



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Огоев А.У.

"28"

08

20/8 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 28.04.2018

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Профиль "Технология бродильных производств и виноделие"

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) 2018

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

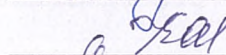
Виды профессиональной деятельности
- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- организационно-управленческая
- расчетно-проектная

СОГЛАСОВАНО

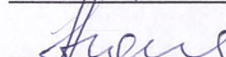
Проректор по УР

 / Дигурова А.М./

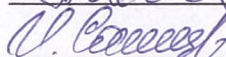
Начальник УМО

 / Каменева Т.М./

Декан

 / Агаева Ф.А./

И.о. зав. кафедрой

 / Сатцаева И.К./

01.09.18 110 об/кней

ПРАКТИКИ Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР+.rpt.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

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		15	1/3						
<i>Факт</i>				15	1/3						
<i>План</i>	Учебная практика (У)	24		5	1/3						
<i>Факт</i>				5	1/3						
<i>План</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2		2	2/3						
<i>Факт</i>				2	2/3						
Б2.У.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2/3				
<i>План</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4		2	2/3						
<i>Факт</i>				2	2/3						
Б2.У.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2/3				
<i>План</i>	Производственная практика (П)	68		8							
<i>Факт</i>				8							
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6		2							
<i>Факт</i>				2							
Б2.П.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2					
<i>План</i>	Преддипломная практика	8		6							
<i>Факт</i>				6							
Б2.П.2				63	<input checked="" type="checkbox"/>	6					
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа (Н)	8		2							
<i>Факт</i>				2							
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	8		2							
<i>Факт</i>				2							
Б2.Н.1				63	<input checked="" type="checkbox"/>	2					

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры	
				Часов										Часов										Часов												
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					ЗЕТ	Всего	Неделя						
Всего	Лек	Лаб	Пр		СР	Контр.оль	Всего	Лек	Лаб					Пр	СР	Контр.оль	Всего	Лек					Лаб	Пр	СР	Контр.оль	Всего				Лек	Лаб	Пр	СР	Контр.оль	
ИТОГО				1116						30	22		1116						30	22		2232						60	44							
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1116						30	22		1116						30	22		2232						60	44							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			50.3									50									50.2														
	ООП, факультативы (в период экз. сес.) в период гос.экзаменов			54									54									54														
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ. Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра			26.6									27									26.8														
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)			26.6									27									26.8														
				1.9									2									2														
ДИСЦИПЛИНЫ				(Δ)							TO: 19	(Δ)							TO: 18	(Δ)							TO: 37	(Δ)								
				(Пределное)						162	TO*: 19	(Пределное)						108	TO*: 18	(Пределное)						270	TO*: 37	(Пределное)								
				(План)						30	Э: 3	(План)						108	Э: 2	(План)						57	Э: 5	(План)								
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			72	5	
3	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	Экз	144	72	36	36		36	36	4												Экз	144	72	36	36		36	36	4			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	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии										За	144	54	18		36	90		4			За	144	54	18		36	90		4			66	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			63	6	
7	Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	180	72	36		36	63	45	5											Экз	180	72	36		36	63	45	5				5		
8	Б1.Б.23	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	
9	Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания	Экз	144	72	36		36	36	36	4											Экз	144	72	36		36	36	36	4				5		
10	Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли	Экз КР	180	72	36		36	63	45	5											Экз КР	180	72	36		36	63	45	5				5		
11	Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)										Экз КР	216	144	54	54	36	45	27	6			Экз КР	216	144	54	54	36	45	27	6				6	
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	Технология солодоращения	За	72	36	18	18		36		2											За	72	36	18	18		36		2				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				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			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			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				

