**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 бродильных производств и виноделие"

***Кафедра:*** Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)

***Факультет:*** Химии, биологии и биотехнологии

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

*Год начала подготовки* (по учебному плану) 2015

*Образовательный стандарт* 211 12.03.2015

| **Виды профессиональной деятельности** |
|---|
| - производственно-технологическая<br>- экспериментально-исследовательская<br>- организационно-управленческая<br>- 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 2-4к

**Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

## 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 | | 7 | | | 7 | | | | | | 5 | | | |
| Групп | | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | | | |

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

| 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 | Лаб | Пр | ЗЕТ | Час/нед Лек | Лаб | Пр | ЗЕТ | Час/нед Лек | Лаб | Пр | ЗЕТ | Час/нед Лек | Лаб | Пр | ЗЕТ | Час/нед Лек | Лаб | Пр | ЗЕТ | Час/нед Лек | Лаб | Пр | ЗЕТ | Час/нед Лек | Лаб | Пр | ЗЕТ | Час/нед Лек | Лаб | 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 | 28 | 9.6 | 4.7 | 13.5 | 32 | 9.4 | 17.3 | 5.5 |
| | 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 | 28 | 9.6 | 4.7 | 13.5 | 32 | 9.4 | 17.3 | 5.5 |
| | 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 | 28 | 9.6 | 4.7 | 13.5 | 14 | 9.4 | 17.3 | 5.5 |
| | 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 | 28 | 9.6 | 4.7 | 13.5 | 14 | 9.4 | 17.3 | 5.5 |
| 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 бродильных производств и виноделие" | 3 | 1 | | - | | | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 3.8 | | 3.8 | 4 | 1 | | 2 | 4 | 1.9 | | 1.9 | | | | |
| *Б1.Б.21.1* | *Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)* | *5* | | | *36* | | | *5* | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 1.9 | | 1.9 | | | | | | | | | | | | |
| *Б1.Б.21.2* | *Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | *6* | | | *36* | | | *4* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 1 | | 2 | | | | | | | | |
| *Б1.Б.21.3* | *Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)* | *5* | | | *36* | | | *4* | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 1.9 | | 1.9 | | | | | | | | | | | | |
| *Б1.Б.21.4* | *Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | | *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 | 24 | 7.7 | 4.7 | 11.6 | 14 | 9.4 | 17.3 | 5.5 |
| 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 | 15 | 5.7 | 2.8 | 5.7 | 7 | 6.4 | 5.8 | 2.5 |
| Б1.В.ОД.1 | Правоведение | | 8 | | 36 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 2.5 | | 2.5 |
| 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 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

| 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 бродильных производств и виноделие" | 6 | | | - | | | 29 | | | | | | | | | 4 | 1.9 | 1.9 | | | | | | 5 | 1.9 | | 1.9 | 6 | 3 | 3 | 2 | 10 | 3.8 | 2.8 | 3.8 | 4 | 3.9 | 5.8 | |
| *Б1.В.ОД.7.1* | *Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)* | *5* | | | *36* | | | *5* | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 1.9 | | 1.9 | | | | | | | | | | | | |
| *Б1.В.ОД.7.2* | *Технология отрасли (пивоварения)* | *6* | | | *36* | | | *6* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 3 | 3 | 2 | | | | | | | | |
| *Б1.В.ОД.7.3* | *Технология отрасли (бродильных производств и виноделия)* | *7* | | | *36* | | | *6* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 1.9 | 2.8 | 1.9 | | | | |
| *Б1.В.ОД.7.4* | *Биотехнологические основы отрасли (бродильных производств и виноделия)* | *7* | | | *36* | | | *4* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 1.9 | | 1.9 | | | | |
| *Б1.В.ОД.7.5* | *Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (бродильных производств и виноделия)* | *8* | | | *36* | | | *4* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 3.9 | 5.8 | |
| *Б1.В.ОД.7.6* | *Биоорганическая химия* | *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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Безопасность продовольственного сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | | 3 |
| 1 | Технология экструдированных продуктов | | 8 | | 36 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Основы дегустационной оценки напитков | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 1 | | 1.9 | | | | | |
| 1 | Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) | | 7 | | 36 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | 11.5 | | |
| 1 | Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий) | | 8 | | 36 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | 1.9 | | | | | |
| 1 | Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий) | | 7 | | 36 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 2 | | 108 | | | | | | | | |
| Б2.П.2 | Преддипломная практика | Вар | ☐ | Рассред. | 36 | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

| 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | Экзамены | Зачеты | Зачеты с оценкой | Курсовые работы | Всего часов: По ЗЕТ | По плану | Контакт. раб. (по учеб. зан.) | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ: Экспертное | Факт |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | | Итого | 26 | 41 | | 3 | 9040 | 9040 | 3926 | 1428 | 936 | 1562 | 3188 | 990 | 242 | 242 |
| 6 | | Итого по ООП (без факультативов) | 26 | 40 | | 3 | 8968 | 8968 | 3908 | 1428 | 936 | 1544 | 3124 | 990 | 240 | 240 |
| 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 |
| 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 |
| 14 | Б1.Б | Базовая часть | 16 | 13 | | | 3780 | 3780 | 1673 | 692 | 302 | 678 | 1505 | 603 | 105 | 105 |
| 15 | Б1.Б.1 | История | 1 | | | | 144 | 144 | 36 | 18 | | 18 | 72 | 36 | 4 | 4 |
| 16 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 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 | 3 | | | 324 | 324 | 144 | | | 144 | 153 | 27 | 9 | 9 |
| 22 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 106 | | | 106 | | | | |
| 24 | Б1.Б.4 | Экономика | | 1 | | | 108 | 108 | 36 | 18 | | 18 | 72 | | 3 | 3 |
| 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 |
| 28 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 30 | Б1.Б.6 | Информатика | 1 | | | | 144 | 144 | 54 | | 54 | | 54 | 36 | 4 | 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 |
| 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* |
| 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* |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 56 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 36 | 6 | | 20 | | | | |
| 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 | | | | | | | 12 | | 12 | | | | | |
| 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 |
| 80 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | | | | | | | | |
| 82 | Б1.Б.21 | Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие" | 3 | 1 | | | 612 | 612 | 270 | 126 | | 144 | 234 | 108 | 17 | 17 |
| 83 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 48 | | | 48 | | | | |
| 85 | Б1.Б.21.1 | *Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)* | *5* | | | | *180* | *180* | *72* | *36* | | *36* | *63* | *45* | *5* | *5* |
| 86 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | *12* | | | *12* | | | | |
| 88 | Б1.Б.21.2 | *Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | *6* | | | | *144* | *144* | *54* | *18* | | *36* | *63* | *27* | *4* | *4* |
| 89 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | *12* | | | *12* | | | | |
| 91 | Б1.Б.21.3 | *Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)* | *5* | | | | *144* | *144* | *72* | *36* | | *36* | *36* | *36* | *4* | *4* |
| 92 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | *12* | | | *12* | | | | |
| 94 | Б1.Б.21.4 | *Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | | *7* | | | *144* | *144* | *72* | *36* | | *36* | *72* | | *4* | *4* |
| 95 | | 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 |
| 102 | Б1.В.ОД | Обязательные дисциплины | 9 | 5 | | 3 | 1980 | 1980 | 1008 | 416 | 360 | 232 | 612 | 360 | 55 | 55 |
| 103 | Б1.В.ОД.1 | Правоведение | | [illegible] | | | 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 |
| 107 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 40 | | 40 | | | | | |
| 109 | Б1.В.ОД.3 | Физическая и коллоидная химия | 3 | [illegible] | | | 216 | 216 | 104 | 34 | 70 | | 76 | 36 | 6 | 6 |
| 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 |
| 113 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 115 | Б1.В.ОД.5 | Методы исследования свойств сырья и готовой продукции | | [illegible] | | | 108 | 108 | 68 | 34 | 34 | | 40 | | 3 | 3 |
| 116 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 18 | 6 | 12 | | | | | |
| 118 | Б1.В.ОД.6 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | | [illegible] | | | 108 | 108 | 68 | 34 | | 34 | 40 | | 3 | 3 |
| 119 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | | | | | | | | |
| 121 | Б1.В.ОД.7 | Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие" | 6 | | | 3 | 1044 | 1044 | 536 | 226 | 186 | 144 | 245 | 243 | 29 | 29 |
| 122 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | 110 | | 86 | 24 | | | | |
| 124 | Б1.В.ОД.7.1 | *Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)* | *5* | | | *5* | *180* | *180* | *72* | *36* | | *36* | *63* | *45* | *5* | *5* |
| 125 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | *12* | | | *12* | | | | |
| 127 | Б1.В.ОД.7.2 | *Технология отрасли (пивоварения)* | *6* | | | *6* | *216* | *216* | *144* | *54* | *54* | *36* | *45* | *27* | *6* | *6* |
| 128 | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | | | | | | | | |

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1, Курс 2

| № | С1 (19 нед) Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | С2 (17 нед) Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | С3 (19 нед) Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | С4 (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 | 316 | 108 | 28 | 198 | 180 | 198 | 414 | 162 | 30 | 186 | 134 | 192 | 388 | 108 | 30 |
| 9 | 180 | 126 | 216 | 504 | 162 | 32 | 166 | 136 | 174 | 316 | 108 | 24 | 198 | 180 | 198 | 414 | 162 | 30 | 186 | 134 | 192 | 388 | 108 | 26 |
| 12 | 180 | 126 | 216 | 504 | 162 | 32 | 166 | 136 | 174 | 316 | 108 | 24 | 198 | 180 | 198 | 414 | 162 | 30 | 186 | 134 | 192 | 388 | 108 | 26 |
| 14 | 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 | 18 | | 18 | 72 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | 18 | | 18 | 72 | | 3 | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | |
| 21 | | | 36 | | | 1 | | | 36 | | | 1 | | | 36 | 108 | | 4 | | | 36 | 45 | 27 | 3 |
| 22 | | | 20 | | | | | | 20 | | | | | | 30 | | | | | | 36 | | | |
| 24 | 18 | | 18 | 72 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 36 | | 36 | 54 | 54 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | 54 | | 54 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | | | | | | | 36 | 54 | | 72 | 54 | 6 | | | | | | |
| 34 | | | | | | | | | | | | | 12 | 54 | | | | | | | | | | |
| 36 | 36 | 54 | | 54 | 36 | 5 | 34 | 34 | | 22 | 54 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| 37 | | 20 | | | | | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | *36* | *54* | | *54* | *36* | *5* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40 | | *20* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 42 | | | | | | | *34* | *34* | | *22* | *54* | *4* | | | | | | | | | | | | |
| 43 | | | | | | | | *20* | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 34 | | 85 | 27 | 5 |
| 47 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | |
| 49 | | | | | | | 16 | | 34 | 40 | 54 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| 50 | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | 34 | 49 | 27 | 4 |
| 53 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | |
| 55 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 56 | 6 | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | 34 | 40 | | 3 |
| 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | |
| 79 | 18 | | | 18 | | 1 | | | 18 | 18 | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 100 | 18 | 18 | 72 | 144 | | 6 | 116 | 102 | 86 | 236 | | 14 | 144 | 126 | 144 | 162 | 108 | 17 | 84 | 100 | 88 | 169 | 27 | 11 |
| 102 | | | | | | | 100 | 102 | 34 | 196 | | 12 | 72 | 108 | | 72 | 108 | 10 | | | | | | |
| 106 | | | | | | | 16 | 34 | | 58 | | 3 | 18 | 36 | | 18 | 36 | 3 | | | | | | |
| 107 | | | | | | | | 20 | | | | | | 20 | | | | | | | | | | |
| 109 | | | | | | | 16 | 34 | | 58 | | 3 | 18 | 36 | | 18 | 36 | 3 | | | | | | |
| 110 | | | | | | | | 20 | | | | | | 20 | | | | | | | | | | |
| 115 | | | | | | | 34 | 34 | | 40 | | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 116 | | | | | | | 6 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 118 | | | | | | | 34 | | 34 | 40 | | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 121 | | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | |
| 122 | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | | | |

Распределение по курсам и семестрам — Курс 3, Курс 4

| № | С5 (19 нед) Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | С6 (18 нед) Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | С7 (19 1/3 нед) Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | С8 (7 1/3 нед) Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | Итого часов в интерактивной форме | Закрепленная кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 252 | 90 | 198 | 414 | 162 | 30 | 198 | 54 | 270 | 378 | 108 | 30 | 180 | 90 | 256 | 378 | 144 | 28 | 68 | 126 | 40 | 342 | 36 | 32 | - | | 932 | |
| 6 | 252 | 90 | 198 | 414 | 162 | 30 | 198 | 54 | 270 | 378 | 108 | 30 | 180 | 90 | 256 | 378 | 144 | 28 | 68 | 126 | 40 | 342 | 36 | 32 | - | | 932 | |
| 9 | 252 | 90 | 198 | 414 | 162 | 30 | 198 | 54 | 270 | 378 | 108 | 27 | 180 | 90 | 256 | 378 | 144 | 28 | 68 | 126 | 40 | 234 | 36 | 14 | - | | 932 | |
| 12 | 252 | 90 | 198 | 414 | 162 | 30 | 198 | 54 | 270 | 378 | 108 | 27 | 180 | 90 | 256 | 378 | 144 | 28 | 68 | 126 | 40 | 234 | 36 | 14 | - | | 932 | |
| 14 | 180 | 72 | 108 | 279 | 117 | 21 | 108 | | 144 | 243 | 81 | 16 | 36 | | 36 | 72 | | 4 | | | | | | | - | | 464 | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 106 | |
| 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | |
| 33 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 66 | |
| 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | 40 | |
| 39 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *36* | | *20* | |
| 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *36* | | *20* | |
| 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 20 | |
| 49 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | |
| 58 | | | | | | | 36 | | 36 | 45 | 27 | 4 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 59 | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 64 | 36 | | 36 | 72 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 65 | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 68 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 70 | 36 | 36 | | 72 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 71 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 73 | | | | | | | 18 | | 36 | 90 | | 4 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 74 | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 76 | | | | | | | 36 | | 36 | 45 | 27 | 4 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 77 | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 79 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | |
| 82 | 72 | | 72 | 99 | 81 | 9 | 18 | | 36 | 63 | 27 | 4 | 36 | | 36 | 72 | | 4 | | | | | | | - | | 48 | |
| 83 | | | 24 | | | | | | 12 | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 85 | *36* | | *36* | *63* | *45* | *5* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *36* | | *12* | *63* |
| 86 | | | *12* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 88 | | | | | | | *18* | | *36* | *63* | *27* | *4* | | | | | | | | | | | | | *36* | | *12* | *63* |
| 89 | | | | | | | | | *12* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 91 | *36* | | *36* | *36* | *36* | *4* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *36* | | *12* | *63* |
| 92 | | | *12* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 94 | | | | | | | | | | | | | *36* | | *36* | *72* | | *4* | | | | | | | *36* | | *12* | *63* |
| 95 | | | | | | | | | | | | | | | *12* | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | 72 | 18 | 90 | 135 | 45 | 9 | 90 | 54 | 126 | 135 | 27 | 11 | 144 | 90 | 220 | 306 | 144 | 24 | 68 | 126 | 40 | 234 | 36 | 14 | - | | 468 | |
| 102 | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | 54 | 54 | 36 | 45 | 27 | 6 | 108 | 54 | 108 | 126 | 144 | 15 | 46 | 42 | 18 | 110 | 36 | 7 | - | | 220 | |
| 103 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | | 18 | 72 | | 3 | 36 | | | |
| 106 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 40 | |
| 109 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 40 | |
| 112 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 113 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 115 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 18 | |
| 118 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | |
| 121 | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | 54 | 54 | 36 | 45 | 27 | 6 | 72 | 54 | 72 | 63 | 99 | 10 | 28 | 42 | | 38 | 36 | 4 | - | | 110 | |
| 122 | | | 12 | | | | | | | | | | | 54 | 12 | | | | | 12 | | | | | | | | |
| 124 | *36* | | *36* | *63* | *45* | *5* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *36* | | *12* | *63* |
| 125 | | | *12* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 127 | | | | | | | *54* | *54* | *36* | *45* | *27* | *6* | | | | | | | | | | | | | *36* | | | *63* |

| № | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 130 | Б1.В.ОД.7.3 | Технология отрасли (бродильных производств и виноделия) | 7 | | | 7 | 216 | 216 | 126 | 36 | 54 | 36 | 36 | 54 | 6 | 6 |
| 131 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 54 | | 54 | | | | | |
| 133 | Б1.В.ОД.7.4 | Биотехнологические основы отрасли (бродильных производств и виноделия) | 7 | | | | 144 | 144 | 72 | 36 | | 36 | 27 | 45 | 4 | 4 |
| 134 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 136 | Б1.В.ОД.7.5 | [illegible] контроль и учет на предприятиях отрасли (бродильных производств и виноделия) | 8 | | | | 144 | 144 | 70 | 28 | 42 | | 38 | 36 | 4 | 4 |
| 137 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | 12 | | | | | |
| 139 | Б1.В.ОД.7.6 | Биоорганическая химия | 3 | | | | 144 | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | 4 |
| 140 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 20 | | 20 | | | | | |
| 145 | Б1.В.ДВ | Дисциплины по выбору | 1 | 22 | | | 2164 | 2164 | 1228 | 320 | 274 | 634 | 909 | 27 | 51 | 51 |
| 147 | | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | 3-7 | | | 328 | 328 | 328 | | | 328 | | | | |
| 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 |
| 160 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 162 | 2 | Осетинский язык | | 1 | | | 72 | 72 | 36 | | | 36 | 36 | | 2 | 2 |
| 163 | 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 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 2 | 2 |
| 181 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 8 | | | 8 | | | | |
| 183 | 2 | Психология | | 4 | | | 72 | 72 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 2 | 2 |
| 186 | Б1.В.ДВ.6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 187 | 1 | История и культура Осетии | | 2 | | | 72 | 72 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 2 | 2 |
| 188 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 8 | | | 8 | | | | |
| 190 | 2 | Традиционная культура осетин | | 2 | | | 72 | 72 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 2 | 2 |
| 193 | Б1.В.ДВ.7 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 194 | 1 | Биология клетки с основами биотехнологии | | 1 | | | 144 | 144 | 36 | 18 | 18 | | 108 | | 4 | 4 |
| 195 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | 12 | | | | | |
| 197 | 2 | Физико-химическая биология | | 1 | | | 144 | 144 | 36 | 18 | 18 | | 108 | | 4 | 4 |
| 200 | Б1.В.ДВ.8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 201 | 1 | Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков | | 7 | | | 108 | 108 | 54 | 18 | 36 | | 54 | | 3 | 3 |
| 202 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | 12 | | | | | |
| 204 | 2 | Технология функциональных продуктов питания | | 7 | | | 108 | 108 | 54 | 18 | 36 | | 54 | | 3 | 3 |
| 207 | Б1.В.ДВ.9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 208 | 1 | Санитария и гигиена питания | | 3 | | | 72 | 72 | 54 | 18 | | 36 | 18 | | 2 | 2 |
| 209 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 211 | 2 | Экологические проблемы производства пищевых продуктов | | 3 | | | 72 | 72 | 54 | 18 | | 36 | 18 | | 2 | 2 |
| 214 | Б1.В.ДВ.10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 215 | 1 | Общая микробиология | 4 | | | | 180 | 180 | 84 | 34 | 50 | | 69 | 27 | 5 | 5 |
| 216 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | 12 | | | | | |
| 218 | 2 | Безопасность продовольственного сырья | 4 | | | | 180 | 180 | 84 | 34 | 50 | | 69 | 27 | 5 | 5 |
| 221 | Б1.В.ДВ.11 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 222 | 1 | Организация информационного поиска по пищевым технологиям | | 4 | | | 144 | 144 | 84 | 34 | 50 | | 60 | | 4 | 4 |
| 223 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | 12 | | | | | |
| 225 | 2 | Водоподготовка в технологии напитков | | 4 | | | 144 | 144 | 84 | 34 | 50 | | 60 | | 4 | 4 |
| 228 | Б1.В.ДВ.12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 229 | 1 | Технология экструдированных продуктов | | 8 | | | 108 | 108 | 44 | 22 | | 22 | 64 | | 3 | 3 |
| 230 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 8 | | | 8 | | | | |
| 232 | 2 | Основы дегустационной оценки напитков | | 8 | | | 108 | 108 | 44 | 22 | | 22 | 64 | | 3 | 3 |
| 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 |
| 237 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 239 | 2 | Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие) | | 7 | | | 108 | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | 3 |
| 242 | Б1.В.ДВ.14 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 243 | 1 | Организация малого бизнеса | | 6 | | | 108 | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | 3 |
| 244 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 246 | 2 | Предпринимательство и бизнес | | 6 | | | 108 | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | 3 |
| 249 | Б1.В.ДВ.15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 250 | 1 | Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий) | | 8 | | | 144 | 144 | 84 | | 84 | | 60 | | 4 | 4 |
| 251 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 72 | | 72 | | | | | |
| 253 | 2 | Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие) | | 8 | | | 144 | 144 | 84 | | 84 | | 60 | | 4 | 4 |

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

| № | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 139 | | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | |
| 140 | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | | | |
| 145 | 18 | 18 | 72 | 144 | | 6 | 16 | | 52 | 40 | | 2 | 72 | 18 | 144 | 90 | | 7 | 84 | 100 | 88 | 169 | 27 | 11 |
| 147 | | | 36 | | | | | | 36 | | | | | | 72 | | | | | | 72 | | | |
| 159 | | | 36 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 160 | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 162 | | | 36 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | 16 | 40 | | 2 |
| 181 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | |
| 183 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | | 16 | 40 | | 2 |
| 187 | | | | | | | 16 | | 16 | 40 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 188 | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 190 | | | | | | | 16 | | 16 | 40 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 194 | 18 | 18 | | 108 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 195 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 197 | 18 | 18 | | 108 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 208 | | | | | | | | | | | | | 18 | | 36 | 18 | | 2 | | | | | | |
| 209 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | |
| 211 | | | | | | | | | | | | | 18 | | 36 | 18 | | 2 | | | | | | |
| 215 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 50 | | 69 | 27 | 5 |
| 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | |
| 218 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 50 | | 69 | 27 | 5 |
| 222 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 50 | | 60 | | 4 |
| 223 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | |
| 225 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 50 | | 60 | | 4 |

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

| № | 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 | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | Итого часов в интерактивной форме | Закрепленная кафедра |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 130 | | | | | | | | | | | | | 36 | 54 | 36 | 36 | 54 | 6 | | | | | | | 36 | | 54 | 63 |
| 131 | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | | | | | |
| 133 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | 27 | 45 | 4 | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 134 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 136 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 | 42 | | 38 | 36 | 4 | 36 | | 12 | 63 |
| 137 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | |
| 139 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 20 | 62 |
| 145 | 36 | 18 | 54 | 72 | | 4 | 36 | | 90 | 90 | | 5 | 36 | 36 | 112 | 180 | | 9 | 22 | 84 | 22 | 124 | | 7 | - | | 248 | |
| 147 | | | 36 | | | | | | 36 | | | | | | 40 | | | | | | | | | | 36 | | | |
| 152 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | 63 |
| 153 | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 155 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 159 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 162 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 166 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | 63 |
| 167 | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 169 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 173 | | | | | | | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | 63 |
| 174 | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 176 | | | | | | | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 183 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 187 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 190 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 194 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 197 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 201 | | | | | | | | | | | | | 18 | 36 | | 54 | | 3 | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 202 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 204 | | | | | | | | | | | | | 18 | 36 | | 54 | | 3 | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 208 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 211 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 215 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 218 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 222 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 225 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 229 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 22 | | 22 | 64 | | 3 | 36 | | 8 | |
| 230 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | |
| 232 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 22 | | 22 | 64 | | 3 | 36 | | 8 | 63 |
| 236 | | | | | | | | | | | | | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 237 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 239 | | | | | | | | | | | | | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 243 | | | | | | | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 244 | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 246 | | | | | | | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 84 | | 60 | | 4 | 36 | | 72 | |
| 251 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | |
| 253 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 84 | | 60 | | 4 | 36 | | 72 | 63 |

ПЛАН Учебные план бакалавров 'B190302-48-04-ПП БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

| № | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 |
| 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 |
| 263 | Б1.В.ДВ.17 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 264 | 1 | Основное сырье отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий) | | 3 | | | 108 | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | 3 |
| 265 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 12 | | | 12 | | | | |
| 267 | 2 | Растительное сырье в технологии бродильных производств | | 3 | | | 108 | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | 3 |
| 270 | Б1.В.ДВ.18 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 271 | 1 | [illegible] работы [illegible] лаборатории | | 3 | | | 72 | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | 2 |
| 272 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | 8 | | 8 | | | | | |
| 274 | 2 | Основы научных исследований | | 3 | | | 72 | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | 2 |
| 280 | | | | | | | Всего часов | | | | | | | | ЗЕТ | |
| 281 | Индекс | Наименование | Экз | Зач | Зач. с О. | КР | По ЗЕТ | По плану | Контакт п. | | | | СР | ЗЕТ | Эксп | Факт |
| 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 [illegible] деятельности Вар | | | 24 | | 288 | 288 | | | | | | | 8 | 8 |
| 288 | Б2.Н | Научно-исследовательская работа | | | | | 108 | 108 | | | | | | | 3 | 3 |
| 289 | Б2.Н.1 | Научно-исследовательская работа Вар | | | 8 | | 108 | 108 | | | | | | | 3 | 3 |
| 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 |
| 294 | Б2.П.2 | Преддипломная практика Вар | | | 8 | | 324 | 324 | | | | | | | 9 | 9 |
| 297 | | | | | | | Всего часов | | | | | | | | ЗЕТ | |
| 298 | Индекс | Наименование | Экз | Зач | Зач. с О. | КР | По ЗЕТ | По плану | Контакт п. | | | | СР | ЗЕТ | Эксп | Факт |
| 299 | Б3 | Государственная итоговая аттестация | | | | | 216 | 216 | | | | | 108 | | 6 | 6 |
| 301 | | | | | | | Всего часов | | | | | | | | ЗЕТ | |
| 302 | Индекс | Наименование | Экз | За | ЗаО | КР | По ЗЕТ | По плану | Контакт п. | Лек | Лаб | Пр | СР | Контр | Эксп | Факт |
| 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 |
| 305 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | | | | | | | |
| 309 | | | | | | | Всего часов | | | | | | | | ЗЕТ | |
| 310 | Индекс | Наименование | | | | | По ЗЕТ | По плану | Контакт п. | | | | СР | ЗЕТ | Эксп | Факт |
| 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 |
| 315 | | | | | | | Всего часов | | | | | | | | ЗЕТ | |
| 316 | Индекс | Наименование | Экз | За | ЗаО | КР | По ЗЕТ | По плану | Контакт п. | Лек | Лаб | Пр | СР | Контр | Эксп | Факт |
| 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 |
| 319 | | | в т.ч. часов в инт. форме | | | | | | | | | | | | | |

Распределение по курсам и семестрам

| № | Курс 1, Семестр 1 [19 нед]: Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Семестр 2 [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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 256 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 257 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 258 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 260 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 263 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 264 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | | | | | |
| 265 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | |
| 267 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | | | | | |
| 270 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 271 | | | | | | | | | | | | | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | | | | |
| 272 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | |
| 274 | | | | | | | | | | | | | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | | | | |
| 280 | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ |
| 281 | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 297 | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ |
| 298 | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | |
| 299 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 302 | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ |
| 303 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 304 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 305 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 309 | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ |
| 310 | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | |
| 311 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 316 | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ | Лек | Лаб | Пр | СР | Контроль | ЗЕТ |
| 317 | | | | | | | | | 18 | 54 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 318 | | | | | | | | | 18 | 54 | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 319 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 256 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 257 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 72 | | 3 | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 258 | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 260 | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 72 | | 3 | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 263 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 264 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | |
| 265 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 267 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 12 | 63 |
| 270 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 271 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | 61 |
| 272 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 274 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 8 | |
| 280 | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | |
| 281 | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | | |
| 282 | | | | | | | 2 | | 108 | | | 3 | | | | | | | 8 | | 432 | | | 12 | | | | |
| 284 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 285 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 1.50 | | |
| 288 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 108 | | | 3 | | | | |
| 289 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 108 | | | 3 | 36 | 1.50 | | |
| 292 | | | | | | | 2 | | 108 | | | 3 | | | | | | | 6 | | 324 | | | 9 | | | | |
| 293 | | | | | | | 2 | | 108 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | 36 | 1.50 | | |
| 294 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | 324 | | | 9 | 36 | 1.50 | | |
| 297 | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | |
| 298 | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | | |
| 299 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | 6 | - | | | |
| 302 | 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. | | |
| 303 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | 3 | - | | | |
| 304 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | 3 | 36 | | | |
| 305 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 309 | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Недель | | Часов | | | ЗЕТ | Часов в ЗЕТ | ЗЕТ в нед. | | |
| 310 | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | Итого | СР | Ауд | | | | | |
| 311 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 108 | | | 3 | | | | |
| 312 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 108 | | | 3 | 36 | 1.50 | | |
| 316 | 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. | | |
| 317 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | | |
| 318 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | |
| 319 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**ПРАКТИКИ** **Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| 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** | | | | | | **174** |
| *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 | 7 | | | | 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 | | | | | | | |
| Б2.П.1 | | | 63 | ☑ | 2 | | | | | | | |
| *План* | Преддипломная практика | 8 | | | 6 | | | | | | | |
| *Факт* | | | | | 6 | | | | | | | 30 |
| Б2.П.2 | | | 63 | ☑ | 6 | | 5 | | 1.00 | | | 30 |
| *План* | ***Научно-исследовательская работа (Н)*** | **8** | | | **2** | | | | | | | |
| *Факт* | | | | | **2** | | | | | | | **10** |
| *План* | Научно-исследовательская работа | 8 | | | 2 | | | | | | | |
| *Факт* | | | | | 2 | | | | | | | 10 |
| Б2.Н.1 | | | 63 | ☑ | 2 | | 5 | | 1.00 | | | 10 |

| Вид работы | Каф. | Студ. | Часов на студента | Трудоемкость |
|---|---|---|---|---|
| **Руководство** | 63 | 5 | 21.00 | 105 |
| **Консультации по** | | | | |

| | Комиссия №1 | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Каф. | Студ. | Часов на студ. | Трудоемкость |
| | | 5 | | |
| **Председатель ГЭК (ВКР)** | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| **Члены ГЭК (ВКР)** | | | | |
| 1 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 2 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 3 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 4 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 5 | 61 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 6 | | 5 | 0.50 | |
| 7 | | 5 | 0.50 | |
| 8 | | 5 | 0.50 | |
| **Секретарь ГЭК (ВКР)** | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| **Примечания к комиссиям ГЭК (ВКР)** | | | | |

| | Комиссия №1 | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Каф. | Студ. | Часов на студ. /на гр. | Трудоемкость |
| | | 5 | | |
| **Председатель ГЭК** | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| **Лекции (час. на гр.)** | 63 | - | 10.00 | 10 |
| **Члены ГЭК** | | | | |
| 1 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 2 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 3 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 4 | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 5 | 61 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| 6 | | 5 | 0.50 | |
| 7 | | 5 | 0.50 | |
| 8 | | 5 | 0.50 | |
| **Дежурство** | | | | |
| 1 | | 5 | | |
| 2 | | 5 | | |
| **Секретарь ГЭК** | 63 | 5 | 0.50 | 2.5 |
| **Примечания к комиссиям ГЭК** | | | | |

**КУРС 1 Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| № | 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 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 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

| № | 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 | | | | | | | | | 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 ТО*: 19 Э: 3 | | Δ 18 | | | | | | | | ТО: 17 ТО*: 17 Э: 2 | | Δ 54 | | | | | | | | ТО: 36 ТО*: 36 Э: 5 | | |
| | | (Предельное) | | 1188 | | | | | 162 | | | | 1026 | | | | | | 108 | | | | 2214 | | | | | | 270 | | | | |
| | | (План) | | 1152 | 576 | 198 | 180 | 198 | 414 | 162 | 30 | | 1008 | 512 | 186 | 134 | 192 | 388 | 108 | 26 | | | 2160 | 1088 | 384 | 314 | 390 | 802 | 270 | 56 | | | |
| 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.7 | Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие" | Экз | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | Экз | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | 35678 |
| 10 | *Б1.В.ОД.7.6* | *Биоорганическая химия* | Экз | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | Экз | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | 62 | 3 |
| 11 | | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 72 | 72 | | | 72 | | | | За | 72 | 72 | | | 72 | | | | | За(2) | 144 | 144 | | | 144 | | | | | | 1234567 |
| 12 | Б1.В.ДВ.5.1 | Культурология | | | | | | | | | | За | 72 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 2 | | За | 72 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 2 | | | 4 |
| 13 | *Б1.В.ДВ.5.2* | *Психология* | | | | | | | | | | За | 72 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 2 | | За | 72 | 32 | 16 | | 16 | 40 | | 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 | | 63 | 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 | | | 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 | | 63 | 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 | | | 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 | | | 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 | | 63 | 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 | | | 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 | | 63 | 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 | | 61 | 3 |
| 23 | *Б1.В.ДВ.18.2* | *Основы научных исследований* | За | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | 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 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

| № | 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.21 | Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие" | Экз(2) | 324 | 144 | 72 | | 72 | 99 | 81 | 9 | | Экз | 144 | 54 | 18 | | 36 | 63 | 27 | 4 | | Экз(3) | 468 | 198 | 90 | | 108 | 162 | 108 | 13 | | | 567 |
| 8 | *Б1.Б.21.1* | *Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)* | Экз | 180 | 72 | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | | | | | | | | | | | | Экз | 180 | 72 | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | | 63 | 5 |
| 9 | *Б1.Б.21.2* | *Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | | | | | | | | | | | Экз | 144 | 54 | 18 | | 36 | 63 | 27 | 4 | | Экз | 144 | 54 | 18 | | 36 | 63 | 27 | 4 | | 63 | 6 |
| 10 | *Б1.Б.21.3* | *Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)* | Экз | 144 | 72 | 36 | | 36 | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | Экз | 144 | 72 | 36 | | 36 | 36 | 36 | 4 | | 63 | 5 |
| 11 | Б1.В.ОД.7 | Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие" | Экз КР | 180 | 72 | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | | Экз КР | 216 | 144 | 54 | 54 | 36 | 45 | 27 | 6 | | Экз(2) КР(2) | 396 | 216 | 90 | 54 | 72 | 108 | 72 | 11 | | | 35678 |
| 12 | *Б1.В.ОД.7.1* | *Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)* | Экз КР | 180 | 72 | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | | | | | | | | | | | | Экз КР | 180 | 72 | 36 | | 36 | 63 | 45 | 5 | | 63 | 5 |
| 13 | *Б1.В.ОД.7.2* | *Технология отрасли (пивоварения)* | | | | | | | | | | | Экз КР | 216 | 144 | 54 | 54 | 36 | 45 | 27 | 6 | | Экз КР | 216 | 144 | 54 | 54 | 36 | 45 | 27 | 6 | | 63 | 6 |
| 14 | | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 36 | 36 | | | 36 | | | | | За | 36 | 36 | | | 36 | | | | | За(2) | 72 | 72 | | | 72 | | | | | | 1234567 |
| 15 | Б1.В.ДВ.1.1 | Технология солодоращения | За | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | 63 | 5 |
| 16 | *Б1.В.ДВ.1.2* | *Контроль качества и технология переработки зерна* | За | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | 2 | | | 5 |
| 17 | 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 | | 63 | 5 |
| 18 | *Б1.В.ДВ.3.2* | *Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология* | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | 5 |
| 19 | Б1.В.ДВ.4.1 | Разработка и внедрение нормативной документации | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | 63 | 6 |
| 20 | *Б1.В.ДВ.4.2* | *Теоретические основы товароведения* | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | 6 |
| 21 | Б1.В.ДВ.14.1 | Организация малого бизнеса | | | | | | | | | | | За | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | За | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | 63 | 6 |
| 22 | *Б1.В.ДВ.14.2* | *Предпринимательство и бизнес* | | | | | | | | | | | За | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | За | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | | 6 |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | Экз(4) За(4) КР | | | | | | | | | | Экз(4) За(3) КР | | | | | | | | | | Экз(8) За(7) КР(2) | | | | | | | | | | | |
| ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА | | (План) | | | | | | | | | | | | 108 | | | | | | | 3 | 2 | | 108 | | | | | | | 3 | 2 | | |
| | | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | | | | | | | 3 | 2 | ЗаО | 108 | | | | | | | 3 | 2 | | 6 |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | 8 | | |

**КУРС 4 Учебный план бакалавров 'В190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| № | 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 | | | | Всего | Контакт.р.(по уч.зан.) | | | | СР | | | | | Всего | Контакт.р.(по уч.зан.) | | | | СР | | Всего | | | |
| | | | | | Всего | Лек | Лаб | Пр | | Контроль | | | | Всего | Лек | Лаб | Пр | | Контроль | | | | | Всего | Лек | Лаб | Пр | | Контроль | | | | | |
| ИТОГО | | | | 1048 | | | | | | 28 | 22 | | 1152 | | | | | | | 32 | 20 | | 2200 | | | | | | | 60 | 42 | | |
| ИТОГО по ООП (без факультативов) | | | | 1048 | | | | | | 28 | | | 1152 | | | | | | | 32 | | | 2200 | | | | | | | 60 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед) | | ООП, факультативы (в период ТО) | | 46.8 | | | | | | | | | 63.9 | | | | | | | | | | 55.4 | | | | | | | | | | |
| | | ООП, факультативы (в период экз. сес.) | | 54 | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | |
| | | в период гос.экзаменов | | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | 27 | | | | | | | | | | |
| | | Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ. | | 25.2 | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | | | 28.7 | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра | | 25.2 | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | | | 28.7 | | | | | | | | | | |
| | | Аудиторная (элект.курсы по физ.к.) | | 2.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1.1 | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ | | (Δ) | | Δ 140 | | | | | | | ТО: 19 1/3 ТО*: 19 1/3 Э: 2 2/3 | | Δ −72 | | | | | | | | 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) | | 1048 | 526 | 180 | 90 | 256 | 378 | 144 | 28 | | 504 | 234 | 68 | 126 | 40 | 234 | 36 | 14 | | | 1552 | 760 | 248 | 216 | 296 | 612 | 180 | 42 | | | |
| 1 | Б1.Б.21 | Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие" | За | 144 | 72 | 36 | | 36 | 72 | | 4 | | | | | | | | | | | За | 144 | 72 | 36 | | 36 | 72 | | 4 | | | 567 |
| 2 | *Б1.Б.21.4* | *Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | За | 144 | 72 | 36 | | 36 | 72 | | 4 | | | | | | | | | | | За | 144 | 72 | 36 | | 36 | 72 | | 4 | | 63 | 7 |
| 3 | Б1.В.ОД.1 | Правоведение | | | | | | | | | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | 72 | | 3 | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | 72 | | 3 | | | 8 |
| 4 | 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 |
| 5 | Б1.В.ОД.7 | Дисциплины профиля "Технология бродильных производств и виноделие" | Экз(2) КР | 360 | 198 | 72 | 54 | 72 | 63 | 99 | 10 | Экз | 144 | 70 | 28 | 42 | | 38 | 36 | 4 | | Экз(3) КР | 504 | 268 | 100 | 96 | 72 | 101 | 135 | 14 | | | 35678 |
| 6 | *Б1.В.ОД.7.3* | *Технология отрасли (бродильных производств и виноделия)* | Экз КР | 216 | 126 | 36 | 54 | 36 | 36 | 54 | 6 | | | | | | | | | | | Экз КР | 216 | 126 | 36 | 54 | 36 | 36 | 54 | 6 | | 63 | 7 |
| 7 | *Б1.В.ОД.7.4* | *Биотехнологические основы отрасли (бродильных производств и виноделия)* | Экз | 144 | 72 | 36 | | 36 | 27 | 45 | 4 | | | | | | | | | | | Экз | 144 | 72 | 36 | | 36 | 27 | 45 | 4 | | 63 | 7 |
| 8 | *Б1.В.ОД.7.5* | *Техохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (бродильных производств и виноделия)* | | | | | | | | | | Экз | 144 | 70 | 28 | 42 | | 38 | 36 | 4 | | Экз | 144 | 70 | 28 | 42 | | 38 | 36 | 4 | | 63 | 8 |
| 9 | | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 40 | 40 | | | 40 | | | | | | | | | | | | | | За | 40 | 40 | | | 40 | | | | | | 1234567 |
| 10 | 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 | | 63 | 7 |
| 11 | *Б1.В.ДВ.8.2* | *Технология функциональных продуктов питания* | За | 108 | 54 | 18 | 36 | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | За | 108 | 54 | 18 | 36 | | 54 | | 3 | | | 7 |
| 12 | Б1.В.ДВ.12.1 | Технология экструдированных продуктов | | | | | | | | | | За | 108 | 44 | 22 | | 22 | 64 | | 3 | | За | 108 | 44 | 22 | | 22 | 64 | | 3 | | | 8 |
| 13 | *Б1.В.ДВ.12.2* | *Основы дегустационной оценки напитков* | | | | | | | | | | За | 108 | 44 | 22 | | 22 | 64 | | 3 | | За | 108 | 44 | 22 | | 22 | 64 | | 3 | | 63 | 8 |
| 14 | 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 | | | 7 |
| 15 | *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 | | 63 | 7 |
| 16 | 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 | | | 8 |
| 17 | *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 | | 63 | 8 |
| 18 | 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 | | | 7 |
| 19 | *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 | | 63 | 7 |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | Экз(3) За(4) КР | | | | | | | | | Экз За(3) | | | | | | | | | | 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 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| 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 бродильных производств и виноделие"** | | | | | | | | | | | | | |
| *Б1.Б.21.1* | *Процессы и аппараты пищевых производств (бродильных производств и виноделия)* | 63 | ОПК-2 | ПК-2 | ПК-5 | ПК-7 | ПК-15 | ПК-16 | | | | | | |
| *Б1.Б.21.2* | *Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | 63 | ОПК-2 | ПК-5 | ПК-8 | | | | | | | | | |
| *Б1.Б.21.3* | *Введение в технологию продуктов питания (бродильных производств и виноделия)* | 63 | ОПК-2 | ПК-4 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-15 | ПК-18 | | | | | | |
| *Б1.Б.21.4* | *Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (бродильных производств и виноделия)* | 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 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| 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 бродильных производств и виноделие"** | | | | | | | | | | | | | |
| *Б1.В.ОД.7.1* | *Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия)* | 63 | ПК-2 | ПК-5 | ПК-7 | ПК-10 | ПК-19 | ПК-20 | ПК-23 | ПК-24 | ПК-25 | ПК-27 | | |
| *Б1.В.ОД.7.2* | *Технология отрасли (пивоварения)* | 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.7.3* | *Технология отрасли (бродильных производств и виноделия)* | 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.7.4* | *Биотехнологические основы отрасли (бродильных производств и виноделия)* | 63 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-15 | ПК-18 | | | | | | | | |
| *Б1.В.ОД.7.5* | *Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (бродильных производств и виноделия)* | 63 | ПК-3 | ПК-10 | ПК-12 | ПК-19 | | | | | | | | |
| *Б1.В.ОД.7.6* | *Биоорганическая химия* | 62 | ПК-1 | ПК-4 | ПК-5 | | | | | | | | | |
| | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | ОК-7 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.1.1 | Технология солодоращения | 63 | ПК-1 | ПК-4 | ПК-7 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.1.2 | Контроль качества и технология переработки зерна | | ОК-2 | ОПК-2 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-7 | ПК-12 | ПК-19 | ПК-20 | ПК-27 | | |
| Б1.В.ДВ.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 | 63 | ПК-8 | ПК-12 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.3.2 | Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | | ОПК-1 | ПК-8 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.4.1 | Разработка и внедрение нормативной документации | 63 | ОК-6 | ПК-24 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.4.2 | Теоретические основы товароведения | | 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 | 63 | ОПК-2 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-8 | ПК-15 | ПК-17 | ПК-18 | | | | | |
| Б1.В.ДВ.8.2 | Технология функциональных продуктов питания | | ОПК-2 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-8 | ПК-15 | ПК-17 | ПК-18 | | | | | |
| Б1.В.ДВ.9.1 | Санитария и гигиена питания | 63 | ПК-12 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.9.2 | Экологические проблемы производства пищевых продуктов | | ОПК-2 | ПК-1 | ПК-12 | ПК-14 | ПК-17 | ПК-23 | ПК-24 | ПК-25 | ПК-27 | | | |
| Б1.В.ДВ.10.1 | Общая микробиология | 63 | ОПК-2 | ПК-1 | ПК-3 | ПК-12 | ПК-14 | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.10.2 | Безопасность продовольственного сырья | | ОК-8 | ОПК-2 | ПК-1 | ПК-3 | ПК-8 | ПК-18 | | | | | | |

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ** **Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| Индекс | Наименование | Каф | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.В.ДВ.11.1 | Организация информационного поиска по пищевым технологиям | | ОПК-1 | ОПК-2 | ПК-6 | ПК-10 | ПК-13 | ПК-14 | ПК-16 | ПК-18 | ПК-26 | | | |
| Б1.В.ДВ.11.2 | Водоподготовка в технологии напитков | 63 | ПК-1 | ПК-4 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.12.1 | Технология экструдированных продуктов | | ОПК-2 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-7 | ПК-12 | ПК-19 | ПК-20 | ПК-27 | | | | |
| Б1.В.ДВ.12.2 | Основы дегустационной оценки напитков | 63 | ПК-4 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.13.1 | Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) | | 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) | 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.14.1 | Организация малого бизнеса | 63 | ОК-3 | ОК-4 | ОК-6 | ОК-9 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.14.2 | Предпринимательство и бизнес | | ОК-3 | ОК-4 | ОК-6 | ОК-9 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.15.1 | Практикум по технологии отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий) | | ПК-10 | ПК-11 | ПК-12 | ПК-15 | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.15.2 | Практикум по технологии отрасли (бродильных производств и виноделие) | 63 | 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) | | 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) | 63 | 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) | | ПК-1 | ПК-6 | ПК-8 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.17.2 | Растительное сырье в технологии бродильных производств | 63 | ПК-1 | ПК-5 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.18.1 | Организация работы химической лаборатории | 61 | ПК-10 | ПК-21 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.18.2 | Основы научных исследований | | 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 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| 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 | | | | | | | | | | | |

**СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| | 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 | 28 | 32 |
| Итого по ООП (без факультативов) | | | | 228 | 252 | 240 | 60 | 32 | 28 | 60 | 30 | 30 | 60 | 30 | 30 | 60 | 28 | 32 |
| Итого по блоку Б1 | 50% | 50% | 48.1% | 207 | 216 | 211 | 56 | 32 | 24 | 56 | 30 | 26 | 57 | 30 | 27 | 42 | 28 | 14 |
| Дисциплины (модули) | 50% | 50% | 48.1% | 207 | 216 | 211 | 56 | 32 | 24 | 56 | 30 | 26 | 57 | 30 | 27 | 42 | 28 | 14 |
| 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 | 24 | 14 |
| 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 | 26% | | | | | | | | | | | | | |
| Учебная нагрузка (час/нед) | ООП, факультативы (в период ТО) | 51.7 | - | 54 | 50.9 | - | 52.2 | 53 | - | 50.3 | 50 | - | 46.8 | 63.9 |
| | 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 | - | 25.2 | 32 |
| | 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 | - | 25.2 | 32 |
| | 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 | 4 | 3 |
| | ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | | | | | | | | | |
| | КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП) | | | | | | | | | | | | | |
| | КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР) | | | | | | | | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | КОНТРОЛЬНЫЕ (К) | | | | | | | | | | | | | |
| | ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц) | | | | | | | | | | | | | |
| | РЕФЕРАТЫ (Реф) | | | | | | | | | | | | | |
| | ЭССЕ (Эс) | | | | | | | | | | | | | |
| | РГР (РГР) | | | | | | | | | | | | | |

**КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ** **Учебный план бакалавров 'B190302-18-24-ППР БР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

| Индекс | Дисциплина | Вид | Сем | Распределение студентов по кафедрам | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.В.ОД.7.1 | Технологическое оборудование отрасли (бродильных производств и виноделия) | КР | 5 | Студ. | | | | | | | | | | |
| | | | | Каф. | 63 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.7.2 | Технология отрасли (пивоварения) | КР | 6 | Студ. | | | | | | | | | | |
| | | | | Каф. | 63 | | | | | | | | | |
| Б1.В.ОД.7.3 | Технология отрасли (бродильных производств и виноделия) | КР | 7 | Студ. | 5 | | | | | | | | | |
| | | | | Каф. | 63 | | | | | | | | | |