Министерство образования и науки РФ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Огоев А.У.*

"28" 04 2018 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 12 от 28.04.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Кафедра: Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)

Факультет: Химии, биологии и биотехнологии

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт 211

12.03.2015

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Дигурова А.М./*

Начальник УМО _____ */ Каменева Т.М./*

Декан _____ */ Агаева Ф.А./*

И.о. зав. кафедрой _____ */ Сатцаева И.К./*

01.09.18 Ик общий

Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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	К	К	К	К	К	К
II																				Э	Э	Э	К	К																		Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
III																				Э Э Э Э	Э	Э	К	К																		Э	П	П	К	К	К	К	К	К
IV																				Э	Э	Э	К	К										Э Э	Н	Н	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	18	**37**	19	18	**37**	19 2/6	19	**38 2/6**	19	9 4/6	**28 4/6**	141
Э	Экзаменационные сессии	3	2	**5**	3	2	**5**	2 4/6	1	**3 4/6**	3	2/6	**3 2/6**	17
У	Учебная практика		2	**2**		2	**2**							4
Н	Научно-исследовательская работа											2	**2**	2
П	Производственная практика								2	**2**		4	**4**	6
Д	Выпускная квалификационная работа											2	**2**	2
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											2	**2**	2
К	Каникулы	2	6	**8**	2	6	**8**	2	6	**8**	2	8	**10**	34
Итого		24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	24	28	**52**	208
Студентов												12		
Групп												1		

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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				18 нед				19 нед				18 нед				19 2/6 нед				19 нед				19 нед				9 4/6 нед			
									ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр	ЗЕТ	Час/нед Лек	Час/нед Лаб	Час/нед Пр
	Итого	21	44		-	229	262	242	31	8.8	6.8	12.5	31	10	8	11	31	6.9	9.5	8.6	29	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	29	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	30	7.3	4.2	13.8
	Итого по ООП (без факультативов)	21	43		-	228	252	240	31	8.8	6.8	12.5	29	10	8	10	31	6.9	9.5	8.6	29	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	29	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	30	7.3	4.2	13.8
	Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%																																							
	Итого по блоку Б1	21	43		-	207	216	216	31	8.8	6.8	12.5	26	10	8	10	31	6.9	9.5	8.6	26	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	26	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	15	7.3	4.2	13.8
	Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%																																							
Б1	Дисциплины (модули)	21	43		-	207	216	216	31	8.8	6.8	12.5	26	10	8	10	31	6.9	9.5	8.6	26	10	4	13	31	12.5	3.8	11.5	26	10.7	2.9	14.3	30	10.6	4.8	12.7	15	7.3	4.2	13.8
Б1.Б	Базовая часть	13	17		-	99	111	111	27	7.8	5.8	8.7	19	7	4	7	13	2.9	3.8	2.9	17	6	2	6	17	6.7	3.8	3.8	15	5.8		7.6	3	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	4			1.9	3			2																
Б1.Б.4	Экономика		1		36			2	2	1		1																												
Б1.Б.5	Математика	2	1		36			8	4	1.9		1.9	4	2		2																								
Б1.Б.6	Информатика	1			36			4	4		2.9																													
Б1.Б.7	Физика	3	2		36			9					3	2	2		6	1.9	3.8																					
Б1.Б.8	Химия:	1	1		-			12	7	1.9	2.9		5	2	2																									
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	*1*			*36*			*7*	7	1.9	2.9																													
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*		*2*		*36*			*5*					5	2	2																									
Б1.Б.9	Биохимия	4			36			6													6	2	2																	
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2			36			5					5	1		2																								
Б1.Б.11	Прикладная механика	4			36			4													4	2		2																
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		4		36			4													4	2		2																
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		1		36			4	4	1		2.9																												
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5			36			5																	5	1		1.9												
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	5			36			5																	5	1.9		1.9												
Б1.Б.16	Пищевая микробиология		5		36			3																	3	1.9	1.9													
Б1.Б.17	Пищевая химия		5		36			4																	4	1.9	1.9													
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6			36			4																					4	1		1.9								
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		6		36			3																					3	1.9		1.9								
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		7		36			3																									3	1.9		1.9				
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6		36			3																					3	1		1.9								
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6			36			5																					5	1.9		1.9								
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		12		36			2	1	1			1			1																								
Б1.В	Вариативная часть	8	26		-	105	108	105	4	1	1	3.8	7	3	4	3	18	4	5.7	5.7	9	4	2	7	14	5.8		7.7	11	4.9	2.9	6.7	27	8.7	4.8	10.8	15	7.3	4.2	13.8
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	8	5		-			62					5	2	4		16	3	5.7						10	3.8		3.8	6	2.9	2.9	1.9	18	6.7	2.9	4.8	7	4.6	4.2	1.9
Б1.В.ОД.1	Правоведение		8		36			3																													3	1.9		1.9
Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания	3			36			5									5	1	1.9																					
Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	3	2		36			8					2	1	2		6	1	1.9																					
Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	3	2		36			8					3	1	2		5	1	1.9																					
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	7	6		36			14																					6	2.9	2.9	1.9	8	2.9	2.9	1				
Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	8			36			4																													4	2.7	4.2	
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	5			36			7																	7	1.9		1.9												
Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли	7			36			5																									5	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	7			36			5																									5	1.9		1.9				
Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника		5		36			3																	3	1.9		1.9												
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		21		-			43	4	1	1	3.8	2	1		3	2	1		5.7	9	4	2	7	4	2		3.9	5	2		4.8	9	2	1.9	6	8	2.7		11.9

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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				18 нед				19 нед				18 нед				19 2/6 нед				19 нед				19 нед				9 4/6 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
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7		36							1.9				2				3.8				4				1.9				1.9				2.2				
Б1.В.ДВ.1																																								
1	Политология		5		36			2																	2	1		1												
2	Психология общения																																							
Б1.В.ДВ.2																																								
1	Русский язык и культура речи		1		36			2	2			1.9																												
2	Осетинский язык																																							
Б1.В.ДВ.3																																								
1	Социология		5		36			2																	2	1		1												
2	Предпринимательство и бизнес																																							
Б1.В.ДВ.4																																								
1	Культурология		6		36			2																					2	1		1								
2	Нации и национальные отношения																																							
Б1.В.ДВ.5																																								
1	Педагогика и психология		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			2	2	1	1																													
2	Физико-химическая биология																																							
Б1.В.ДВ.8																																								
1	Современные методы исследования пищевых продуктов		7		36			3																									3	1	1.9					
2	Контроль качества и технология переработки зерна																																							
Б1.В.ДВ.9																																								
1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		3		36			2									2	1		1.9																				
2	Экология Осетии																																							
Б1.В.ДВ.10																																								
1	Микробиология		4		36			4													4	2	2																	
2	Безопасность продовольственного сырья																																							
Б1.В.ДВ.11																																								
1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4		36			3													3	1		2																
2	Информационные технологии																																							
Б1.В.ДВ.12																																								
1	Технология экструдированных продуктов		8		36			3																													3	2.7		2.7
2	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов																																							
Б1.В.ДВ.13																																								
1	Проектирование предприятий отрасли		7		36			3																									3	1		1.9				
2	Оценка качества сырья и продукции																																							
Б1.В.ДВ.14																																								
1	Метрология, стандартизация и сертификация		6		36			3																					3	1		1.9								
2	Технология функциональных продуктов питания																																							
Б1.В.ДВ.15																																								
1	Практикум по хлебопечению		8		36			5																													5			9.2
2	Порошковые технологии пищевых продуктов																																							

План (проект) Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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 (18 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 3 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 2 сем. 4 (18 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 5 (19 2/6 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 3 сем. 6 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 7 (19 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	Курс 4 сем. 8 (9 4/6 нед) ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр
Б1.В.ДВ.16																																									
1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли			7		36			3																									3			1.9				
2	Защита интеллектуальной собственности																																								
Б2	Практики					-	15	27	18	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					3	2		108					3	2		108					9	6		324
Б2.У	Учебная практика					-			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.
														3	2		108					3	2		108																
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	☐	Рассред.		36			6					3	2		108					3	2		108																
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					-			9	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					6	4		216
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			6																													6	4		216
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																								
ФТД.1	Закон об образовании			2		36			2					2			1																								

ПЛАН Учебный план бакалавров 'B190302-15-4-ППР+.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
4		Итого	21	44		3	9040	9040	3810	1348	778	1684	3556	918	242	242
6		Итого по ООП (без факультативов)	21	43		3	8968	8968	3792	1348	778	1666	3502	918	240	240
8		Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%							47%	36%	21%	44%	42%	11%		
9		Итого по Блоку Б1	21	43		3	8104	8104	3792	1348	778	1666	3394	918	216	216
11		Б=51% В=49% ДВ(от В)=40.9%							47%	36%	21%	44%	42%	11%		
12	Б1	Дисциплины (модули)	21	43		3	8104	8104	3792	1348	778	1666	3394	918	216	216
14	Б1.Б	Базовая часть	13	17			3996	3996	1764	702	360	702	1674	558	111	111
15	Б1.Б.1	История	1				144	144	36	18		18	54	54	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	1-3			324	324	144			144	153	27	9	9
22		в т.ч. часов в инт. форме							106			106				
24	Б1.Б.4	Экономика		1			72	72	36	18		18	36		2	2
25		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
27	Б1.Б.5	Математика	2	1			288	288	144	72		72	99	45	8	8
28		в т.ч. часов в инт. форме							24			24				
30	Б1.Б.6	Информатика	1				144	144	54		54		36	54	4	4
31		в т.ч. часов в инт. форме														
33	Б1.Б.7	Физика	3	2			324	324	180	72	108		108	36	9	9
34		в т.ч. часов в инт. форме							128	20	108					
36	Б1.Б.8	Химия:	1	2			432	432	162	72	90		216	54	12	12
37		в т.ч. часов в инт. форме							40		40					
39	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	*1*				*252*	*252*	*90*	*36*	*54*		*108*	*54*	*7*	*7*
40		в т.ч. часов в инт. форме							*20*		*20*					
42	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*		*2*			*180*	*180*	*72*	*36*	*36*		*108*		*5*	*5*
43		в т.ч. часов в инт. форме							*20*		*20*					
46	Б1.Б.9	Биохимия	4				216	216	72	36	36		99	45	6	6
47		в т.ч. часов в инт. форме							20		20					
49	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2				180	180	54	18		36	63	63	5	5
50		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
52	Б1.Б.11	Прикладная механика	4				144	144	72	36		36	36	36	4	4
53		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
55	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника		4			144	144	72	36		36	72		4	4
56		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
58	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		1			144	144	72	18		54	72		4	4
59		в т.ч. часов в инт. форме							36	6		30				
61	Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	5				180	180	54	18		36	72	54	5	5
62		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
64	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	5				180	180	72	36		36	72	36	5	5
65		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
67	Б1.Б.16	Пищевая микробиология		5			108	108	72	36	36		36		3	3
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	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6				144	144	54	18		36	63	27	4	4
74		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
76	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		6			108	108	72	36		36	36		3	3
77		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
79	Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		7			108	108	72	36		36	36		3	3
80		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
82	Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6			108	108	54	18		36	54		3	3
83		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
85	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				180	180	72	36		36	81	27	5	5
86		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
88	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт		12			72	72	36	18		18	36		2	2
89		в т.ч. часов в инт. форме														
93	Б1.В	Вариативная часть	8	26		3	4108	4108	2028	646	418	964	1720	360	105	105
95	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	8	5		3	2232	2232	930	386	328	216	942	360	62	62
96	Б1.В.ОД.1	Правоведение		8			108	108	36	18		18	72		3	3
97		в т.ч. часов в инт. форме							8			8				
99	Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания	3				180	180	54	18	36		90	36	5	5
100		в т.ч. часов в инт. форме							20		20					
102	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	3	2			288	288	108	36	72		126	54	8	8
103		в т.ч. часов в инт. форме							40		40					
105	Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	3	2			288	288	108	36	72		144	36	8	8
106		в т.ч. часов в инт. форме							40		40					
108	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	7	6		67	504	504	270	108	108	54	180	54	14	14
109		в т.ч. часов в инт. форме							108		108					
111	Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли	8				144	144	66	26	40		60	18	4	4
112		в т.ч. часов в инт. форме							12		12					
114	Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	5			5	252	252	72	36		36	126	54	7	7
115		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
117	Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли	7				180	180	72	36		36	54	54	5	5
118		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
120	Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	7				180	180	72	36		36	54	54	5	5
121		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
123	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника		5			108	108	72	36		36	36		3	3
124		в т.ч. часов в инт. форме							12			12				
128	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		21			1876	1876	1098	260	90	748	778		43	43
130		Элективные курсы по физической культуре и спорту		3-7			328	328	328			328				
131		в т.ч. часов в инт. форме														
134	Б1.В.ДВ.1															
135	1	Политология		5			72	72	36	18		18	36		2	2

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1

№	Индекс	Семестр 1 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 2 [18 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		162	126	234	468	162	31	180	144	198	414	108	31
6		162	126	234	468	162	31	180	144	180	360	108	29
9		162	126	234	468	162	31	180	144	180	360	108	26
12	Б1	162	126	234	468	162	31	180	144	180	360	108	26
14	Б1.Б	144	108	162	396	162	27	126	72	126	252	108	19
15	Б1.Б.1	18		18	54	54	4						
16				8									
21	Б1.Б.3			36			1			36			1
22				20						20			
24	Б1.Б.4	18		18	36		2						
25				12									
27	Б1.Б.5	36		36	72		4	36		36	27	45	4
28				12						12			
30	Б1.Б.6		54		36	54	4						
33	Б1.Б.7							36	36		36		3
34								8	36				
36	Б1.Б.8	36	54		108	54	7	36	36		108		5
37			20						20				
39	*Б1.Б.8.1*	*36*	*54*		*108*	*54*	*7*						
40			*20*										
42	*Б1.Б.8.2*							*36*	*36*		*108*		*5*
43									*20*				
49	Б1.Б.10							18		36	63	63	5
50										12			
58	Б1.Б.13	18		54	72		4						
59		6		30									
88	Б1.Б.23	18			18		1			18	18		1
93	Б1.В	18	18	72	72		4	54	72	54	108		7
95	Б1.В.ОД							36	72		72		5
102	Б1.В.ОД.3							18	36		18		2
103									20				
105	Б1.В.ОД.4							18	36		54		3
106									20				
128	Б1.В.ДВ	18	18	72	72		4	18		54	36		2
130				36						36			

Курс 2

№	Индекс	Семестр 3 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4 [18 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		126	180	162	558	162	31	180	72	234	414	108	29
6		126	180	162	558	162	31	180	72	234	414	108	29
9		126	180	162	558	162	31	180	72	234	414	108	26
12	Б1	126	180	162	558	162	31	180	72	234	414	108	26
14	Б1.Б	54	72	54	252	36	13	108	36	108	252	108	17
18	Б1.Б.2	18		18	72		3						
19				8									
21	Б1.Б.3			36	108		4			36	45	27	3
22				30						36			
33	Б1.Б.7	36	72		72	36	6						
34		12	72										
46	Б1.Б.9							36	36		99	45	6
47									20				
52	Б1.Б.11							36		36	36	36	4
53										12			
55	Б1.Б.12							36		36	72		4
56										12			
93	Б1.В	72	108	108	306	126	18	72	36	126	162		9
95	Б1.В.ОД	54	108		288	126	16						
99	Б1.В.ОД.2	18	36		90	36	5						
100			20										
102	Б1.В.ОД.3	18	36		108	54	6						
103			20										
105	Б1.В.ОД.4	18	36		90	36	5						
106			20										
128	Б1.В.ДВ	18		108	18		2	72	36	126	162		9
130				72						72			

Курс 3

№	Индекс	Семестр 5 [19 2/6 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		234	72	216	486	144	31	198	54	270	396	54	29
6		234	72	216	486	144	31	198	54	270	396	54	29
9		234	72	216	486	144	31	198	54	270	396	54	26
12	Б1	234	72	216	486	144	31	198	54	270	396	54	26
14	Б1.Б	126	72	72	252	90	17	108		144	234	54	15
61	Б1.Б.14	18		36	72	54	5						
62				12									
64	Б1.Б.15	36		36	72	36	5						
65				12									
67	Б1.Б.16	36	36		36		3						
68			12										
70	Б1.Б.17	36	36		72		4						
71			12										
73	Б1.Б.18							18		36	63	27	4
74										12			
76	Б1.Б.19							36		36	36		3
77										12			
82	Б1.Б.21							18		36	54		3
83										12			
85	Б1.Б.22							36		36	81	27	5
86										12			
93	Б1.В	108		144	234	54	14	90	54	126	162		11
95	Б1.В.ОД	72		72	162	54	10	54	54	36	72		6
108	Б1.В.ОД.5							54	54	36	72		6
109									54				
114	Б1.В.ОД.7	36		36	126	54	7						
115				12									
123	Б1.В.ОД.10	36		36	36		3						
124				12									
128	Б1.В.ДВ	36		72	72		4	36		90	90		5
130				36						36			
135	1	18		18	36		2						

Курс 4

№	Индекс	Семестр 7 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8 [9 4/6 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
4		198	90	238	432	162	30	70	40	132	388	18	30	-		1 030	
6		198	90	238	432	162	30	70	40	132	388	18	30	-		1 030	
9		198	90	238	432	162	30	70	40	132	280	18	15	-		1 030	
12	Б1	198	90	238	432	162	30	70	40	132	280	18	15	-		1 030	
14	Б1.Б	36		36	36		3							-		526	
15	Б1.Б.1													36		8	35
18	Б1.Б.2													36		8	117
21	Б1.Б.3													36		106	102
24	Б1.Б.4													36		12	75
27	Б1.Б.5													36		24	67
30	Б1.Б.6													36			66
33	Б1.Б.7													36		128	72
36	Б1.Б.8													-		40	
39	*Б1.Б.8.1*													*36*		*20*	*61*
42	*Б1.Б.8.2*													*36*		*20*	*62*
46	Б1.Б.9													36		20	62
49	Б1.Б.10													36		12	72
52	Б1.Б.11													36		12	72
55	Б1.Б.12													36		12	72
58	Б1.Б.13													36		36	63
61	Б1.Б.14													36		12	63
64	Б1.Б.15													36		12	
67	Б1.Б.16													36		12	63
70	Б1.Б.17													36		12	62
73	Б1.Б.18													36		12	
76	Б1.Б.19													36		12	
79	Б1.Б.20	36		36	36		3							36		12	
80				12													
82	Б1.Б.21													36		12	66
85	Б1.Б.22													36		12	63
88	Б1.Б.23													36			21
93	Б1.В	162	90	202	396	162	27	70	40	132	280	18	15	-		504	
95	Б1.В.ОД	126	54	90	216	162	18	44	40	18	132	18	7	-		276	
96	Б1.В.ОД.1							18		18	72		3	36		8	38
97										8							
99	Б1.В.ОД.2													36		20	
102	Б1.В.ОД.3													36		40	61
105	Б1.В.ОД.4													36		40	61
108	Б1.В.ОД.5	54	54	18	108	54	8							36		108	
109			54														
111	Б1.В.ОД.6							26	40		60	18	4	36		12	
112									12								
114	Б1.В.ОД.7													36		12	
117	Б1.В.ОД.8	36		36	54	54	5							36		12	
118				12													
120	Б1.В.ОД.9	36		36	54	54	5							36		12	63
121				12													
123	Б1.В.ОД.10													36		12	72
128	Б1.В.ДВ	36	36	112	180		9	26		114	148		8	-		228	
130				40										36			21
135	1													36		8	

№	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
136			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
138	2	Психология общения	5				72	72	36	18		18	36		2	2
141	Б1.В.ДВ.2															
142	1	Русский язык и культура речи	1				72	72	36			36	36		2	2
143			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
145	2	Осетинский язык	1				72	72	36			36	36		2	2
148	Б1.В.ДВ.3															
149	1	Социология	5				72	72	36	18		18	36		2	2
150			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
152	2	Предпринимательство и бизнес	5				72	72	36	18		18	36		2	2
155	Б1.В.ДВ.4															
156	1	Культурология	6				72	72	36	18		18	36		2	2
157			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
159	2	Нации и национальные отношения	6				72	72	36	18		18	36		2	2
162	Б1.В.ДВ.5															
163	1	Педагогика и психология	4				72	72	36	18		18	36		2	2
164			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
166	2	Психология	4				72	72	36	18		18	36		2	2
169	Б1.В.ДВ.6															
170	1	История и культура Осетии	2				72	72	36	18		18	36		2	2
171			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
173	2	Традиционная культура осетин	2				72	72	36	18		18	36		2	2
176	Б1.В.ДВ.7															
177	1	Биология клетки с основами биотехнологии	1				72	72	36	18	18		36		2	2
178			в т.ч. часов в инт. форме						12		12					
180	2	Физико-химическая биология	1				72	72	36	18	18		36		2	2
183	Б1.В.ДВ.8															
184	1	Современные методы исследования пищевых продуктов	7				108	108	54	18	36		54		3	3
185			в т.ч. часов в инт. форме						12		12					
187	2	Контроль качества и технология переработки зерна	7				108	108	54	18	36		54		3	3
190	Б1.В.ДВ.9															
191	1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов	3				72	72	54	18		36	18		2	2
192			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
194	2	Экология Осетии	3				72	72	54	18		36	18		2	2
197	Б1.В.ДВ.10															
198	1	Микробиология	4				144	144	72	36	36		72		4	4
199			в т.ч. часов в инт. форме						12		12					
201	2	Безопасность продовольственного сырья	4				144	144	72	36	36		72		4	4
204	Б1.В.ДВ.11															
205	1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям	4				108	108	54	18		36	54		3	3
206			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
208	2	Информационные технологии	4				108	108	54	18		36	54		3	3
211	Б1.В.ДВ.12															
212	1	Технология экструдированных продуктов	8				108	108	52	26		26	56		3	3
213			в т.ч. часов в инт. форме						8			8				
215	2	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	8				108	108	52	26		26	56		3	3
218	Б1.В.ДВ.13															
219	1	Проектирование предприятий отрасли	7				108	108	54	18		36	54		3	3
220			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
222	2	Оценка качества сырья и продукции	7				108	108	54	18		36	54		3	3
225	Б1.В.ДВ.14															
226	1	Метрология, стандартизация и сертификация	6				108	108	54	18		36	54		3	3
227			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
229	2	Технология функциональных продуктов питания	6				108	108	54	18		36	54		3	3
232	Б1.В.ДВ.15															
233	1	Практикум по хлебопечению	8				180	180	88			88	92		5	5
234			в т.ч. часов в инт. форме						72			72				
236	2	Порошковые технологии пищевых продуктов	8				180	180	88			88	92		5	5
239	Б1.В.ДВ.16															
240	1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли	7				108	108	36			36	72		3	3
241			в т.ч. часов в инт. форме						12			12				
243	2	Защита интеллектуальной собственности	7				108	108	36			36	72		3	3

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

№	Сем. 1 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 2 (18 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 3 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 4 (18 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
136																								
138																								
142			36	36		2																		
143			12																					
145			36	36		2																		
149																								
150																								
152																								
156																								
157																								
159																								
163																			18		18	36		2
164																					8			
166																			18		18	36		2
170							18		18	36		2												
171									8															
173							18		18	36		2												
177	18	18		36		2																		
178		12																						
180	18	18		36		2																		
184																								
185																								
187																								
191													18		36	18		2						
192															12									
194													18		36	18		2						
198																			36	36		72		4
199																				12				
201																			36	36		72		4
205																			18		36	54		3
206																					12			
208																			18		36	54		3
212																								
213																								
215																								
219																								
220																								
222																								
226																								
227																								
229																								
233																								
234																								
236																								
240																								
241																								
243																								

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

№	Сем. 5 (19 2/6 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 6 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 7 (19 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Сем. 8 (9 4/6 нед) Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
136			8																									
138	18		18	36		2																			36		8	
142																									36		12	33
143																												
145																									36		12	
149	18		18	36		2																			36		8	
150			8																									
152	18		18	36		2																			36		8	
156							18		18	36		2													36		8	
157									8																			
159							18		18	36		2													36		8	
163																									36		8	49
164																												
166																									36		8	
170																									36		8	35
171																												
173																									36		8	
177																									36		12	63
178																												
180																									36		12	
184													18	36		54		3							36		12	
185														12														
187													18	36		54		3							36		12	
191																									36		12	
192																												
194																									36		12	
198																									36		12	
199																												
201																									36		12	
205																									36		12	
206																												
208																									36		12	
212																			26		26	56		3	36		8	
213																					8							
215																			26		26	56		3	36		8	
219													18		36	54		3							36		12	
220															12													
222													18		36	54		3							36		12	
226							18		36	54		3													36		12	
227									12																			
229							18		36	54		3													36		12	
233																					88	92		5	36		72	
234																					72							
236																					88	92		5	36		72	
240															36	72		3							36		12	
241															12													
243															36	72		3							36		12	

№	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КР	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	Факт
251	Б2	Практики						648	648				18	18
253	Б2.У	Учебная практика						216	216				6	6
254	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар			24		216	216				6	6
257	Б2.Н	Научно-исследовательская работа						108	108				3	3
258	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар			8		108	108				3	3
261	Б2.П	Производственная практика						324	324				9	9
262	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар			6		108	108				3	3
263	Б2.П.2	Преддипломная практика	Вар			8		216	216				6	6
267	Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт

№	Сем. 1 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Сем. 2 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Сем. 3 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Сем. 4 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Сем. 5 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Сем. 6 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Сем. 7 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Сем. 8 Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
251						2	108			3						2	108			3						2	108			3						6	324			9		
253						2	108			3						2	108			3																						
254						2	108			3						2	108			3																					36	1.50
257																																				2	108			3		
258																																				2	108			3	36	1.50
261																										2	108			3						4	216			6		
262																										2	108			3											36	1.50
263																																				4	216			6	36	1.50
267	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.

№	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
268	Б3	Государственная итоговая аттестация					216	216					108		6	6
270																
271	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.п.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Эксп	Факт
272	Б3.Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					108	108					108		3	3
273	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					108	108					108		3	3
274			в т.ч. часов в инт. форме													
278																
279	Индекс	Наименование					По ЗЕТ	По плану	Контакт.п.				СР	ЗЕТ	Эксп	Факт
280	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР					108	108							3	3
281	Б3.Д.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты / Баз					108	108							3	3
284																
285	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.п.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр	Эксп	Факт
286	ФТД	Факультативы		1			72	72	18			18	54		2	2
287	ФТД.1	Закон об образовании		2			72	72	18			18	54		2	2
288			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 [18 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 2, Семестр 3 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 4 [18 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
268																								
271	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
272																								
273																								
274																								
279	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ
280																								
281																								
285	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
286									18	54		2												
287									18	54		2												
288																								

№	Курс 3, Семестр 5 [19 2/6 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 6 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Курс 4, Семестр 7 [19 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Семестр 8 [9 4/6 нед]: Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра
268																			4					6	-			
271	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.		
272																						108		3	-			
273																						108		3	36			
274																												
279	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель		Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
280																			2		108			3				
281																			2		108			3	36	1.50		
285	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.		
286																									-			
287																									36			
288																												

ПРАКТИКИ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

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

КУРС 1 Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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				
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего	Недель		
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СР					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							
ИТОГО				1152						31	22		1152							31	22		2304							62	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1152						31			1080							29			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.2									52										52.1										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		в период гос.экзаменов																															
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		25.6									26										25.8										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		25.6									26										25.8										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9									2										2										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 36							ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3		Δ 36								ТО: 18 ТО*: 18 Э: 2		Δ 72								ТО: 37 ТО*: 37 Э: 5		
		(Предельное)		1188					162				1080						108				2268						270					
		(План)		1152	522	162	126	234	468	162	31		1044	522	180	144	198	414	108	28			2196	1044	342	270	432	882	270	59			
1	Б1.Б.1	История	Экз	144	36	18		18	54	54	4											Экз	144	36	18		18	54	54	4		35	1
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	36	36			36			1	За	36	36			36			1		За(2)	72	72			72			2		102	1234
3	Б1.Б.4	Экономика	За	72	36	18		18	36		2											За	72	36	18		18	36		2		75	1
4	Б1.Б.5	Математика	За	144	72	36		36	72		4	Экз	144	72	36		36	27	45	4		Экз За	288	144	72		72	99	45	8		67	12
5	Б1.Б.6	Информатика	Экз	144	54		54		36	54	4											Экз	144	54		54		36	54	4		66	1
6	Б1.Б.7	Физика										За	108	72	36	36		36		3		За	108	72	36	36		36		3		72	23
7	Б1.Б.8	Химия:	Экз	252	90	36	54		108	54	7	За	180	72	36	36		108		5		Экз За	432	162	72	90		216	54	12			12
8	*Б1.Б.8.1*	*Основы общей и неорганической химии*	Экз	252	90	36	54		108	54	7											Экз	252	90	36	54		108	54	7		61	1
9	*Б1.Б.8.2*	*Органическая химия*										За	180	72	36	36		108		5		За	180	72	36	36		108		5		62	2
10	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика										Экз	180	54	18		36	63	63	5		Экз	180	54	18		36	63	63	5		72	2
11	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	За	144	72	18		54	72		4											За	144	72	18		54	72		4		63	1
12	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт	За	36	18	18			18		1	За	36	18			18	18		1		За(2)	72	36	18		18	36		2		21	12
13	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия										За	72	54	18	36		18		2		За	72	54	18	36		18		2		61	23
14	Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия										За	108	54	18	36		54		3		За	108	54	18	36		54		3		61	23
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту		36	36			36					36	36			36						72	72			72					21	1234567
16	Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	За	72	36			36	36		2											За	72	36			36	36		2		33	1
17	*Б1.В.ДВ.2.2*	*Осетинский язык*	За	72	36			36	36		2											За	72	36			36	36		2			1
18	Б1.В.ДВ.6.1	История и культура Осетии										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2		35	2
19	*Б1.В.ДВ.6.2*	*Традиционная культура осетин*										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			2
20	Б1.В.ДВ.7.1	Биология клетки с основами биотехнологии	За	72	36	18	18		36		2											За	72	36	18	18		36		2		63	1
21	*Б1.В.ДВ.7.2*	*Физико-химическая биология*	За	72	36	18	18		36		2											За	72	36	18	18		36		2			1
22	ФТД.1	Закон об образовании										За	72	18			18	54		2		За	72	18			18	54		2			2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(7)									Экз(2) За(7)										Экз(5) За(14)											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)											108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																	
КАНИКУЛЫ											2										6										8		

КУРС 2 Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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.)			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						31	22		1116							29	22		2304							60	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1188						31			1116							29			2304							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		54									50										52										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54										54										
		в период гос.экзаменов																															
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		20.9									23										22										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		20.9									23										22										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		3.8									4										4										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)									ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3		Δ 72								ТО: 18 ТО*: 18 Э: 2		Δ 72								ТО: 37 ТО*: 37 Э: 5		
		(Предельное)		1188					162				1080						108				2268						270				
		(План)		1188	468	126	180	162	558	162	31		1008	486	180	72	234	414	108	26			2196	954	306	252	396	972	270	57			
1	Б1.Б.2	Философия	За	108	36	18		18	72		3											За	108	36	18		18	72		3		117	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		102	1234
3	Б1.Б.7	Физика	Экз	216	108	36	72		72	36	6											Экз	216	108	36	72		72	36	6		72	23
4	Б1.Б.9	Биохимия										Экз	216	72	36	36		99	45	6		Экз	216	72	36	36		99	45	6		62	4
5	Б1.Б.11	Прикладная механика										Экз	144	72	36		36	36	36	4		Экз	144	72	36		36	36	36	4		72	4
6	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника										За	144	72	36		36	72		4		За	144	72	36		36	72		4		72	4
7	Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания	Экз	180	54	18	36		90	36	5											Экз	180	54	18	36		90	36	5			3
8	Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	Экз	216	54	18	36		108	54	6											Экз	216	54	18	36		108	54	6		61	23
9	Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	Экз	180	54	18	36		90	36	5											Экз	180	54	18	36		90	36	5		61	23
10		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72				За	72	72			72					За(2)	144	144			144					21	1234567
11	Б1.В.ДВ.5.1	Педагогика и психология										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2		49	4
12	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Психология*										За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			4
13	Б1.В.ДВ.9.1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2			3
14	*Б1.В.ДВ.9.2*	*Экология Осетии*	За	72	54	18		36	18		2											За	72	54	18		36	18		2			3
15	Б1.В.ДВ.10.1	Микробиология										За	144	72	36	36		72		4		За	144	72	36	36		72		4			4
16	*Б1.В.ДВ.10.2*	*Безопасность продовольственного сырья*										За	144	72	36	36		72		4		За	144	72	36	36		72		4			4
17	Б1.В.ДВ.11.1	Организация информационного поиска по пищевым технологиям										За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			4
18	*Б1.В.ДВ.11.2*	*Информационные технологии*										За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			4
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(3)									Экз(3) За(4)										Экз(7) За(7)											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)											108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																	
КАНИКУЛЫ											2										6										8		

КУРС 3 Учебный план бакалавров 'В190302-18-4-ППР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс											
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Каф.	Семестры
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				1152							31	22		1080							29	22		2232							60	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1152							31			1080							29			2232							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52.2										48.4										50.4										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		25.2										25.6										25.5										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		25.2										25.6										25.5										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		1.9										1.9										1.9										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 36								ТО: 19 1/3 ТО*: 19 1/3 Э: 2 2/3		Δ 108								ТО: 19 ТО*: 19 Э: 1		Δ 144								ТО: 38 1/3 ТО*: 38 1/3 Э: 3 2/3		
		(Предельное)		1188						144				1080						54				2268						198				
		(План)		1152	522	234	72	216	486	144	31			972	522	198	54	270	396	54	26			2124	1044	432	126	486	882	198	57			
1	Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Экз	180	54	18		36	72	54	5												Экз	180	54	18		36	72	54	5		63	5
2	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	180	72	36		36	72	36	5												Экз	180	72	36		36	72	36	5			5
3	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	За	108	72	36	36		36		3												За	108	72	36	36		36		3		63	5
4	Б1.Б.17	Пищевая химия	За	144	72	36	36		72		4												За	144	72	36	36		72		4		62	5
5	Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья											Экз	144	54	18		36	63	27	4		Экз	144	54	18		36	63	27	4			6
6	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания											За	108	72	36		36	36		3		За	108	72	36		36	36		3			6
7	Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии											За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3		66	6
8	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											Экз	180	72	36		36	81	27	5		Экз	180	72	36		36	81	27	5		63	6
9	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли											За КР	216	144	54	54	36	72		6		За КР	216	144	54	54	36	72		6			67
10	Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	Экз КР	252	72	36		36	126	54	7												Экз КР	252	72	36		36	126	54	7			5
11	Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника	За	108	72	36		36	36		3												За	108	72	36		36	36		3		72	5
12		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	36	36			36					За	36	36			36					За(2)	72	72			72					21	1234567
13	Б1.В.ДВ.1.1	Политология	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2			5
14	*Б1.В.ДВ.1.2*	*Психология общения*	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2			5
15	Б1.В.ДВ.3.1	Социология	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2			5
16	*Б1.В.ДВ.3.2*	*Предпринимательство и бизнес*	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2			5
17	Б1.В.ДВ.4.1	Культурология											За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			6
18	*Б1.В.ДВ.4.2*	*Нации и национальные отношения*											За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2			6
19	Б1.В.ДВ.14.1	Метрология, стандартизация и сертификация											За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			6
20	*Б1.В.ДВ.14.2*	*Технология функциональных продуктов питания*											За	108	54	18		36	54		3		За	108	54	18		36	54		3			6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(5) КР										Экз(2) За(5) КР										Экз(5) За(10) КР(2)											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

КУРС 4 Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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	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				1120							30	22		1080							30	20		2200							60	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1120							30			1080							30			2200							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		50.5										54										52.3										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54										54										54										
		в период гос.экзаменов												54										27										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		25.6										25.1										25.4										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		25.6										25.1										25.4										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		2.2																				1.2										
ДИСЦИПЛИНЫ		(Δ)		Δ 68								ТО: 19 ТО*: 19 Э: 3										ТО: 9 2/3 ТО*: 9 2/3 Э: 1/3		Δ 68									ТО: 28 2/3 ТО*: 28 2/3 Э: 3 1/3	
		(Предельное)		1188						162				540						18				1728						180				
		(План)		1120	526	198	90	238	432	162	30			540	242	70	40	132	280	18	15			1660	768	268	130	370	712	180	45			
1	Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	108	72	36		36	36		3												За	108	72	36		36	36		3			7
2	Б1.В.ОД.1	Правоведение											За	108	36	18		18	72		3		За	108	36	18		18	72		3		38	8
3	Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	Экз КР	288	126	54	54	18	108	54	8												Экз КР	288	126	54	54	18	108	54	8			67
4	Б1.В.ОД.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли											Экз	144	66	26	40		60	18	4		Экз	144	66	26	40		60	18	4			8
5	Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли	Экз	180	72	36		36	54	54	5												Экз	180	72	36		36	54	54	5			7
6	Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	Экз	180	72	36		36	54	54	5												Экз	180	72	36		36	54	54	5		63	7
7		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	40	40			40															За	40	40			40					21	1234567
8	Б1.В.ДВ.8.1	Современные методы исследования пищевых продуктов	За	108	54	18	36		54		3												За	108	54	18	36		54		3			7
9	*Б1.В.ДВ.8.2*	*Контроль качества и технология переработки зерна*	За	108	54	18	36		54		3												За	108	54	18	36		54		3			7
10	Б1.В.ДВ.12.1	Технология экструдированных продуктов											За	108	52	26		26	56		3		За	108	52	26		26	56		3			8
11	*Б1.В.ДВ.12.2*	*Идентификация и фальсификация пищевых продуктов*											За	108	52	26		26	56		3		За	108	52	26		26	56		3			8
12	Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли	За	108	54	18		36	54		3												За	108	54	18		36	54		3			7
13	*Б1.В.ДВ.13.2*	*Оценка качества сырья и продукции*	За	108	54	18		36	54		3												За	108	54	18		36	54		3			7
14	Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по хлебопечению											За	180	88			88	92		5		За	180	88			88	92		5			8
15	*Б1.В.ДВ.15.2*	*Порошковые технологии пищевых продуктов*											За	180	88			88	92		5		За	180	88			88	92		5			8
16	Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли	За	108	36			36	72		3												За	108	36			36	72		3			7
17	*Б1.В.ДВ.16.2*	*Защита интеллектуальной собственности*	За	108	36			36	72		3												За	108	36			36	72		3			7
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(4) КР										Экз За(3)										Экз(4) За(7) КР											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												216							6	4		216							6	4		
		Преддипломная практика											ЗаО	216							6	4	ЗаО	216							6	4		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 'B190302-18-4-ППР+.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	35	ОК-1	ОК-4										
Б1.Б.2	Философия	117	ОК-1	ОК-4	ОК-5									
Б1.Б.3	Иностранный язык	102	ОК-3	ОК-5	ОК-9									
Б1.Б.4	Экономика	75	ОК-2	ОК-5	ОПК-2									
Б1.Б.5	Математика	67	ПК-5	ПК-16	ПК-17									
Б1.Б.6	Информатика	66	ОК-5	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-17	ПК-26						
Б1.Б.7	Физика	72	ПК-5	ПК-13	ПК-14									
Б1.Б.8	**Химия:**													
Б1.Б.8.1	*Основы общей и неорганической химии*	61	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.8.2	*Органическая химия*	62	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.9	Биохимия	62	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	72	ОК-3	ОК-5	ОК-9	ОПК-2	ПК-6	ПК-14	ПК-16	ПК-20	ПК-26			
Б1.Б.11	Прикладная механика	72	ПК-2	ПК-5	ПК-20									
Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	72	ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27				
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	63	ОК-6	ОК-8	ПК-4	ПК-8	ПК-12	ПК-21						
Б1.Б.14	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	63	ОК-6	ОК-8	ПК-8	ПК-9	ПК-12							
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств		ОПК-2	ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-15	ПК-16						
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	63	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-15							
Б1.Б.17	Пищевая химия	62	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		ОПК-2	ПК-5	ПК-8									
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания		ОПК-2	ПК-4	ПК-8	ПК-9	ПК-15	ПК-18						
Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		ОПК-2	ПК-1	ПК-4	ПК-7	ПК-11	ПК-18						
Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	66	ОК-2	ОПК-2	ПК-6	ПК-7	ПК-10	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-22			
Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	63	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ОПК-2	ПК-8	ПК-15	ПК-22				
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт	21	ОК-7											
Б1.В.ОД.1	Правоведение	38	ОК-6	ПК-22										
Б1.В.ОД.2	Научные основы производства питания		ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-9	ПК-15	ПК-18					
Б1.В.ОД.3	Аналитическая химия	61	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия	61	ПК-1	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли		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.6	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли		ПК-3	ПК-10	ПК-12	ПК-19								
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли		ПК-2	ПК-5	ПК-7	ПК-10	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27		
Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы отрасли		ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-15	ПК-18							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.9	Экономика и управление производством	63	ОК-2	ОК-6	ОПК-2	ПК-10	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27		
Б1.В.ОД.10	Электротехника и электроника	72	ОК-8	ПК-2	ПК-5	ПК-12	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7											
Б1.В.ДВ.1.1	Политология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.1.2	Психология общения		ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-10								
Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	33	ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.2.2	Осетинский язык		ОК-3	ОК-4	ОК-9									
Б1.В.ДВ.3.1	Социология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.3.2	Предпринимательство и бизнес		ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-9								
Б1.В.ДВ.4.1	Культурология		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.4.2	Нации и национальные отношения		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9								
Б1.В.ДВ.5.1	Педагогика и психология	49	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	35	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	63	ПК-4	ПК-5	ПК-9									
Б1.В.ДВ.7.2	Физико-химическая биология		ПК-4	ПК-5	ПК-14									
Б1.В.ДВ.8.1	Современные методы исследования пищевых продуктов		ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-13	ПК-18						
Б1.В.ДВ.8.2	Контроль качества и технология переработки зерна		ОК-2	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-7	ПК-12	ПК-19	ПК-20	ПК-27		
Б1.В.ДВ.9.1	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		ОПК-2	ПК-1	ПК-12	ПК-14	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.9.2	Экология Осетии		ОК-6	ПК-1	ПК-12	ПК-17								
Б1.В.ДВ.10.1	Микробиология		ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-12	ПК-14							
Б1.В.ДВ.10.2	Безопасность продовольственного сырья		ОК-8	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8	ПК-18						
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	Информационные технологии		ОПК-1	ПК-6	ПК-10	ПК-13	ПК-14	ПК-16	ПК-18	ПК-26				
Б1.В.ДВ.12.1	Технология экструдированных продуктов		ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-7	ПК-12	ПК-19	ПК-20	ПК-27				
Б1.В.ДВ.12.2	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		ПК-1	ПК-3	ПК-8									
Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование предприятий отрасли		ОК-2	ПК-2	ПК-7	ПК-15	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б1.В.ДВ.13.2	Оценка качества сырья и продукции		ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-8	ПК-14						
Б1.В.ДВ.14.1	Метрология, стандартизация и сертификация		ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-8							
Б1.В.ДВ.14.2	Технология функциональных продуктов питания		ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-15	ПК-17	ПК-18					
Б1.В.ДВ.15.1	Практикум по хлебопечению		ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ДВ.15.2	Порошковые технологии пищевых продуктов		ПК-4	ПК-5	ПК-7									
Б1.В.ДВ.16.1	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли		ПК-2	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-27			
Б1.В.ДВ.16.2	Защита интеллектуальной собственности		ОК-3	ОК-5	ОК-9	ПК-9	ПК-13	ПК-22	ПК-25					
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**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			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		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									
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**										
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**	**ПК-21**	**ПК-22**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**
			ПК-26	**ПК-27**										
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
			ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**
			ПК-14	**ПК-15**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**	**ПК-21**	**ПК-22**	**ПК-23**	**ПК-24**	**ПК-25**
			ПК-26	**ПК-27**										
Б3.Д.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1
			ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13
			ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-27										
ФТД	**Факультативы**		**ОК-5**											
ФТД.1	Закон об образовании		ОК-5											

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.plm.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2015**

Индекс	Дисциплина	Вид	Сем	Распределение студентов по кафедрам										
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	КР	6	Студ.										
				Каф.										
Б1.В.ОД.5	Технология отрасли	КР	7	Студ.	12									
				Каф.										
Б1.В.ОД.7	Технологическое оборудование отрасли	КР	5	Студ.										
				Каф.										

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ **Учебный план бакалавров 'B190302-18-4-ППР+.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	31	31	60	31	29	60	31	29	60	30	30
Итого по ООП (без факультативов)				228	252	240	60	31	29	60	31	29	60	31	29	60	30	30
Итого по блоку Б1	51%	49%	40.9%	207	216	216	57	31	26	57	31	26	57	31	26	45	30	15
Дисциплины (модули)	51%	49%	40.9%	207	216	216	57	31	26	57	31	26	57	31	26	45	30	15
Базовая часть				99	111	111	46	27	19	30	13	17	32	17	15	3	3	
Вариативная часть				105	108	105	11	4	7	27	18	9	25	14	11	42	27	15
Практики				15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9
Базовая часть																		
Вариативная часть				15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9
Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Базовая часть				6	9	6										6		6
Вариативная часть																		
Факультативы				1	10	2	2		2									

Доля ... занятий от аудиторных	лекционных	38.92%													
	в интерактивной форме	29.7%													
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)	51.5	-	52.2	52	-	54	50	-	52.2	48.4	-	50.5	54
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	в период гос.экзаменов	54	-			-			-			-		54
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)	24.6	-	25.6	26	-	20.9	23	-	25.2	25.6	-	25.6	25.1
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР	24.6	-	25.6	26	-	20.9	23	-	25.2	25.6	-	25.6	25.1
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)	2.4	-	1.9	2	-	3.8	4	-	1.9	1.9	-	2.2	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)		5	3	2	7	4	3	5	3	2	4	3	1
	ЗАЧЕТЫ (За)		14	7	7	7	3	4	10	5	5	7	4	3
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)													
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)													
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)								2	1	1	1	1	
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)													
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)													
	РЕФЕРАТЫ (Реф)													
	ЭССЕ (Эс)													
	РГР (РГР)													