР	Контр.оль				
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя							
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.к.)		25,2										25,6										25,5												
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с раб.		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	(Δ)	Δ 108							ТО: 19	(Δ)	Δ 144							ТО: 38 1/3						
			(Предельное)	1188						144	ТО*: 19 1/3	(Предельное)	1080						54	ТО*: 19	(Предельное)	2268						198	ТО*: 38 1/3						
			(План)	1152						31	Э: 2 2/3	(План)	972						26	Э: 1	(План)	2124						57	Э: 3 2/3						
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 (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	180	72	36		36	72	36	5									Экз	180	72	36		36	72	36	5		63	5				
3	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	За	108	72	36	36		36		3									За	108	72	36	36		36		3			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	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)										Экз	144	54	18		36	63	27	4	Экз	144	54	18		36	63	27	4		63	6			
6	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)										За	108	72	36		36	36		3	За	108	72	36		36	36		3		63	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		6				
8	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции										Экз	180	72	36		36	61	27	5	Экз	180	72	36		36	61	27	5		6				
9	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)										За КР	216	144	54	54	36	72		6	За КР	216	144	54	54	36	72		6		63	67			
10	Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз КР	252	72	36		36	126	54	7									Экз КР	252	72	36		36	126	54	7		63	5				
11	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника	За	108	72	36		36	36		3									За	108	72	36		36	36		3			5				
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	Политология	За	72	36	18		18	36		2									За	72	36	18		18	36		2		117	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		63	5				
17	Б1.В.ДВ.4.1	Культурология										За	72	36	18		18	36		2	За	72	36	18		18	36		2		117	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		63	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)													108								3	2		108								3	2		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																			
КАНИКУЛЫ																																			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры																			
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя																					
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СР				Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								СР	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)								СР	Контр.оль																	
			Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя																									
ИТОГО			1120								30	22		864								30	20		1984								60	42																			
ИТОГО по ООП (без факультативов)			1120								30	22		864								30	20		1984								60	42																			
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 68 (Предельное) (План)								162	ТО: 19 ТО*: 19 З: 3		540								18	ТО: 9 2/3 ТО*: 9 2/3 З: 1/3		Δ 68 1728								180	ТО: 28 2/3 ТО*: 28 2/3 З: 3 1/3																			
1	Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	72	36		36	36	3										За	108	72	36		36	36	3		63	7																							
2	Б1.В.ОД.1	Правоведение										За	108	36	18		18	72	3		За	108	36	18		18	72	3		8																							
3	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз КР	288	126	54	54	18	108	54	8									Экз КР	288	126	54	54	18	108	54	8		63	67																						
4	Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)										Экз	144	66	26	40		60	18	4	Экз	144	66	26	40		60	18	4		63	8																					
5	Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	180	72	36		36	54	54	5									Экз	180	72	36		36	54	54	5		63	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			7																						
7		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	40	40			40												За	40	40			40						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 технология переработки зерна	За	108	54	18	36		54	3										За	108	54	18	36		54	3			63	7																						
10	Б1.В.ДВ.12.1	Технология экструдированных продуктов										За	108	52	26		26	56	3		За	108	52	26		26	56	3			63	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 (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	54	18		36	54	3										За	108	54	18		36	54	3			63	7																						
13	Б1.В.ДВ.13.2	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			63	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 (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	36			36	72	3										За	108	36			36	72	3			63	7																						
17	Б1.В.ДВ.16.2	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)																																																		
Преддипломная практика														216										6 4										216 6 4 8																			
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО			(План)																																																		
Научно-исследовательская работа														108										3 2										108 3 2 8																			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																																					
КАНИКУЛЫ																																												2 8 10									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'В190302-17-34-ТППР+ХЛ.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции												
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	
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	ОПК-2										
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	Тепло- и хладотехника		ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27					
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		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 (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-15	ПК-16							
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	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-5	ПК-8										
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-4	ПК-8	ПК-9	ПК-15	ПК-18							
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-1	ПК-4	ПК-7	ПК-11	ПК-18							
Б1.Б.21	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.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ОПК-2	ПК-8	ПК-15	ПК-22					
Б1.Б.23	Физическая культура		ОК-7												
Б1.В.ОД.1	Правоведение		ОК-6	ПК-22											
Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-9	ПК-15	ПК-18						
Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия		ПК-1	ПК-5	ПК-14										
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	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	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'В190302-17-34-ТППР+ХЛ.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2011

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции										
			ПК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-19							
Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ПК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-19							
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	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 (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-15	ПК-18						
Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством		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		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		ОК-7										
Б1.В.ДВ.1.1	Политология	117	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		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	63	ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-9							
Б1.В.ДВ.4.1	Культурология	117	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		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	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	63	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	63	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	63	ОК-8	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-18					
Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям	63	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	63	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 (Хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	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.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	63	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-15	ПК-17	ПК-18				
Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по хлебопечению	63	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15							

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавров 'В190302-17-34-ТППР+ХЛ.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. прак. 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)																		