Министерство образования и науки РФ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Огоев А.У.*

"28" 04 2018 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 28.04.2018

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) 2016

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 2-3к

Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

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	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			6			4					
Групп			1			1			1					

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1 сем. 1 19 нед ЗЕТ	Курс 1 сем. 1 Час/нед Лек	Курс 1 сем. 1 Лаб	Курс 1 сем. 1 Пр	Курс 1 сем. 2 17 нед ЗЕТ	Курс 1 сем. 2 Час/нед Лек	Курс 1 сем. 2 Лаб	Курс 1 сем. 2 Пр	Курс 2 сем. 3 19 нед ЗЕТ	Курс 2 сем. 3 Час/нед Лек	Курс 2 сем. 3 Лаб	Курс 2 сем. 3 Пр	Курс 2 сем. 4 17 нед ЗЕТ	Курс 2 сем. 4 Час/нед Лек	Курс 2 сем. 4 Лаб	Курс 2 сем. 4 Пр	Курс 3 сем. 5 19 нед ЗЕТ	Курс 3 сем. 5 Час/нед Лек	Курс 3 сем. 5 Лаб	Курс 3 сем. 5 Пр	Курс 3 сем. 6 18 нед ЗЕТ	Курс 3 сем. 6 Час/нед Лек	Курс 3 сем. 6 Лаб	Курс 3 сем. 6 Пр	Курс 4 сем. 7 19 1/3 нед ЗЕТ	Курс 4 сем. 7 Час/нед Лек	Курс 4 сем. 7 Лаб	Курс 4 сем. 7 Пр	Курс 4 сем. 8 7 1/3 нед ЗЕТ	Курс 4 сем. 8 Час/нед Лек	Курс 4 сем. 8 Лаб	Курс 4 сем. 8 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	11.5	30	13.4	4.8	10.5	30	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	29	6.9	17.3	3
	Итого по ООП (без факультативов)	26	40		-	228	252	240	32	9.7	6.8	11.5	28	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	30	11	8	11.5	30	13.4	4.8	10.5	30	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	29	6.9	17.3	3
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%																																								
	Итого по блоку Б1	26	40		-	207	216	211	32	9.7	6.8	11.5	24	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	26	11	8	11.5	30	13.4	4.8	10.5	27	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	11	6.9	17.3	3
	Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%																																								
Б1	Дисциплины (модули)	26	40		-	207	216	211	32	9.7	6.8	11.5	24	10	8	10.5	30	10.7	9.6	10.5	26	11	8	11.5	30	13.4	4.8	10.5	27	11	3	15	31	10.6	4.7	14.5	11	6.9	17.3	3
Б1.Б	Базовая часть	16	13		-	99	111	105	26	8.7	5.8	7.7	10	3	2	5.3	13	2.9	2.9	2.9	15	6	2	6.2	21	9.5	3.8	5.7	16	6		8	4	1.9		1.9				
Б1.Б.1	История	1			36			4	4	1		1																													
Б1.Б.2	Философия		3		36			3									3	1		1																					
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3		36			9	1			1.9	1			2.2	4			1.9	3			2.2																	
Б1.Б.4	Экономика		1		36			3	3	1		1																													
Б1.Б.5	Математика	1			36			5	5	1.9		1.9																													
Б1.Б.6	Информатика	1			36			4	4		2.9																													
Б1.Б.7	Физика	3			36			6									6	1.9	2.9																					
Б1.Б.8	Химия:	2			-			9	5	1.9	2.9		4	2	2																									
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	*1*			*36*			*5*	5	1.9	2.9																													
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	*2*			*36*			*4*					4	2	2																									
Б1.Б.9	Биохимия	4			36			5													5	2	2																	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2			36			4					4	1		2																								
Б1.Б.11	Прикладная механика	4			36			4													4	2		2																
Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1		36			3	3	1.9		1.9																												
Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6			36			4																					4	2		2								
Б1.Б.14	Тепло- и 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	5.3	9	3.9	1	4.8	11	5	3	7	27	8.7	4.7	12.6	11	6.9	17.3	3
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	5		-			55					12	6	6	2	10	3.9	5.7						5	1.9		1.9	6	3	3	2	18	6.7	2.8	6.7	4	3.9	5.8	
Б1.В.ОД.1	Правоведение		7		36			3																									3	1		1				
Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	3	2		36			6					3	1	2		3	1	1.9																					
Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	3	2		36			6					3	1	2		3	1	1.9																					
Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	7			36			5																									5	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		2		36			3					3	2	2																									

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

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	Техногимический 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	5.3	4	2	1	2.9	5	2		5	9	2	1.9	5.9	7	3	11.5	3
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7		36							1.9				2.2				3.8				4.3				1.9				2				2.1				
Б1.В.ДВ.1																																								
1	Технология солодоращения		5		36			2																	2	1	1													
2	Контроль качества и технология переработки зерна																																							
Б1.В.ДВ.2																																								
1	Русский язык и культура речи		1		36			2	2			1.9																												
2	Осетинский язык																																							
Б1.В.ДВ.3																																								
1	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		5		36			2																	2	1		1												
2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология																																							
Б1.В.ДВ.4																																								
1	Разработка и внедрение нормативной документации		6		36			2																					2	1		1								
2	Теоретические основы товароведения																																							
Б1.В.ДВ.5																																								
1	Культурология		4		36			2													2	1		1																
2	Психология																																							
Б1.В.ДВ.6																																								
1	История и культура Осетии		2		36			2					2	1		1																								
2	Традиционная культура осетин																																							
Б1.В.ДВ.7																																								
1	Биология клетки с основами биотехнологии		1		36			4	4	1	1																													
2	Физико-химическая биология																																							
Б1.В.ДВ.8																																								
1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков		7		36			3																									3	1	1.9					
2	Технология функциональных продуктов питания																																							
Б1.В.ДВ.9																																								
1	Санитария и гигиена питания		3		36			2									2	1		1.9																				
2	Экологические проблемы производства пищевых продуктов																																							
Б1.В.ДВ.10																																								
1	Общая микробиология	4			36			5													5	2	3																	

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

Индекс	Наименование	Экз.	Зач.	Зач. с оц.	Часов в одной ЗЕТ	ЗЕТ (по ФГОС) Мин.	ЗЕТ (по ФГОС) Макс.	ЗЕТ (эксперт.)	Курс 1 сем. 1 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 1 сем. 2 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 3 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 4 (17 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 5 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 6 (18 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 7 (19 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 8 (7 1/3 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр
2	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	Идентификация и фальсификация пищевых 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 том числе технологическая практика)	Вар	☐	Рассред.	36			3																																

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

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 [illegible] 'B190302-18-23-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	в том числе: Контакт. раб. (по учеб. зан.)	из них: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
4		Итого	26	41		3	9040	9040	3926	1428	936	1562	3188	990	242	242	-		908	
6		Итого по ООП (без факультативов)	26	40		3	8968	8968	3908	1428	936	1544	3134	990	240	240	-		908	
8		Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%							49%	37%	24%	40%	38%	12%						
9		Итого по Блоку Б1	26	40		3	7924	7924	3908	1428	936	1544	3026	990	211	211	-		908	
11		Б=50% В=50% ДВ(от В)=48.1%							49%	37%	24%	40%	38%	12%						
12	Б1	Дисциплины (модули)	26	40		3	7924	7924	3908	1428	936	1544	3026	990	211	211	-		908	
14	Б1.Б	Базовая часть	16	13			3780	3780	1672	692	302	678	1505	603	105	105	-		452	
15	Б1.Б.1	История	1				144	144	36	18		18	72	36	4	4	36		8	
16			в т.ч. часов в инт. форме						8			8								
18	Б1.Б.2	Философия		3			108	108	36	18		18	72		3	3	36		8	
19			в т.ч. часов в инт. форме						8			8								
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3			324	324	144			144	153	27	9	9	36		106	
22			в т.ч. часов в инт. форме						106			106								
24	Б1.Б.4	Экономика		1			108	108	36	18		18	72		3	3	36		12	
25			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
27	Б1.Б.5	Математика	1				180	180	72	36		36	54	54	5	5	36		12	
28			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
30	Б1.Б.6	Информатика	1				144	144	54		54		54	36	4	4	36			
31			в т.ч. часов в инт. форме																	
33	Б1.Б.7	Физика	3				216	216	90	36	54		72	54	6	6	36		66	
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	-		40	
37			в т.ч. часов в инт. форме						40		40									
39	Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	1				180	180	90	36	54		54	36	5	5	36		20	
40			в т.ч. часов в инт. форме						20		20									
42	Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	2				144	144	68	34	34		22	54	4	4	36		20	
43			в т.ч. часов в инт. форме						20		20									
46	Б1.Б.9	Биохимия	4				180	180	68	34	34		85	27	5	5	36		20	
47			в т.ч. часов в инт. форме						20		20									
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2				144	144	50	16		34	40	54	4	4	36		12	
50			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
52	Б1.Б.11	Прикладная механика	4				144	144	68	34		34	49	27	4	4	36		12	
53			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
55	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1			108	108	72	36		36	36		3	3	36		36	
56			в т.ч. часов в инт. форме						36	6		30								
58	Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6				144	144	72	36		36	45	27	4	4	36		12	
59			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
61	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		4			108	108	68	34		34	40		3	3	36		12	
62			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
64	Б1.Б.15	Электротехника и электроника		5			144	144	72	36		36	72		4	4	36		12	
65			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
67	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	5				144	144	72	36	36		36	36	4	4	36			
68			в т.ч. часов в инт. форме																	
70	Б1.Б.17	Пищевая химия		5			144	144	72	36	36		72		4	4	36		12	
71			в т.ч. часов в инт. форме						12		12									
73	Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и [illegible]		6			144	144	54	18		36	90		4	4	36		12	
74			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
76	Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				144	144	72	36		36	45	27	4	4	36		12	
77			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
79	Б1.Б.20	Физическая культура и спорт		12			72	72	36	18		18	36		2	2	36			
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	36		12	63
87			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
89	Б1.Б.23	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	6				144	144	54	18		36	63	27	4	4	36		12	63
90			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
92	Б1.Б.24	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5				144	144	72	36		36	36	36	4	4	36		12	63
93			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
95	Б1.Б.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из [illegible] сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			144	144	72	36		36	72		4	4	36		12	63
96			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
100	Б1.В	Вариативная часть	10	27		3	4144	4144	2236	736	634	866	1521	387	106	106	-		456	
102	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	5		3	1980	1980	1008	416	360	232	612	360	55	55	-		220	
103	Б1.В.ОД.1	Правоведение		7			108	108	36	18		18	72		3	3	36			
104			в т.ч. часов в инт. форме																	
106	Б1.В.ОД.2	Аналитическая химия	3	2			216	216	104	34	70		76	36	6	6	36		40	
107			в т.ч. часов в инт. форме						40		40									
109	Б1.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	3	2			216	216	104	34	70		76	36	6	6	36		40	
110			в т.ч. часов в инт. форме						40		40									
112	Б1.В.ОД.4	Экономика и управление производством	7				180	180	72	36		36	63	45	5	5	36		12	
113			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
115	Б1.В.ОД.5	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		2			108	108	68	34	34		40		3	3	36		18	
116			в т.ч. часов в инт. форме						18	6	12									
118	Б1.В.ОД.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2			108	108	68	34		34	40		3	3	36			
119			в т.ч. часов в инт. форме																	
121	Б1.В.ОД.7	Дисциплины профиля "Технология 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	36		12	63
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	36			63
129			в т.ч. часов в инт. форме																	

Распределение по курсам и семестрам (Курс 1 — Курс 2)

№	Индекс	Сем. 1 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 2 (17 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 3 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 4 (17 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		180	126	216	504	162	32	166	136	192	370	108	30	198	180	198	414	162	30	186	134	192	388	108	30
6		180	126	216	504	162	32	166	136	174	216	108	28	198	180	198	414	162	30	186	134	192	388	108	30
8																									
9		180	126	216	504	162	32	166	126	174	316	108	24	198	180	198	414	162	30	186	134	192	388	108	26
11																									
12	Б1	180	126	216	504	162	32	166	126	174	316	108	24	198	180	198	414	162	30	186	134	192	388	108	26
14	Б1.Б	162	108	144	360	162	26	50	34	88	80	108	10	54	54	54	252	54	13	102	34	104	219	81	15
15	Б1.Б.1	18		18	72	36	4																		
16				8																					
18	Б1.Б.2													18		18	72		3						
19																8									
21	Б1.Б.3			36			1			36			1			36	108		4			36	45	27	3
22				20						20						30						36			
24	Б1.Б.4	18		18	72		3																		
25				12																					
27	Б1.Б.5	36		36	54	54	5																		
28				12																					
30	Б1.Б.6		54		54	36	4																		
31																									
33	Б1.Б.7													36	54		72	54	6						
34														12	54										
36	Б1.Б.8	36	54		54	36	5	34	34		22	54	4												
37			20						20																
39	Б1.Б.8.1	36	54		54	36	5																		
40			20																						
42	Б1.Б.8.2							34	34		22	54	4												
43									20																
46	Б1.Б.9																			34	34		85	27	5
47																					20				
49	Б1.Б.10							16		34	40	54	4												
50										12															
52	Б1.Б.11																			34		34	49	27	4
53																						12			
55	Б1.Б.12	36		36	36		3																		
56		6		30																					
58	Б1.Б.13																								
59																									
61	Б1.Б.14																			34		34	40		3
62																						12			
64	Б1.Б.15																								
65																									
67	Б1.Б.16																								
68																									
70	Б1.Б.17																								
71																									
73	Б1.Б.18																								
74																									
76	Б1.Б.19																								
77																									
79	Б1.Б.20	18			18		1			18	18		1												
80																									
82	Б1.Б.21																								
83																									
86	Б1.Б.22																								
87																									
89	Б1.Б.23																								
90																									
92	Б1.Б.24																								
93																									
95	Б1.Б.25																								
96																									
100	Б1.В	18	18	72	144		6	116	102	86	236		14	144	126	144	162	108	17	84	100	88	169	27	11
102	Б1.В.ОД							100	102	34	196		12	72	108		72	108	10						
103	Б1.В.ОД.1																								
104																									
106	Б1.В.ОД.2							16	34		58		3	18	36		18	36	3						
107									20						20										
109	Б1.В.ОД.3							16	34		58		3	18	36		18	36	3						
110									20						20										
112	Б1.В.ОД.4																								
113																									
115	Б1.В.ОД.5							34	34		40		3												
116								6	12																
118	Б1.В.ОД.6							34		34	40		3												
119																									
121	Б1.В.ОД.7																								
122																									
125	Б1.В.ОД.8																								
126																									
128	Б1.В.ОД.9																								
129																									

Распределение по курсам и семестрам (Курс 3 — Курс 4)

№	Индекс	Сем. 5 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 6 (18 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 7 (19 1/3 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 8 (7 1/3 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	30	198	90	274	450	144	31	50	126	22	270	36	29
6		252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	30	198	90	274	450	144	31	50	126	22	270	36	29
8																									
9		252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	27	198	90	274	450	144	31	50	126	22	162	36	11
11																									
12	Б1	252	90	198	414	162	30	198	54	270	378	108	27	198	90	274	450	144	31	50	126	22	162	36	11
14	Б1.Б	180	72	108	279	117	21	108		144	243	81	16	36		36	72		4						
58	Б1.Б.13							36		36	45	27	4												
59										12															
64	Б1.Б.15	36		36	72		4																		
65				12																					
67	Б1.Б.16	36	36		36	36	4																		
70	Б1.Б.17	36	36		72		4																		
71			12																						
73	Б1.Б.18							18		36	90		4												
74										12															
76	Б1.Б.19							36		36	45	27	4												
77										12															
86	Б1.Б.22	36		36	63	45	5																		
87				12																					
89	Б1.Б.23							18		36	63	27	4												
90										12															
92	Б1.Б.24	36		36	36	36	4																		
93				12																					
95	Б1.Б.25													36		36	72		4						
96																12									
100	Б1.В	72	18	90	135	45	9	90	54	126	135	27	11	162	90	238	378	144	27	50	126	22	162	36	11
102	Б1.В.ОД	36		36	63	45	5	54	54	36	45	27	6	126	54	126	198	144	18	28	42		38	36	4
103	Б1.В.ОД.1													18		18	72		3						
112	Б1.В.ОД.4													36		36	63	45	5						
113																12									
125	Б1.В.ОД.8	36		36	63	45	5																		
126				12																					
128	Б1.В.ОД.9							54	54	36	45	27	6												

№	Индекс	Наименование	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт	Курс 1, Семестр 1 (19 нед): Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2 (17 нед): Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	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 кафедра
131	Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	7			7	216	216	126	36	54	36	36	54	6	6																																					36	54	36	36	54	6							36		54	63
132			в т.ч. часов в инт. форме						54		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																																					36		36	27	45	4							36		12	63
135			в т.ч. часов в инт. форме						12			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																																											28	42		38	36	4	36		12	63
138			в т.ч. часов в инт. форме						12		12																																																	12								
140	Б1.В.ОД.13	Научные основы производства питания	3				144	144	72	36	36		36	36	4	4													36	36		36	36	4																															36		20	63
141			в т.ч. часов в инт. форме						20		20																			20																																						
145	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	1	22			2164	2164	1228	320	274	634	909	27	51	51	18	18	72	144		6	16		52	40		2	72	18	144	90		7	84	100	88	169	27	11	36	18	54	72		4	36		90	90		5	36	36	112	180		9	22	84	22	124		7	-		236	
147		Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7			328	328	328			328							36						36						72						72						36						36						40										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																									18	18		36		2																			36		8	
153			в т.ч. часов в инт. форме						8		8																															8																									
155	2	[illegible] и технология переработки зерна		5			72	72	36	18	18		36		2	2																									18	18		36		2																			36		8	63
158	Б1.В.ДВ.2																																																																
159	1	Русский язык и культура речи		1			72	72	36			36	36		2	2			36	36		2																																											36		12	
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																																											36		12	
165	Б1.В.ДВ.3																																																																
166	1	[illegible] технохимический контроль на предприятиях отрасли		5			72	72	36	18		18	36		2	2																									18		18	36		2																			36		8	
167			в т.ч. часов в инт. форме						8			8																															8																							
169	2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		5			72	72	36	18		18	36		2	2																									18		18	36		2																			36		8	63
172	Б1.В.ДВ.4																																																																
173	1	Разработка и внедрение нормативной документации		6			72	72	36	18		18	36		2	2																															18		18	36		2													36		8	
174			в т.ч. часов в инт. форме						8			8																																						8																	
176	2	Теоретические основы товароведения		6			72	72	36	18		18	36		2	2																															18		18	36		2													36		8	63
179	Б1.В.ДВ.5																																																																
180	1	Культурология		4			72	72	32	16		16	40		2	2																			16		16	40		2																									36		8	
181			в т.ч. часов в инт. форме						8			8																									8																													
183	2	Психология		4			72	72	32	16		16	40		2	2																			16		16	40		2																									36		8	
186	Б1.В.ДВ.6																																																																
187	1	История и культура Осетии		2			72	72	32	16		16	40		2	2							16		16	40		2																																					36		8	
188			в т.ч. часов в инт. форме						8			8													8																																									
190	2	Традиционная культура осетин		2			72	72	32	16		16	40		2	2							16		16	40		2																																					36		8	
193	Б1.В.ДВ.7																																																																
194	1	Биология клетки с основами биотехнологии		1			144	144	36	18	18		108		4	4	18	18		108		4																																											36		12	
195			в т.ч. часов в инт. форме						12		12							12																																																
197	2	Физико-химическая биология		1			144	144	36	18	18		108		4	4	18	18		108		4																																											36		12	
200	Б1.В.ДВ.8																																																																
201	1	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков		7			108	108	54	18	36		54		3	3																																					18	36		54		3							36		12	
202			в т.ч. часов в инт. форме						12		12																																											12														
204	2	Технология функциональных продуктов питания		7			108	108	54	18	36		54		3	3																																					18	36		54		3							36		12	63
207	Б1.В.ДВ.9																																																																
208	1	Санитария и гигиена питания		3			72	72	54	18		36	18		2	2													18		36	18		2																															36		12	
209			в т.ч. часов в инт. форме						12			12																			12																																					
211	2	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		3			72	72	54	18		36	18		2	2													18		36	18		2																															36		12	63
214	Б1.В.ДВ.10																																																																
215	1	Общая микробиология	4				180	180	84	34	50		69	27	5	5																			34	50		69	27	5																									36		12	
216			в т.ч. часов в инт. форме						12		12																									12																															
218	2	Безопасность продовольственного сырья	4				180	180	84	34	50		69	27	5	5																			34	50		69	27	5																									36		12	63
221	Б1.В.ДВ.11																																																																
222	1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4			144	144	84	34	50		60		4	4																			34	50		60		4																									36		12	63
223			в т.ч. часов в инт. форме						12		12																									12																															
225	2	Водоподготовка в технологии напитков		4			144	144	84	34	50		60		4	4																			34	50		60		4																									36		12	
228	Б1.В.ДВ.12																																																																
229	1	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		8			108	108	44	22		22	64		3	3																																											22		22	64		3	36		8	63
230			в т.ч. часов в инт. форме						8			8																																																	8							
232	2	Основы дегустационной оценки напитков		8			108	108	44	22		22	64		3	3																																											22		22	64		3	36		8	
235	Б1.В.ДВ.13																																																																
236	1	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			108	108	54	18		36	54		3	3																																					18		36	54		3							36		12	63
237			в т.ч. часов в инт. форме						12			12																																											12													
239	2	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)		7			108	108	54	18		36	54		3	3																																					18		36	54		3							36		12	
242	Б1.В.ДВ.14																																																																
243	1	Организация малого бизнеса		6			108	108	54	18		36	54		3	3																															18		36	54		3													36		12	
244			в т.ч. часов в инт. форме						12			12																																						12																	
246	2	Предпринимательство и бизнес		6			108	108	54	18		36	54		3	3																															18		36	54		3													36		12	63
249	Б1.В.ДВ.15																																																																
250	1	Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		8			144	144	84		84		60		4	4																																												84		60		4	36		72	63
251			в т.ч. часов в инт. форме						72		72																																																	72								

№	Индекс	Наименование	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	из них: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
253	2	Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие)		8			144	144	84		84		60		4	4	36		72	
256	Б1.В.ДВ.16																			
257	1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			108	108	36			36	72		3	3	36		12	63
258			в т.ч. часов в инт. форме						12			12								
260	2	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (бродильных производств и виноделие)		7			108	108	36			36	72		3	3	36		12	
262	Б1.В.ДВ.17																			
264	1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		3			108	108	72	36		36	36		3	3	36			63
265			в т.ч. часов в инт. форме																	
267	2	Растительное сырье в технологии бродильных производств		3			108	108	72	36		36	36		3	3	36			
270	Б1.В.ДВ.18																			
271	1	Организация работы химической лаборатории		3			72	72	36	18	18		36		2	2	36		8	
272			в т.ч. часов в инт. форме						8		8									
274	2	Основы научных исследований		3			72	72	36	18	18		36		2	2	36		8	63

Распределение по курсам и семестрам (Курс 1, Курс 2)

№	Семестр 1 [19 нед]						Семестр 2 [17 нед]						Семестр 3 [19 нед]						Семестр 4 [17 нед]					
	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
253																								
257																								
258																								
260																								
264													36		36	36		3						
265																								
267													36		36	36		3						
271													18	18		36		2						
272														8										
274													18	18		36		2						

Распределение по курсам и семестрам (Курс 3, Курс 4)

№	Семестр 5 [19 нед]						Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [19 1/3 нед]						Семестр 8 [7 1/2 нед]					
	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
253																				84		60		4
257															36	72		3						
258															12									
260															36	72		3						
264																								
265																								
267																								
271																								
272																								
274																								

№	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.ч.п.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	Факт	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
282	Б2	Практики						828	828				23	23		
284	Б2.У	Учебная практика						288	288				8	8		
285	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	36	1.50
288	Б2.Н	Научно-исследовательская работа						108	108				3	3		
289	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар			8		108	108				3	3	36	1.50
292	Б2.П	Производственная практика						432	432				12	12		
293	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар			6		108	108				3	3	36	1.50
294	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар			8		324	324				9	9	36	1.50

№	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4				
	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ
282						2 2/3	144			4						2 2/3	144			4
284						2 2/3	144			4						2 2/3	144			4
285						2 2/3	144			4						2 2/3	144			4
288																				
289																				
292																				
293																				
294																				

№	Семестр 5					Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8				
	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ
282						2	108			3						8	432			12
284																				
285																				
288																2	108			3
289																2	108			3
292						2	108			3						6	324			9
293						2	108			3										
294																6	324			9

№	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.ч.п.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	Факт	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
299	Б3	Государственная итоговая аттестация					216	216		108		6	6	-	

№	Семестр 1: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 2: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 3: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 4: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 5: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 6: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 7: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 8: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ
299																																				4				6

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

№	Семестр 1: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 3: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 5: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 7: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
303																																														108		3
304																																														108		3
305																																																

№	Индекс	Наименование		Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.ч.п.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	Факт	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
311	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		108	108				3	3		
312	Б3.Д.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз	108	108				3	3	36	1.50

№	Семестр 1: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 2: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 3: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 4: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 5: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 6: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 7: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Семестр 8: Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ
311																																				2	108			3
312																																				2	108			3

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

№	Семестр 1: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 3: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 5: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 7: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
317									18	54		2																																				
318									18	54		2																																				
319																																																

ПРАКТИКИ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016**

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 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

№	Индекс	Наименование	Семестр 1									Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль			Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1188						32	22		1116							30	21 2/3		2304							62	43 2/3		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1188						32			1044							28			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		54									50.9										52.5										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		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		Δ 54								ТО: 17		Δ 54								ТО: 36		
		(Предельное)		1188						162	ТО*: 19		1026							108	ТО*: 17		2214							270	ТО*: 36		
		(План)		1188	522	180	126	216	504	162	32 Э: 3		972	494	166	136	192	370	108	26	Э: 2		2160	1016	346	262	408	874	270	58	Э: 5		
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 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

№	Индекс	Наименование	Семестр 3									Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль			Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1152						30	22		1152							30	21 2/3		2304							60	43 2/3		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1152						30			1152							30			2304							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.2									53										52.6										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		в период гос.экзаменов																															
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		26.6									25.9										26.3										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		26.6									25.9										26.3										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		3.8									4.3										4.1										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 36							ТО: 19		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	512	186	134	192	388	108	26 Э: 2			2160	1088	384	314	390	802	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	32	16		16	40		2		За	72	32	16		16	40		2			4
12	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Психология*										За	72	32	16		16	40		2		За	72	32	16		16	40		2			4
13	Б1.В.ДВ.9.1	Санитария и гигиена питания	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2			3
14	*Б1.В.ДВ.9.2*	*Экологические проблемы производства пищевых продуктов*	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2		63	3
15	Б1.В.ДВ.10.1	Общая микробиология										Экз	180	84	34	50		69	27	5		Экз	180	84	34	50		69	27	5			4
16	*Б1.В.ДВ.10.2*	*Безопасность продовольственного сырья*										Экз	180	84	34	50		69	27	5		Экз	180	84	34	50		69	27	5		63	4
17	Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям										За	144	84	34	50		60		4		За	144	84	34	50		60		4		63	4
18	*Б1.В.ДВ.11.2*	*Водоподготовка в технологии напитков*										За	144	84	34	50		60		4		За	144	84	34	50		60		4			4
19	Б1.В.ДВ.17.1	Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	За	108	72	36		36	36		3											За	108	72	36		36	36		3		63	3
20	*Б1.В.ДВ.17.2*	*Растительное сырье в технологии бродильных производств*	За	108	72	36		36	36		3											За	108	72	36		36	36		3			3
21	Б1.В.ДВ.18.1	Организация работы химической лаборатории	За	72	36	18	18		36		2											За	72	36	18	18		36		2			3
22	*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 'В190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

№	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 ТО*: 19 Э: 3		Δ 72								ТО: 18 ТО*: 18 Э: 2		Δ 144								ТО: 37 ТО*: 37 Э: 5		
		(Предельное)		1188						162			1080						108				2268						270					
		(План)		1116	540	252	90	198	414	162	30		1008	522	198	54	270	378	108	27			2124	1062	450	144	468	792	270	57			
1	Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов										Экз	144	72	36		36	45	27	4		Экз	144	72	36		36	45	27	4			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 'В190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016

№	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.)				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				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	Техноxимический 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	Идентификация и фальсификация пищевых 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 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016**

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 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016**

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.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 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016**

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	Идентификация и фальсификация пищевых 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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ПК-26	**ПК-27**										
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 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016**

Индекс	Дисциплина	Вид	Сем	Распределение студентов по кафедрам										
Б1.В.ОД.8	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	КР	5	Студ.	4									
				Каф.	63									
Б1.В.ОД.9	Технология отрасли (хлеба)	КР	6	Студ.	4									
				Каф.	63									
Б1.В.ОД.10	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	КР	7	Студ.										
				Каф.	63									

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-23-ППР ХЛ+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2016**

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ Мин.	ЗЕТ Макс.	ЗЕТ Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
Итого				229	262	242	62	32	30	60	30	30	60	30	30	60	31	29
Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	32	28	60	30	30	60	30	30	60	31	29
Итого по блоку Б1	50%	50%	48.1%	207	216	211	56	32	24	56	30	26	57	30	27	42	31	11
Дисциплины (модули)	50%	50%	48.1%	207	216	211	56	32	24	56	30	26	57	30	27	42	31	11
Базовая часть				99	111	105	36	26	10	28	13	15	37	21	16	4	4	
Вариативная часть				105	108	106	20	6	14	28	17	11	20	9	11	38	27	11
Практики				15	27	23	4		4	4		4	3		3	12		12
Базовая часть																		
Вариативная часть				15	27	23	4		4	4		4	3		3	12		12
Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Базовая часть				6	9	6										6		6
Вариативная часть																		
Факультативы				1	10	2	2		2									

Доля ... занятий от аудиторных	лекционных	39.89%													
	в интерактивной форме	25.3%													
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)	26.4	-	25.6	25.9	-	26.6	25.9	-	26.6	27	-	27	27
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР	26.4	-	25.6	25.9	-	26.6	25.9	-	26.6	27	-	27	27
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)	2.5	-	1.9	2.2	-	3.8	4.3	-	1.9	2	-	2.1	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)		6	4	2	8	4	4	8	4	4	4	3	1
	ЗАЧЕТЫ (За)		13	6	7	8	5	3	7	4	3	7	5	2
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)													
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)													
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)								2	1	1	1	1	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)													
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)													
	РЕФЕРАТЫ (Реф)													
	ЭССЕ (Эс)													
	РГР (РГР)													