Министерство образования и науки РФ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Огоев А.У.*

"28" 09 20 18 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"

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 1К

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

1. Календарный учебный график

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

2. Сводные данные

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

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4							
									сем. 1				сем. 2				сем. 3				сем. 4				сем. 5				сем. 6				сем. 7				сем. 8			
									19 нед				17 нед				19 нед				17 нед				19 нед				18 нед				19 1/3 нед				7 1/3 нед			
									ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр
	Итого	26	41		-	229	262	242	32	9.7	6.8	11.5	30	10	8	11.6	30	10.7	9.6	10.5	30	11	8	12.5	30	13.4	4.8	10.5	30	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	29	6.9	17.3	3
	Итого по ООП (без факультативов)	26	40		-	228	252	240	32	9.7	6.8	11.5	28	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	30	11	8	12.5	30	13.4	4.8	10.5	30	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	29	6.9	17.3	3
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%																																							
	Итого по блоку Б1	26	40		-	207	216	211	32	9.7	6.8	11.5	24	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	26	11	8	12.5	30	13.4	4.8	10.5	27	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	11	6.9	17.3	3
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%																																							
Б1	Дисциплины (модули)	26	40		-	207	216	211	32	9.7	6.8	11.5	24	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	26	11	8	12.5	30	13.4	4.8	10.5	27	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	11	6.9	17.3	3
Б1.Б	Базовая часть	16	13		-	99	111	105	26	8.7	5.8	7.7	10	3	2	5.3	13	2.9	2.9	2.9	15	6	2	6.2	21	9.5	3.8	5.7	16	6		8	4	1.9		1.9				
Б1.Б.1	История	1			36			4	4	1		1																												
Б1.Б.2	Философия		3		36			3									3	1		1																				
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3		36			9	1			1.9	1			2.2	4			1.9	3			2.2																
Б1.Б.4	Экономика		1		36			3	3	1		1																												
Б1.Б.5	Математика	1			36			5	5	1.9		1.9																												
Б1.Б.6	Информатика	1			36			4	4		2.9																													
Б1.Б.7	Физика	3			36			6									6	1.9	2.9																					
Б1.Б.8	Химия:	2			-			9	5	1.9	2.9		4	2	2																									
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	*1*			*36*			*5*	5	1.9	2.9																													
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	*2*			*36*			*4*					4	2	2																									
Б1.Б.9	Биохимия	4			36			5													5	2	2																	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2			36			4					4	1		2																								
Б1.Б.11	Прикладная механика	4			36			4													4	2		2																
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1		36			3	3	1.9		1.9																												
Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6			36			4																					4	2		2								
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		4		36			3													3	2		2																
Б1.Б.15	Электротехника и электроника		5		36			4																	4	1.9		1.9												
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	5			36			4																	4	1.9	1.9													
Б1.Б.17	Пищевая химия		5		36			4																	4	1.9	1.9													
Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6		36			4																					4	1		2								
Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6			36			4																					4	2		2								
Б1.Б.20	Физическая культура и спорт		12		36			2	1	1			1			1.1																								
Б1.Б.21	Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"				-																																			
Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5			36			5																	5	1.9		1.9												
Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	6			36			4																					4	1		2								
Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5			36			4																	4	1.9		1.9												
Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7		36			4																									4	1.9		1.9				
Б1.В	Вариативная часть	10	27		-	105	108	106	6	1	1	3.8	14	7	6	5.2	17	7.8	6.7	7.6	11	5	6	6.3	9	3.9	1	4.8	11	5	3	7	27	8.7	4.7	12.6	11	6.9	17.3	3
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	5		-			55					12	6	6	2	10	3.9	5.7						5	1.9		1.9	6	3	3	2	18	6.7	2.8	6.7	4	3.9	5.8	
Б1.В.ОД.1	Правоведение		7		36			3																									3	1		1				
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	3	2		36			6					3	1	2		3	1	1.9																					
Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	3	2		36			6					3	1	2		3	1	1.9																					
Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	7			36			5																									5	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		2		36			3					3	2	2																									

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4							
									сем. 1				сем. 2				сем. 3				сем. 4				сем. 5				сем. 6				сем. 7				сем. 8			
									19 нед				17 нед				19 нед				17 нед				19 нед				18 нед				19 1/3 нед				7 1/3 нед			
									ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр
Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2		36			3					3	2		2																								
Б1.В.ОД.7	Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"				-																																			
Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5			36			5																	5	1.9		1.9												
Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)	6			36			6																					6	3	3	2								
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	7			36			6																									6	1.9	2.8	1.9				
Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	7			36			4																									4	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	8			36			4																													4	3.9	5.8	
Б1.В.ОД.13	Научные основы производства питания	3			36			4									4	1.9	1.9																					
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	1	22		-			51	6	1	1	3.8	2	1		3.2	7	3.9	1	7.6	11	5	6	6.3	4	2	1	2.9	5	2		5	9	2	1.9	5.9	7	3	11.5	3
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7		36							1.9				2.2				3.8				4.3				1.9				2				2.1				
Б1.В.ДВ.1																																								
1	Технология солодоращения		5		36			2																	2	1	1													
2	Контроль качества и технология переработки зерна																																							
Б1.В.ДВ.2																																								
1	Русский язык и культура речи		1		36			2	2			1.9																												
2	Осетинский язык																																							
Б1.В.ДВ.3																																								
1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		5		36			2																	2	1		1												
2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология																																							
Б1.В.ДВ.4																																								
1	Разработка и внедрение нормативной документации		6		36			2																					2	1		1								
2	Теоретические основы товароведения																																							
Б1.В.ДВ.5																																								
1	Культурология		4		36			2													2	1		2																
2	Психология																																							
3	Технологическое предпринимательство																																							
Б1.В.ДВ.6																																								
1	История и культура Осетии		2		36			2					2	1		1																								
2	Традиционная культура осетин																																							
Б1.В.ДВ.7																																								
1	Биология клетки с основами биотехнологии		1		36			4	4	1	1																													
2	Физико-химическая биология																																							
Б1.В.ДВ.8																																								
1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков		7		36			3																									3	1	1.9					
2	Технология функциональных продуктов питания																																							
Б1.В.ДВ.9																																								
1	Санитария и гигиена питания		3		36			2									2	1		1.9																				
2	Экологические проблемы производства пищевых продуктов																																							
Б1.В.ДВ.10																																								

План (проект) **Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018**

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1 сем. 1 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 1 сем. 2 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 3 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 4 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 5 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 6 (18 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 7 (19 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 8 (7 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр
1	Общая микробиология	4			36			5													5	2	3																			
2	Безопасность продовольственного сырья																																								
Б1.В.ДВ.11																																									
1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4		36			4													4	2	3																			
2	Водоподготовка в технологии напитков																																								
Б1.В.ДВ.12																																									
1	Технология экструдированных продуктов		8		36			3																															3	3		3
2	Основы дегустационной оценки напитков																																								
Б1.В.ДВ.13																																									
1	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7		36			3																										3	1		1.9				
2	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)																																								
Б1.В.ДВ.14																																									
1	Организация малого бизнеса		6		36			3																					3	1		2									
2	Предпринимательство и бизнес																																								
Б1.В.ДВ.15																																									
1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		8		36			4																															4		11.5	
2	Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)																																								
Б1.В.ДВ.16																																									
1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7		36			3																										3			1.9				
2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)																																								
Б1.В.ДВ.17																																									
1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		3		36			3									3	1.9		1.9																					
2	Растительное сырье в технологии бродильных производств																																								
Б1.В.ДВ.18																																									
1	Организация работы химической лаборатории		3		36			2									2	1	1																					
2	Основы научных исследований																																								
Б2	Практики				-	15	27	23	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
													4	2	2/3	144					4	2	2/3	144					3	2		108					12	8		432
Б2.У	Учебная практика				-			8	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
													4	2	2/3	144					4	2	2/3	144																
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	☐	Рассред.	36			8					4	2	2/3	144					4	2	2/3	144																
Б2.Н	Научно-исследовательская работа				-			3	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
																																					3	2		108
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар	☐	Рассред.	36			3																													3	2		108
Б2.П	Производственная практика				-			12	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
																													3	2		108					9	6		324
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в	Вар	☐	Рассред.	36			3																																

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

Индекс	Наименование		Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1 сем. 1 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 1 сем. 2 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 3 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 4 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 5 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 6 (18 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 7 (19 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 8 (7 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар	☐	Рассред.		36			3																					3	2		108								
Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар	☐	Рассред.		36			9																													9	6		324
Б3	Государственная итоговая аттестация					-	6	9	6	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.	ЗЕТ	нед.		час.
																																						6	4		216
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена					-			3																													3			
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					36			3																													3			
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР					-			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
Б3.Д.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз	☐	Рассред.		36			3																													3	2		108
ФТД	Факультативы			1		-		10	2					2			1.1																								
ФТД.1	Закон об образовании			2		36			2					2			1.1																								

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

	Индекс	Наименование	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	в том числе: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт	Курс 1, Семестр 1 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2 [17 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		Итого	26	41		3	9040	9040	3944	1428	936	1580	3170	990	242	242	180	126	216	504	162	32	166	136	192	370	108	30
6		Итого по ООП (без факультативов)	26	40		3	8968	8968	3926	1428	936	1562	3116	990	240	240	180	126	216	504	162	32	166	136	174	316	108	28
8		Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%							50%	36%	24%	40%	38%	12%														
9		Итого по блоку Б1	26	40		3	7924	7924	3926	1428	936	1562	3008	990	211	211	180	126	216	504	162	32	166	136	174	316	108	24
11		Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%							50%	36%	24%	40%	38%	12%														
12	Б1	Дисциплины (модули)	26	40		3	7924	7924	3926	1428	936	1562	3008	990	211	211	180	126	216	504	162	32	166	136	174	316	108	24
14	Б1.Б	Базовая часть	16	13			3780	3780	1672	692	302	678	1505	603	105	105	162	108	144	360	162	26	50	34	88	80	108	10
15	Б1.Б.1	История	1				144	144	36	18		18	72	36	4	4	18		18	72	36	4						
16		*в т.ч. часов в инт. форме*							8			8							8									
18	Б1.Б.2	Философия		3			108	108	36	18		18	72		3	3												
19		*в т.ч. часов в инт. форме*							8			8																
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3			324	324	144			144	153	27	9	9			36			1			36			1
22		*в т.ч. часов в инт. форме*							106			106							20						20			
24	Б1.Б.4	Экономика		1			108	108	36	18		18	72		3	3	18		18	72		3						
25		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12							12									
27	Б1.Б.5	Математика	1				180	180	72	36		36	54	54	5	5	36		36	54	54	5						
28		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12							12									
30	Б1.Б.6	Информатика	1				144	144	54		54		54	36	4	4		54		54	36	4						
31		*в т.ч. часов в инт. форме*																										
33	Б1.Б.7	Физика	3				216	216	90	36	54		72	54	6	6												
34		*в т.ч. часов в инт. форме*							66	12	54																	
36	Б1.Б.8	Химия:	2				324	324	158	70	88		76	90	9	9	36	54		54	36	5	34	34		22	54	4
37		*в т.ч. часов в инт. форме*							40		40							20						20				
39	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	*1*				*180*	*180*	*90*	*36*	*54*		*54*	*36*	*5*	*5*	*36*	*54*		*54*	*36*	*5*						
40		*в т.ч. часов в инт. форме*							*20*		*20*							*20*										
42	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*	*2*				*144*	*144*	*68*	*34*	*34*		*22*	*54*	*4*	*4*							*34*	*34*		*22*	*54*	*4*
43		*в т.ч. часов в инт. форме*							*20*		*20*													*20*				
46	Б1.Б.9	Биохимия	4				180	180	68	34	34		85	27	5	5												
47		*в т.ч. часов в инт. форме*							20		20																	
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2				144	144	50	16		34	40	54	4	4							16		34	40	54	4
50		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12													12			
52	Б1.Б.11	Прикладная механика	4				144	144	68	34		34	49	27	4	4												
53		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
55	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1			108	108	72	36		36	36		3	3	36		36	36		3						
56		*в т.ч. часов в инт. форме*							36	6		30					6		30									
58	Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6				144	144	72	36		36	45	27	4	4												
59		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
61	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		4			108	108	68	34		34	40		3	3												
62		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
64	Б1.Б.15	Электротехника и электроника		5			144	144	72	36		36	72		4	4												
65		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
67	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	5				144	144	72	36	36		36	36	4	4												
68		*в т.ч. часов в инт. форме*																										
70	Б1.Б.17	Пищевая химия		5			144	144	72	36	36		72		4	4												
71		*в т.ч. часов в инт. форме*							12		12																	
73	Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6			144	144	54	18		36	90		4	4												
74		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
76	Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				144	144	72	36		36	45	27	4	4												
77		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
79	Б1.Б.20	Физическая культура и спорт		12			72	72	36	18		18	36		2	2	18			18		1			18	18		1
80		*в т.ч. часов в инт. форме*																										
82	Б1.Б.21	Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"																										
83		*в т.ч. часов в инт. форме*																										
86	Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5				180	180	72	36		36	63	45	5	5												
87		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
89	Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	6				144	144	54	18		36	63	27	4	4												
90		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
92	Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5				144	144	72	36		36	36	36	4	4												
93		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
95	Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			144	144	72	36		36	72		4	4												
96		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
100	Б1.В	Вариативная часть	10	27		3	4144	4144	2254	736	634	884	1503	387	106	106	18	18	72	144		6	116	102	86	236		14
102	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	5		3	1980	1980	1008	416	360	232	612	360	55	55							100	102	34	196		12
103	Б1.В.ОД.1	Правоведение		7			108	108	36	18		18	72		3	3												
104		*в т.ч. часов в инт. форме*																										
106	Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	3	2			216	216	104	34	70		76	36	6	6							16	34		58		3
107		*в т.ч. часов в инт. форме*							40		40													20				
109	Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	3	2			216	216	104	34	70		76	36	6	6							16	34		58		3
110		*в т.ч. часов в инт. форме*							40		40													20				
112	Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	7				180	180	72	36		36	63	45	5	5												
113		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
115	Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		2			108	108	68	34	34		40		3	3							34	34		40		3
116		*в т.ч. часов в инт. форме*							18	6	12												6	12				
118	Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2			108	108	68	34		34	40		3	3							34		34	40		3
119		*в т.ч. часов в инт. форме*																										
121	Б1.В.ОД.7	Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"																										
122		*в т.ч. часов в инт. форме*																										
125	Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5			5	180	180	72	36		36	63	45	5	5												
126		*в т.ч. часов в инт. форме*							12			12																
128	Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)	6			6	216	216	144	54	54	36	45	27	6	6												
129		*в т.ч. часов в инт. форме*																										

	Индекс	Курс 2, Семестр 3 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4 [17 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 3, Семестр 5 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6 [18 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 4, Семестр 7 [19 1/3 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8 [7 1/3 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закреплена кафедра
4		198	180	198	414	162	30	186	134	210	370	108	30	252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	30	198	90	274	450	144	31	50	126	22	270	36	29	-		908	
6		198	180	198	414	162	30	186	134	210	370	108	30	252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	30	198	90	274	450	144	31	50	126	22	270	36	29	-		908	
8																																									
9		198	180	198	414	162	30	186	134	210	370	108	30	252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	27	198	90	274	450	144	31	50	126	22	162	36	11	-		908	
11																																									
12	Б1	198	180	198	414	162	30	186	134	210	370	108	30	252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	27	198	90	274	450	144	31	50	126	22	162	36	11	-		908	
14	Б1.Б	54	54	54	252	54	13	102	34	104	219	81	15	180	72	108	279	117	21	108		144	243	81	16	36		36	72		4							-		452	
15	Б1.Б.1																																					36		8	
16																																									
18	Б1.Б.2	18		18	72		3																															36		8	
19				8																																					
21	Б1.Б.3			36	108		4			36	45	27	3																									36		106	
22				36						36																															
24	Б1.Б.4																																					36		12	
25																																									
27	Б1.Б.5																																					36		12	
28																																									
30	Б1.Б.6																																					36			
31																																									
33	Б1.Б.7	36	54		72	54	6																															36		66	
34		12	54																																						
36	Б1.Б.8																																					-		40	
37																																									
39	*Б1.Б.8.1*																																					*36*		*20*	
40																																									
42	*Б1.Б.8.2*																																					*36*		*20*	
43																																									
46	Б1.Б.9							34	34		85	27	5																									36		20	
47									20																																
49	Б1.Б.10																																					36		12	
50																																									
52	Б1.Б.11							34		34	49	27	4																									36		12	
53										12																															
55	Б1.Б.12																																					36		36	
56																																									
58	Б1.Б.13																			36		36	45	27	4													36		12	
59																						12																			
61	Б1.Б.14							34		34	40		3																									36		12	
62										12																															
64	Б1.Б.15													36		36	72		4																			36		12	
65																12																									
67	Б1.Б.16													36	36		36	36	4																			36			
68																																									
70	Б1.Б.17													36	36		72		4																			36		12	
71															12																										
73	Б1.Б.18																			18		36	90		4													36		12	
74																						12																			
76	Б1.Б.19																			36		36	45	27	4													36		12	
77																						12																			
79	Б1.Б.20			18	18		1																															36			
80																																									
82	Б1.Б.21																																					-			
83																																									
86	Б1.Б.22													36		36	63	45	5																			36		12	63
87																12																									
89	Б1.Б.23																			18		36	63	27	4													36		12	63
90																						12																			
92	Б1.Б.24													36		36	36	36	4																			36		12	63
93																12																									
95	Б1.Б.25																									36		36	72		4							36		12	63
96																												12													
100	Б1.В	144	126	144	162	108	17	84	100	106	151	27	11	72	18	90	135	45	9	90	54	126	135	27	11	162	90	238	378	144	27	50	126	22	162	36	11	-		456	
102	Б1.В.ОД	72	108		72	108	10							36		36	63	45	5	54	54	36	45	27	6	126	54	126	198	144	18	28	42		38	36	4	-		220	
103	Б1.В.ОД.1																									18		18	72		3							36			
104																																									
106	Б1.В.ОД.2	18	36		18	36	3																															36		40	
107			20																																						
109	Б1.В.ОД.3	18	36		18	36	3																															36		40	
110			20																																						
112	Б1.В.ОД.4																									36		36	63	45	5							36		12	
113																												12													
115	Б1.В.ОД.5																																					36		18	
116																																									
118	Б1.В.ОД.6																																					36			
119																																									
121	Б1.В.ОД.7																																					-			
122																																									
125	Б1.В.ОД.8													36		36	63	45	5																			36		12	63
126																12																									
128	Б1.В.ОД.9																			54	54	36	45	27	6													36			63
129																																									

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

	Индекс	Наименование	Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	в том числе: из них: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт	Курс 1, Семестр 1 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2 [17 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
131	Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	7			7	216	216	126	36	54	36	36	54	6	6												
132		в т.ч. часов в инт. форме:							54		54																	
134	Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	7				144	144	72	36		36	27	45	4	4												
135		в т.ч. часов в инт. форме:							12			12																
137	Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	8				144	144	70	28	42		38	36	4	4												
138		в т.ч. часов в инт. форме:							12		12																	
140	Б1.В.ОД.13	Научные основы производства питания	3				144	144	72	36	36		36	36	4	4												
141		в т.ч. часов в инт. форме:							20		20																	
145	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	1	22			2164	2164	1246	320	274	652	891	27	51	51	18	18	72	144		6	16		52	40		2
147		Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7			328	328	328			328							36						36			
148		в т.ч. часов в инт. форме:																										
151	Б1.В.ДВ.1																											
152	1	Технология солодоращения		5			72	72	36	18	18		36		2	2												
153		в т.ч. часов в инт. форме:							8		8																	
155	2	Контроль качества и технология переработки зерна		5			72	72	36	18	18		36		2	2												
158	Б1.В.ДВ.2																											
159	1	Русский язык и культура речи		1			72	72	36			36	36		2	2			36	36		2						
160		в т.ч. часов в инт. форме:							12			12							12									
162	2	Осетинский язык		1			72	72	36			36	36		2	2			36	36		2						
165	Б1.В.ДВ.3																											
166	1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		5			72	72	36	18		18	36		2	2												
167		в т.ч. часов в инт. форме:							8			8																
169	2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		5			72	72	36	18		18	36		2	2												
172	Б1.В.ДВ.4																											
173	1	Разработка и внедрение нормативной документации		6			72	72	36	18		18	36		2	2												
174		в т.ч. часов в инт. форме:							8			8																
176	2	Теоретические основы товароведения		6			72	72	36	18		18	36		2	2												
179	Б1.В.ДВ.5																											
180	1	Культурология		4			72	72	50	16		34	22		2	2												
181		в т.ч. часов в инт. форме:							8			8																
183	2	Психология		4			72	72	50	16		34	22		2	2												
184	3	Технологическое предпринимательство		4			72	72	50	16		34	22		2	2												
187	Б1.В.ДВ.6																											
188	1	История и культура Осетии		2			72	72	32	16		16	40		2	2							16		16	40		2
189		в т.ч. часов в инт. форме:							8			8													8			
191	2	Традиционная культура осетин		2			72	72	32	16		16	40		2	2							16		16	40		2
194	Б1.В.ДВ.7																											
195	1	Биология клетки с основами биотехнологии		1			144	144	36	18	18		108		4	4	18	18		108		4						
196		в т.ч. часов в инт. форме:							12		12							12										
198	2	Физико-химическая биология		1			144	144	36	18	18		108		4	4	18	18		108		4						
201	Б1.В.ДВ.8																											
202	1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков		7			108	108	54	18	36		54		3	3												
203		в т.ч. часов в инт. форме:							12		12																	
205	2	Технология функциональных продуктов питания		7			108	108	54	18	36		54		3	3												
208	Б1.В.ДВ.9																											
209	1	Санитария и гигиена питания		3			72	72	54	18		36	18		2	2												
210		в т.ч. часов в инт. форме:							12			12																
212	2	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		3			72	72	54	18		36	18		2	2												
215	Б1.В.ДВ.10																											
216	1	Общая микробиология	4				180	180	84	34	50		69	27	5	5												
217		в т.ч. часов в инт. форме:							12		12																	
219	2	Безопасность продовольственного сырья	4				180	180	84	34	50		69	27	5	5												
222	Б1.В.ДВ.11																											
223	1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4			144	144	84	34	50		60		4	4												
224		в т.ч. часов в инт. форме:							12		12																	
226	2	Водоподготовка в технологии напитков		4			144	144	84	34	50		60		4	4												
229	Б1.В.ДВ.12																											
230	1	Технология экструдированных продуктов		8			108	108	44	22		22	64		3	3												
231		в т.ч. часов в инт. форме:							8			8																
233	2	Основы дегустационной оценки напитков		8			108	108	44	22		22	64		3	3												
236	Б1.В.ДВ.13																											
237	1	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			108	108	54	18		36	54		3	3												
238		в т.ч. часов в инт. форме:							12			12																
240	2	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)		7			108	108	54	18		36	54		3	3												
243	Б1.В.ДВ.14																											
244	1	Организация малого бизнеса		6			108	108	54	18		36	54		3	3												
245		в т.ч. часов в инт. форме:							12			12																
247	2	Предпринимательство и бизнес		6			108	108	54	18		36	54		3	3												
250	Б1.В.ДВ.15																											
251	1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		8			144	144	84		84		60		4	4												

	Курс 2, Семестр 3 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4 [17 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 3, Семестр 5 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6 [18 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 4, Семестр 7 [19 1/3 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8 [7 1/3 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная нагрузка
131																									36	54	36	36	54	6							36		54	63
132																										54														
134																									36		36	27	45	4							36		12	63
135																											12													
137																															28	42		38	36	4	36		12	63
138																																12								
140	36	36		36	36	4																															36		20	63
141		20																																						
145	72	18	144	90		7	84	100	106	151	27	11	36	18	54	72		4	36		90	90		5	36	36	112	180		9	22	84	22	124		7	-		236	
147			72						72						36						36						40										36			
148																																								
151																																								
152													18	18		36		2																			36		8	
153														8																										
155													18	18		36		2																			36		8	63
158																																								
159																																					36		12	
160																																								
162																																					36		12	
165																																								
166													18		18	36		2																			36		8	
167															8																									
169													18		18	36		2																			36		8	63
172																																								
173																			18		18	36		2													36		8	
174																					8																			
176																			18		18	36		2													36		8	63
179																																								
180							16		34	22		2																									36		8	
181									8																															
183							16		34	22		2																									36		8	
184							16		34	22		2																									36		8	
187																																								
188																																					36		8	
189																																								
191																																					36		8	
194																																								
195																																					36		12	
196																																								
198																																					36		12	
201																																								
202																									18	36		54		3							36		12	
203																										12														
205																									18	36		54		3							36		12	63
208																																								
209	18		36	18		2																															36		12	
210			12																																					
212	18		36	18		2																															36		12	63
215																																								
216							34	50		69	27	5																									36		12	
217								12																																
219							34	50		69	27	5																									36		12	63
222																																								
223							34	50		60		4																									36		12	63
224								12																																
226							34	50		60		4																									36		12	
229																																								
230																															22		22	64		3	36		8	63
231																																	8							
233																															22		22	64		3	36		8	
236																																								
237																									18		36	54		3							36		12	63
238																											12													
240																									18		36	54		3							36		12	
243																																								
244																			18		36	54		3													36		12	
245																					12																			
247																			18		36	54		3													36		12	63
250																																								
251																																84		60		4	36		72	63

№	Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов		в том числе	из них					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1 [19 нед]						Курс 1, Семестр 2 [17 нед]						Курс 2, Семестр 3 [19 нед]						Курс 2, Семестр 4 [17 нед]						Курс 3, Семестр 5 [19 нед]						Курс 3, Семестр 6 [18 нед]						Курс 4, Семестр 7 [19 1/3 нед]						Курс 4, Семестр 8 [7 1/3 нед]						Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ				
252			в т.ч. часов в инт. форме:						72		72																																														72								
254	2	Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)		8			144	144	84		84		60		4	4																																									84		60		4	36		72	
257	Б1.В.ДВ.16																																																																			
258	1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			108	108	36			36	72		3	3																																	36	72		3							36		12	63
259			в т.ч. часов в инт. форме:						12			12																																						12													
261	2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)		7			108	108	36			36	72		3	3																																	36	72		3							36		12	
264	Б1.В.ДВ.17																																																																		
265	1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		3			108	108	72	36		36	36		3	3													36		36	36		3																													36			63
266			в т.ч. часов в инт. форме:																																																																
268	2	Растительное сырье в технологии бродильных производств		3			108	108	72	36		36	36		3	3													36		36	36		3																													36			
271	Б1.В.ДВ.18																																																																		
272	1	Организация работы химической лаборатории		3			72	72	36	18	18		36		2	2													18	18		36		2																													36		8	
273			в т.ч. часов в инт. форме:						8		8																			8																																			
275	2	Основы научных исследований		3			72	72	36	18	18		36		2	2													18	18		36		2																													36		8	63

№	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт кр.р.	СР	ЗЕТ	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.
283	Б2	Практики						828	828				23	23						2 2/3	144			4						2 2/3	144			4						2	108			3						8	432			12		
285	Б2.У	Учебная практика						288	288				8	8						2 2/3	144			4						2 2/3	144			4																						
286	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар			24		288	288				8	8						2 2/3	144			4						2 2/3	144			4																					36	1.50
289	Б2.Н	Научно-исследовательская работа						108	108				3	3																																				2	108			3		
290	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар			8		108	108				3	3																																				2	108			3	36	1.50
293	Б2.П	Производственная практика						432	432				12	12																										2	108			3						6	324			9		
294	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
295	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар			8		324	324				9	9																																				6	324			9	36	1.50

№	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт кр.р.	СР	ЗЕТ	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.
300	Б3	Государственная итоговая аттестация						216	216		108		6	6																																				4				6	-	

№	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт кр.р.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	ЗЕТ: Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
304	Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена					108	108					108		3	3																																												108		3	-	
305	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					108	108					108		3	3																																											108		3	36	
306			в т.ч. часов в инт. форме:																																																														

№	Индекс	Наименование						Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт кр.р.	СР	ЗЕТ	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.
312	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР						108	108				3	3																																				2	108			3		
313	Б3.Д.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз					108	108				3	3																																				2	108			3	36	1.50

№	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт кр.р.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	ЗЕТ: Эксп	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
318	ФТД	Факультативы		1			72	72	18			18	54		2	2									18	54		2																																						-	
319	ФТД.1	Закон об образовании		2			72	72	18			18	54		2	2									18	54		2																																						36	
320			в т.ч. часов в инт. форме:																																																															

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

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра		Продолжи-тельность (недель)		Студ.	Часов: на студента	Часов: на студента в неделю	Часов: на подгруппу	Часов: на подгруппу в неделю	Трудо-емкость
План	***ИТОГО***	**2468**			**15**	**1/3**						
Факт					**15**	**1/3**						**164**
План	***Учебная практика (У)***	**24**			**5**	**1/3**						
Факт					**5**	**1/3**						**134**
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2	2/3						
Факт					2	2/3						66.67
Б2.У.1			63	☑	2	2/3	8				25.00	66.67
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4			2	2/3						
Факт					2	2/3						66.67
Б2.У.1			63	☑	2	2/3	6				25.00	66.67
План	***Производственная практика (П)***	**68**			**8**							
Факт					**8**							**30**
План	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6			2							
Факт					2							30
Б2.П.1			63	☑	2		4				15.00	30
План	Преддипломная практика	8			6							
Факт					6							
Б2.П.2			63	☑	6							
План	***Научно-исследовательская работа (Н)***	**8**			**2**							
Факт					**2**							
План	Научно-исследовательская работа	8			2							
Факт					2							
Б2.Н.1			63	☑	2							

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

№	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.)				Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СР					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1188						32	22		1116							30	21 2/3		2304							62	43 2/3		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1188						32			1044							28			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		54									50.9										52.5									
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54									
		в период гос.экзаменов																														
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		25.6									25.9										25.8									
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		25.6									25.9										25.8									
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9									2.2										2.1									
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)									ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3		Δ 54								ТО: 17 ТО*: 17 Э: 2		Δ 54								ТО: 36 ТО*: 36 Э: 5	
		(Предельное)		1188					162				1026						108				2214						270			
		(План)		1188	522	180	126	216	504	162	32		972	494	166	136	192	370	108	26			2160	1016	346	262	408	874	270	58		
1	Б1.Б.1	История	Экз	144	36	18		18	72	36	4											Экз	144	36	18		18	72	36	4		1
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	36	36			36			1	За	36	36			36			1		За(2)	72	72			72			2		1234
3	Б1.Б.4	Экономика	За	108	36	18		18	72		3											За	108	36	18		18	72		3		1
4	Б1.Б.5	Математика	Экз	180	72	36		36	54	54	5											Экз	180	72	36		36	54	54	5		1
5	Б1.Б.6	Информатика	Экз	144	54		54		54	36	4											Экз	144	54		54		54	36	4		1
6	Б1.Б.8	Химия:	Экз	180	90	36	54		54	36	5	Экз	144	68	34	34		22	54	4		Экз(2)	324	158	70	88		76	90	9		12
7	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	Экз	180	90	36	54		54	36	5											Экз	180	90	36	54		54	36	5		1
8	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*										Экз	144	68	34	34		22	54	4		Экз	144	68	34	34		22	54	4		2
9	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика										Экз	144	50	16		34	40	54	4		Экз	144	50	16		34	40	54	4		2
10	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности	За	108	72	36		36	36		3											За	108	72	36		36	36		3		1
11	Б1.Б.20	Физическая культура и спорт	За	36	18	18			18		1	За	36	18			18	18		1		За(2)	72	36	18		18	36		2		12
12	Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия										За	108	50	16	34		58		3		За	108	50	16	34		58		3		23
13	Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия										За	108	50	16	34		58		3		За	108	50	16	34		58		3		23
14	Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции										За	108	68	34	34		40		3		За	108	68	34	34		40		3		2
15	Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности										За	108	68	34		34	40		3		За	108	68	34		34	40		3		2
16		Элективные курсы по физической культуре и спорту		36	36			36					36	36			36						72	72			72					1234567
17	Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	За	72	36			36	36		2											За	72	36			36	36		2		1
18	*Б1.В.ДВ.2.2*	*Осетинский язык*	За	72	36			36	36		2											За	72	36			36	36		2		1
19	Б1.В.ДВ.6.1	История и культура Осетии										За	72	32	16		16	40		2		За	72	32	16		16	40		2		2
20	*Б1.В.ДВ.6.2*	*Традиционная культура осетин*										За	72	32	16		16	40		2		За	72	32	16		16	40		2		2
21	Б1.В.ДВ.7.1	Биология клетки с основами биотехнологии	За	144	36	18	18		108		4											За	144	36	18	18		108		4		1
22	*Б1.В.ДВ.7.2*	*Физико-химическая биология*	За	144	36	18	18		108		4											За	144	36	18	18		108		4		1
23	ФТД.1	Закон об образовании										За	72	18			18	54		2		За	72	18			18	54		2		2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)									Экз(2) За(7)										Экз(6) За(13)										
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)											144							4	2 2/3		144							4	2 2/3		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										ЗаО	144							4	2 2/3	ЗаО	144							4	2 2/3		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																
КАНИКУЛЫ											2										6 1/3										8 1/3		

КУРС 2 Учебный план бакалавров 'В190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

№	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.)				Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль			Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СР					Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1152						30	22		1152						30	21 2/3		2304						60	43 2/3		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1152						30			1152						30			2304						60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.2									53									52.6									
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54									54									
		в период гос.экзаменов																													
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		26.6									27									26.8									
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		26.6									27									26.8									
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		3.8									4.3									4.1									
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 36							ТО: 19		Δ 18							ТО: 17		Δ 54							ТО: 36		
		(Предельное)		1188					162		ТО*: 19		1026					108		ТО*: 17		2214					270		ТО*: 36		
		(План)		1152	576	198	180	198	414	162	30	Э: 3	1008	530	186	134	210	370	108	26	Э: 2	2160	1106	384	314	408	784	270	56	Э: 5		
1	Б1.Б.2	Философия	За	108	36	18		18	72	3												За	108	36	18		18	72		3			3
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	144	36			36	108	4		Экз	108	36			36	45	27	3		Экз За	252	72			72	153	27	7			1234
3	Б1.Б.7	Физика	Экз	216	90	36	54		72	54	6											Экз	216	90	36	54		72	54	6			3
4	Б1.Б.9	Биохимия										Экз	180	68	34	34		85	27	5		Экз	180	68	34	34		85	27	5			4
5	Б1.Б.11	Прикладная механика										Экз	144	68	34		34	49	27	4		Экз	144	68	34		34	49	27	4			4
6	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника										За	108	68	34		34	40		3		За	108	68	34		34	40		3			4
7	Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	Экз	108	54	18	36		18	36	3											Экз	108	54	18	36		18	36	3			23
8	Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	Экз	108	54	18	36		18	36	3											Экз	108	54	18	36		18	36	3			23
9	Б1.В.ОД.13	Научные основы производства питания	Экз	144	72	36	36		36	36	4											Экз	144	72	36	36		36	36	4		63	3
10		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72				За	72	72			72					За(2)	144	144			144						1234567
11	Б1.В.ДВ.5.1	Культурология										За	72	50	16		34	22		2		За	72	50	16		34	22		2			4
12	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Психология*										За	72	50	16		34	22		2		За	72	50	16		34	22		2			4
13	*Б1.В.ДВ.5.3*	*Технологическое предпринимательство*										За	72	50	16		34	22		2		За	72	50	16		34	22		2			4
14	Б1.В.ДВ.9.1	Санитария и гигиена питания	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2			3
15	*Б1.В.ДВ.9.2*	*Экологические проблемы производства пищевых продуктов*	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2		63	3
16	Б1.В.ДВ.10.1	Общая микробиология										Экз	180	84	34	50		69	27	5		Экз	180	84	34	50		69	27	5			4
17	*Б1.В.ДВ.10.2*	*Безопасность продовольственного сырья*										Экз	180	84	34	50		69	27	5		Экз	180	84	34	50		69	27	5		63	4
18	Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям										За	144	84	34	50		60		4		За	144	84	34	50		60		4		63	4
19	*Б1.В.ДВ.11.2*	*Водоподготовка в технологии напитков*										За	144	84	34	50		60		4		За	144	84	34	50		60		4			4
20	Б1.В.ДВ.17.1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	72	36		36	36		3											За	108	72	36		36	36		3		63	3
21	*Б1.В.ДВ.17.2*	*Растительное сырье в технологии бродильных производств*	За	108	72	36		36	36		3											За	108	72	36		36	36		3			3
22	Б1.В.ДВ.18.1	Организация работы химической лаборатории	За	72	36	18	18		36		2											За	72	36	18	18		36		2			3
23	*Б1.В.ДВ.18.2*	*Основы научных исследований*	За	72	36	18	18		36		2											За	72	36	18	18		36		2		63	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5)									Экз(4) За(3)									Экз(8) За(8)										
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)											144						4	2 2/3			144						4	2 2/3			
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										ЗаО	144						4	2 2/3	ЗаО		144						4	2 2/3			24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																															
КАНИКУЛЫ											2									6 1/3										8 1/3		

КУРС 3 Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

№	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				1116							30	22		1116							30	22		2232							60	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1116							30			1116							30			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		50.3										50										50.2										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		26.6										27										26.8										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		26.6										27										26.8										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9										2										2										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 72								ТО: 19		Δ 72								ТО: 18		Δ 144								ТО: 37		
		(Предельное)		1188						162		ТО*: 19		1080						108		ТО*: 18		2268						270		ТО*: 37		
		(План)		1116	540	252	90	198	414	162	30	Э: 3		1008	522	198	54	270	378	108	27	Э: 2		2124	1062	450	144	468	792	270	57	Э: 5		
1	Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов											Экз	144	72	36		36	45	27	4		Экз	144	72	36		36	45	27	4			6
2	Б1.Б.15	Электротехника и электроника	За	144	72	36		36	72		4												За	144	72	36		36	72		4			5
3	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	Экз	144	72	36	36		36	36	4												Экз	144	72	36	36		36	36	4			5
4	Б1.Б.17	Пищевая химия	За	144	72	36	36		72		4												За	144	72	36	36		72		4			5
5	Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии											За	144	54	18		36	90		4		За	144	54	18		36	90		4			6
6	Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											Экз	144	72	36		36	45	27	4		Экз	144	72	36		36	45	27	4			6
7	Б1.Б.22	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	180	72	36		36	63	45	5												Экз	180	72	36		36	63	45	5		63	5
8	Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)											Экз	144	54	18		36	63	27	4		Экз	144	54	18		36	63	27	4		63	6
9	Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	144	72	36		36	36	36	4												Экз	144	72	36		36	36	36	4		63	5
10	Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз КР	180	72	36		36	63	45	5												Экз КР	180	72	36		36	63	45	5		63	5
11	Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)											Экз КР	216	144	54	54	36	45	27	6		Экз КР	216	144	54	54	36	45	27	6		63	6
12		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	36	36			36					За	36	36			36					За(2)	72	72			72						1234567
13	Б1.В.ДВ.1.1	Технология солодоращения	За	72	36	18	18		36		2												За	72	36	18	18		36		2			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		63	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		63	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		63	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		63	6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4) КР										Экз(4) За(3) КР										Экз(8) За(7) КР(2)											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

КУРС 4 Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1156							31	22		1044							29	20		2200							60	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1156							31			1044							29			2200							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.4										49.1										50.8										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54										
		в период гос.экзаменов												54										27										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		27										27										27										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		27										27										27										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		2.1																				1.1										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 32								ТО: 19 1/3 ТО*: 19 1/3 Э: 2 2/3		Δ 36								ТО: 7 1/3 ТО*: 7 1/3 Э: 2/3		Δ 68								ТО: 26 2/3 ТО*: 26 2/3 Э: 3 1/3		
		(Предельное)		1188						144				432						36				1620						180				
		(План)		1156	562	198	90	274	450	144	31			396	198	50	126	22	162	36	11			1552	760	248	216	296	612	180	42			
1	Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	144	72	36		36	72		4												За	144	72	36		36	72		4		63	7
2	Б1.В.ОД.1	Правоведение	За	108	36	18		18	72		3												За	108	36	18		18	72		3			7
3	Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	Экз	180	72	36		36	63	45	5												Экз	180	72	36		36	63	45	5			7
4	Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	Экз КР	216	126	36	54	36	36	54	6												Экз КР	216	126	36	54	36	36	54	6		63	7
5	Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	Экз	144	72	36		36	27	45	4												Экз	144	72	36		36	27	45	4		63	7
6	Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)											Экз	144	70	28	42		38	36	4		Экз	144	70	28	42		38	36	4		63	8
7		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	40	40			40															За	40	40			40						1234567
8	Б1.В.ДВ.8.1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков	За	108	54	18	36		54		3												За	108	54	18	36		54		3			7
9	*Б1.В.ДВ.8.2*	*Технология функциональных продуктов питания*	За	108	54	18	36		54		3												За	108	54	18	36		54		3		63	7
10	Б1.В.ДВ.12.1	Технология экструдированных продуктов											За	108	44	22		22	64		3		За	108	44	22		22	64		3		63	8
11	*Б1.В.ДВ.12.2*	*Основы дегустационной оценки напитков*											За	108	44	22		22	64		3		За	108	44	22		22	64		3			8
12	Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	54	18		36	54		3												За	108	54	18		36	54		3		63	7
13	*Б1.В.ДВ.13.2*	*Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)*	За	108	54	18		36	54		3												За	108	54	18		36	54		3			7
14	Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)											За	144	84		84		60		4		За	144	84		84		60		4		63	8
15	*Б1.В.ДВ.15.2*	*Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)*											За	144	84		84		60		4		За	144	84		84		60		4			8
16	Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	36			36	72		3												За	108	36			36	72		3		63	7
17	*Б1.В.ДВ.16.2*	*Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)*	За	108	36			36	72		3												За	108	36			36	72		3			7
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(5) КР										Экз За(2)										Экз(4) За(7) КР											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												324							9	6		324							9	6		
		Преддипломная практика											ЗаО	324							9	6	ЗаО	324							9	6		8
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Научно-исследовательская работа											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ														216							6	4		216							6	4		
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена												108					108		3			108					108		3			8
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												108							3	2		108							3	2		8
КАНИКУЛЫ												2										8										10		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018**

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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством		ОК-2	ОК-6	ОПК-2	ПК-10	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27		
Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		ОПК-1	ПК-5	ПК-8									
Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		ОК-6	ПК-8	ПК-24									
Б1.В.ОД.7	**Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"**													
Б1.В.ОД.8	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.9	Технология отрасли (хлеба)	63	ПК-3	ПК-5	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-23
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (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
Б1.В.ОД.11	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ПК-4	ПК-5	ПК-15	ПК-18								
Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ПК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-19								
Б1.В.ОД.13	Научные основы производства питания	63	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-9	ПК-15	ПК-18					
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		ОК-7											
Б1.В.ДВ.1.1	Технология солодоращения		ПК-1	ПК-4	ПК-7									
Б1.В.ДВ.1.2	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.2.1	Русский язык и культура речи		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.2.2	Осетинский язык		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.3.1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		ПК-8	ПК-12										
Б1.В.ДВ.3.2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	63	ОПК-1	ПК-8										
Б1.В.ДВ.4.1	Разработка и внедрение нормативной документации		ОК-6	ПК-24										
Б1.В.ДВ.4.2	Теоретические основы товароведения	63	ОПК-1	ПК-1										
Б1.В.ДВ.5.1	Культурология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.5.2	Психология		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.5.3	Технологическое предпринимательство		ПК-23	ПК-25	ПК-26									
Б1.В.ДВ.6.1	История и культура Осетии		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.6.2	Традиционная культура осетин		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.7.1	Биология клетки с основами биотехнологии		ПК-4	ПК-5	ПК-9									
Б1.В.ДВ.7.2	Физико-химическая биология		ПК-4	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ДВ.8.1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков		ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-15	ПК-17	ПК-18					
Б1.В.ДВ.8.2	Технология функциональных продуктов питания	63	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-15	ПК-17	ПК-18					
Б1.В.ДВ.9.1	Санитария и гигиена питания		ПК-12											
Б1.В.ДВ.9.2	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.10.1	Общая 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						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
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	Водоподготовка в технологии напитков		ПК-1	ПК-4										
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	Основы дегустационной оценки напитков		ПК-4											
Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли (Технология 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	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)		ОК-2	ПК-2	ПК-7	ПК-15	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б1.В.ДВ.14.1	Организация малого бизнеса		ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-9								
Б1.В.ДВ.14.2	Предпринимательство и бизнес	63	ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-9								
Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ДВ.15.2	Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)		ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ПК-2	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.16.2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)		ПК-2	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.17.1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	63	ПК-1	ПК-6	ПК-8									
Б1.В.ДВ.17.2	Растительное сырье в технологии бродильных производств		ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.18.1	Организация работы химической лаборатории		ПК-10	ПК-21										
Б1.В.ДВ.18.2	Основы научных исследований	63	ОПК-2	ПК-7	ПК-16									
Б2	**Практики**		**ОК-2**	**ОК-4**	**ОК-5**	**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**					
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-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					
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа		ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17							
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**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**										

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**		**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**										
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		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										
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**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**										
Б3.Д.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		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										
ФТД	**Факультативы**		**ОК-5**											
ФТД.1	Закон об образовании		ОК-5											

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018**

Индекс	Дисциплина	Вид	Сем	Распределение студентов по кафедрам										
Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	КР	5	Студ.										
				Каф.	63									
Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)	КР	6	Студ.										
				Каф.	63									
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	КР	7	Студ.										
				Каф.	63									

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-1-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2018**

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ Мин.	ЗЕТ Макс.	ЗЕТ Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
Итого				229	262	242	62	32	30	60	30	30	60	30	30	60	31	29
Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	32	28	60	30	30	60	30	30	60	31	29
Итого по блоку Б1	50%	50%	48.1%	207	216	211	56	32	24	56	30	26	57	30	27	42	31	11
Дисциплины (модули)	50%	50%	48.1%	207	216	211	56	32	24	56	30	26	57	30	27	42	31	11
Базовая часть				99	111	105	36	26	10	28	13	15	37	21	16	4	4	
Вариативная часть				105	108	106	20	6	14	28	17	11	20	9	11	38	27	11
Практики				15	27	23	4		4	4		4	3		3	12		12
Базовая часть																		
Вариативная часть				15	27	23	4		4	4		4	3		3	12		12
Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Базовая часть				6	9	6										6		6
Вариативная часть																		
Факультативы				1	10	2	2		2									
Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.69%												
	в интерактивной форме					25.2%												
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					51.7	-	54	50.9	-	52.2	53	-	50.3	50	-	52.4	49.1
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос.экзаменов					54	-			-			-			-		54
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					26.6	-	25.6	25.9	-	26.6	27	-	26.6	27	-	27	27
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					26.6	-	25.6	25.9	-	26.6	27	-	26.6	27	-	27	27
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.5	-	1.9	2.2	-	3.8	4.3	-	1.9	2	-	2.1	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	4	2	8	4	4	8	4	4	4	3	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						13	6	7	8	5	3	7	4	3	7	5	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												2	1	1	1	1	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
	РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
	ЭССЕ (Эс)																	
	РГР (РГР)																	