

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 28.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль "Технология продуктов питания из растительного сырья"

Кафедра: Технологии продуктов питания
Факультет: Химии, биологии и биотехнологии

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

| Код | Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты |
|--------|---|
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА |
| 22.003 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ |

| Основной | Типы задач профессиональной деятельности |
|----------|--|
| + | технологический |
| - | научно-исследовательский |

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОП

Декан

Зав. кафедрой



Загалова З.А./

Хожая А.И./

Каева Ф.А./

Маркарян Б.М./

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППР++-plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | | | | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Закрепленная кафедра | |
|---|------------|---|------------------|-----------|-------------|----|-------------|-----------|-------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------|------|--------|------|--------|------|--------|------|--------------------------------------|------------------------------|
| | | | Экза мен | Зачет | Зачет с оц. | КР | Экспер тное | Факт | Экспер тное | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР | Конт роль | Пр. подгот | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | Код |
| Блок 1.Дисциплины (модули) | | | | | | | 214 | 214 | 8032 | 8032 | 4872 | 4872 | 2395 | 765 | | 28.5 | 27.5 | 34 | 28 | 28 | 26 | 27 | 15 | | |
| Обязательная часть | | | | | | | 98 | 98 | 3856 | 3856 | 2162 | 2162 | 1253 | 441 | | 23.5 | 20.5 | 24.5 | 14.5 | 4.5 | 5.5 | 5 | | | |
| + | Б1.О.01 | История России | 2 | 1 | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 144 | 144 | 27 | 9 | 2.5 | 2.5 | | | | | | | 35 | Российской истории | |
| + | Б1.О.02 | Философия | | 4 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 36 | 36 | 72 | | | | | 3 | | | | | 130 | Философии и политологии | |
| + | Б1.О.03 | Иностранный язык | 4 | 123 | | | 8 | 8 | 288 | 288 | 144 | 144 | 108 | 36 | 2 | 2 | 1.5 | 2.5 | | | | | 102 | Иностранных языков для неязыковых | |
| + | Б1.О.04 | Основы российской государственности | | | 1 | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | 2 | | | | | | | | 130 | Философии и политологии | |
| + | Б1.О.05 | История религий России | | 2 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | | 2 | | | | | | | 129 | Всеобщей истории | |
| + | Б1.О.06 | Химия | 12333 | 22 | | | 23 | 23 | 828 | 828 | 514 | 514 | 134 | 180 | 4 | 8 | 11 | | | | | | | | |
| + | Б1.О.06.01 | Основы общей и неорганической химии | 1 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 108 | 108 | | 36 | 4 | | | | | | | | 61 | Общей и неорганической химии | |
| + | Б1.О.06.02 | Органическая химия | 2 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 88 | 88 | 20 | 36 | | 4 | | | | | | | 62 | Органической химии | |
| + | Б1.О.06.03 | Аналитическая химия | 3 | 2 | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 124 | 124 | 20 | 36 | | 2 | 3 | | | | | | | 61 | Общей и неорганической химии |
| + | Б1.О.06.04 | Физическая и коллоидная химия | 3 | 2 | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 122 | 122 | 58 | 36 | | 2 | 4 | | | | | | | 61 | Общей и неорганической химии |
| + | Б1.О.06.05 | Биохимия | 3 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 72 | 72 | 36 | 36 | | | 4 | | | | | | | 62 | Органической химии |
| + | Б1.О.07 | Физика | 1 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 90 | 90 | 18 | 36 | 4 | | | | | | | | 72 | Физики и астрономии | |
| + | Б1.О.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 1 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 36 | 36 | 72 | | 3 | | | | | | | | 65 | Прикладной математики и информатики | |
| + | Б1.О.09 | Обучение служением | | | 4 | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | | | | 2 | | | | | 112 | Зоологии и биоэкологии (Зоологии, | |
| + | Б1.О.10 | Безопасность жизнедеятельности | | 1 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | 2 | | | | | | | | 94 | Анатомии, физиологии и ботаники | |
| + | Б1.О.11 | Основы военной подготовки | | 3 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | 3 | | | | | | | 21 | Физического воспитания |
| + | Б1.О.12 | Физическая культура и спорт | | 1 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 18 | 54 | | 2 | | | | | | | | 21 | Физического воспитания | |
| + | Б1.О.13 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | 234567 | | | | | 328 | 328 | 144 | 144 | 184 | | | | | | | | | | 21 | Физического воспитания | |
| + | Б1.О.14 | Русский язык и культура речи | | 3 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | | | 2 | | | | | | | 13 | Русского языка |
| + | Б1.О.15 | Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности | 2 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 68 | 68 | 40 | 36 | | 4 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.О.16 | Микробиология | 4 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 84 | 84 | 24 | 36 | | | | 4 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.О.17 | Инженерная и компьютерная графика | 3 | 2 | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 122 | 122 | 58 | 36 | | 2 | 4 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.О.18 | Электротехника | | 3 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | 3 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.О.19 | Тепло- и хладотехника | | 4 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 68 | 68 | 40 | | | | | 3 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.О.20 | Процессы и аппараты пищевых производств | 6 | 5 | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 140 | 140 | 40 | 36 | | | | | 2.5 | 3.5 | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.О.21 | Системы управления технологическими процессами | | 6 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 50 | 50 | 22 | | | | | | | 2 | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.О.22 | Экономика и управление производством | 7 | | | 7 | 5 | 5 | 180 | 180 | 72 | 72 | 72 | 36 | | | | | | | 5 | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.О.23 | Теория и практика успешной коммуникации в профессиональной деятельности | | 1 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | 2 | | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.О.24 | Правоведение | | 5 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | | | | | 2 | | | | 38 | Теории и истории государства и права | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | 116 | 116 | 4176 | 4176 | 2710 | 2710 | 1142 | 324 | 5 | 7 | 9.5 | 13.5 | 23.5 | 20.5 | 22 | 15 | | | |
| + | Б1.В.01 | Основы проектной деятельности | | 1 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | 3 | | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.В.02 | Введение в технологию продуктов питания | 2 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 68 | 68 | 40 | 36 | | 4 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.В.03 | Растительное сырье в технологии броидильных производств | | 2 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 84 | 84 | 24 | | | 3 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.В.04 | Научные основы производства продуктов питания | | 3 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | 3 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.05 | Организация информационного поиска по пищевым технологиям | | 3 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | 3 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.06 | Товароведение продовольственных товаров | | 4 | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 102 | 102 | 42 | | | | | 4 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б1.В.07 | Маркетинг в пищевой промышленности | | 4 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 68 | 68 | 40 | | | | | 3 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППР++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | з.е. | | Итого акад.часов | | | | | | | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Закрепленная кафедра | |
|---|---------------|--|------------------|----------|-------------|----|------------|----------|------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|--------|------|--------|------|--------|------|--------|------|----------------------|------------------------------|
| | | | Экза мен | Зачет | Зачет с оц. | КР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР | Конт роль | Пр. подгот | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | Код |
| + | Б1.В.08 | Технология производства хлеба и кондитерских изделий | 4 | 3 | | 4 | 8 | 8 | 288 | 288 | 210 | 210 | 42 | 36 | | | | 3.5 | 4.5 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.09 | Технология производства безалкогольных напитков | 5 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 72 | 72 | 36 | 36 | | | | | | 4 | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.10 | Технология пивоварения | 56 | | | 6 | 9 | 9 | 324 | 324 | 192 | 192 | 60 | 72 | | | | | | 4.5 | 4.5 | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.11 | Общая технология виноделия | 7 | 6 | | | 7 | 7 | 252 | 252 | 174 | 174 | 42 | 36 | | | | | | | 3 | 4 | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.12 | Основы дегустационной оценки напитков | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 32 | 32 | 40 | | | | | | | | | | 2 | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.13 | Технологическое оборудование | 6 | 5 | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 122 | 122 | 58 | 36 | | | | | | 2 | 4 | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.14 | Пищевая микробиология | 5 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 90 | 90 | 18 | 36 | | | | | | 4 | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.15 | Пищевая химия | | 5 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | | | | 3 | | | | 62 | Органической химии |
| + | Б1.В.16 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | | 5 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | | | | 3 | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.17 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции | | 5 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 90 | 90 | 18 | | | | | | | 3 | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.18 | Технология спирта и ликероводочных изделий | | 6 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 98 | 98 | 10 | | | | | | | | 3 | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.19 | Технология производства традиционных алкогольных напитков мира | | 6 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 66 | 66 | 42 | | | | | | | 3 | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.20 | Брагоректификационные установки | | 6 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 68 | 68 | 40 | | | | | | | 3 | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.21 | Разработка и внедрение нормативной документации | | 7 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | | | | | | | | 2 | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.22 | Основы технологического проектирования | | 7 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 90 | 90 | 18 | | | | | | | | | 3 | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.23 | Технология товарных дрожжей | | 7 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | | | | | | 3 | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.24 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | | 7 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 72 | 72 | 36 | | | | | | | | | 3 | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.25 | Функциональные напитки и напитки специализированного назначения | | 8 | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 48 | 48 | 60 | | | | | | | | | | 3 | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.26 | Технохимический контроль на предприятиях отрасли | 8 | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 64 | 64 | 44 | 36 | | | | | | | | | 4 | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.27 | Практикум по технологии пивоварения | | 7 | | | 5 | 5 | 180 | 180 | 144 | 144 | 36 | | | | | | | | | 5 | | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.28 | Практикум по технологии виноделия | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 48 | 48 | 24 | | | | | | | | | | 2 | 63 | Технологии продуктов питания |
| + | Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01 | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 32 | 32 | 40 | | | | | | | | | | 2 | | |
| + | Б1.В.ДВ.01.01 | Идентификация и фальсификация пищевых продуктов | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 32 | 32 | 40 | | | | | | | | | | 2 | 63 | Технологии продуктов питания |
| - | Б1.В.ДВ.01.02 | Безопасность продовольственного сырья | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 32 | 32 | 40 | | | | | | | | | | 2 | | |
| + | Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 | | 4 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 50 | 50 | 22 | | | | | | 2 | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.02.01 | Технологическое предпринимательство | | 4 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 50 | 50 | 22 | | | | | | 2 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| - | Б1.В.ДВ.02.02 | Бизнес - планирование | | 4 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 50 | 50 | 22 | | | | | | 2 | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 | | 1 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | | 2 | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.03.01 | Введение в направленность | | 1 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | | 2 | | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания |
| - | Б1.В.ДВ.03.02 | Индустрия 4.0 | | 1 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | | 2 | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04 | | 7 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | | | | | | | | 2 | | | |
| + | Б1.В.ДВ.04.01 | Микробиологический контроль на предприятиях отрасли | | 7 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | | | | | | | | 2 | | 63 | Технологии продуктов питания |
| - | Б1.В.ДВ.04.02 | Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли | | 7 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 54 | 54 | 18 | | | | | | | | | 2 | | | |
| + | Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05 | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 32 | 32 | 40 | | | | | | | | | | 2 | | |
| + | Б1.В.ДВ.05.01 | Производственный учет на предприятиях отрасли | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 32 | 32 | 40 | | | | | | | | | | 2 | 63 | Технологии продуктов питания |

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППР++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

| - | - | - | Формы пром. атт. | | | | з.е. | | Итого акад.часов | | | | | | | | Курс 1 | | Курс 2 | | Курс 3 | | Курс 4 | | Закрепленная кафедра | |
|---|---------------|---|------------------|-------|-------------|----|------------|------|------------------|----------|------------|------|-------|-----------|------------|------|--------|------|--------|------|--------|------|--------|------|------------------------------|--------------|
| | | | Экза мен | Зачет | Зачет с оц. | КР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Конт. раб. | Ауд. | СР | Конт роль | Пр. подгот | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | з.е. | Код | Наименование |
| - | Б1.В.ДВ.05.02 | Учет товарно-материальных ценностей на производстве продуктов питания | | 8 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 32 | 32 | 40 | | | | | | | | | | | 2 | | |
| Блок 2.Практика | | | | | | | 20 | 20 | 720 | 720 | 110 | 110 | 610 | | | | | 3 | | 3 | | 4 | | 10 | | |
| Обязательная часть | | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 68 | 68 | 148 | | | | | 3 | | 3 | | | | | | |
| + | Б2.О.01(У) | Учебная (ознакомительная) практика | | | 2 | | 3 | 3 | 108 | 108 | 34 | 34 | 74 | | | | 3 | | | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б2.О.02(У) | Учебная (технологическая) практика | | | 4 | | 3 | 3 | 108 | 108 | 34 | 34 | 74 | | | | | | 3 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | 14 | 14 | 504 | 504 | 42 | 42 | 462 | | | | | | | | 4 | | 10 | | | |
| + | Б2.В.01(П) | Производственная (технологическая) практика | | | 6 | | 4 | 4 | 144 | 144 | 34 | 34 | 110 | | | | | | | | 4 | | | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б2.В.02(Н) | Научно-исследовательская работа | | | 8 | | 3 | 3 | 108 | 108 | 4 | 4 | 104 | | | | | | | | | | 3 | 63 | Технологии продуктов питания | |
| + | Б2.В.03(Пд) | Преддипломная практика | | | 8 | | 7 | 7 | 252 | 252 | 4 | 4 | 248 | | | | | | | | | | 7 | 63 | Технологии продуктов питания | |
| Блок 3.Государственная итоговая аттестация | | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | | | 215.5 | 0.5 | | | | | | | | | | 6 | | |
| + | Б3.01(Д) | Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | | | 215.5 | 0.5 | | | | | | | | | | 6 | | |
| ФТД.Факультативные дисциплины | | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 72 | 72 | 72 | | | | | 2 | | 2 | | | | | | |
| + | ФТД.01 | Применение в образовательной деятельности проблематики геноцида советского народа в годы Великой Отечественной войны на основе проекта "Без срока давности" | | 2 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | | | 2 | | | | | | | 35 | Российской истории | |
| + | ФТД.02 | Биотехнологические основы отрасли | | 4 | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | | | | | 2 | | | | | 63 | Технологии продуктов питания | |

| № | Индекс | Наименование | Семестр 1 | | | | | | | | | | Семестр 2 | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | Каф. | Семестр | | | |
|--|---------------|---|-----------------|---------------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-------------|-----------------------|---------------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-----------------------|---------------------|-------------|----------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------------------|-----------|---------|------------|----------------|--|
| | | | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | | | Контр оль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | | | | СР | Контр оль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | | | Пр | СР | Контр оль | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 1098 | | | | | | | 28.5 | 20 4/6 | | 1242 | | | | | | | 32.5 | 19 1/6 | | 2340 | | | | | | | 61 | 39 5/6 | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 1098 | | | | | | | 28.5 | | | 1170 | | | | | | | 30.5 | | | 2268 | | | | | | | 59 | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед) | | ОП, факультативы (в период ТО) | | 55 | | | | | | | | | | 65.6 | | | | | | | | | | 60.3 | | | | | | | | | | | | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | 36 | | | | | | | | | | 58.5 | | | | | | | | | | 47.3 | | | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 33.8 | | | | | | | | | | 38.3 | | | | | | | | | | 36.1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 33.8 | | | | | | | | | | 38.3 | | | | | | | | | | 36.1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | 2 | | | | | | | | | | 2.1 | | | | | | | | | | 2.1 | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ | | | | 1098 | 666 | 252 | 162 | 252 | 360 | 72 | 28.5 | ТО: 18 2/3 Э: 2 | | 1242 | 728 | 248 | 210 | 270 | 397 | 117 | 32.5 | ТО: 17 1/6 Э: 2 | | 2340 | 1394 | 500 | 372 | 522 | 757 | 189 | 61 | ТО: 35 5/6 Э: 4 | | | | | |
| 1 | Б1.0.01 | История России | За | 90 | 72 | 36 | | | 36 | 18 | | 2.5 | | Эк | 90 | 72 | 36 | | | 36 | 9 | 9 | 2.5 | | Эк За | 180 | 144 | 72 | | 72 | 27 | 9 | 5 | | 35 | 12 | |
| 2 | Б1.0.03 | Иностранный язык | За | 72 | 36 | | | | 36 | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | | | | 36 | 36 | | 2 | | За(2) | 144 | 72 | | | 72 | 72 | | 4 | | 102 | 1234 | |
| 3 | Б1.0.04 | Основы российской государственности | ЗаО | 72 | 54 | 18 | | | 36 | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | ЗаО | 72 | 54 | 18 | | 36 | 18 | | 2 | | 130 | 1 | |
| 4 | Б1.0.05 | История религий России | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | | 18 | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | 129 | 2 | |
| 5 | Б1.0.06 | Химия | Эк | 144 | 108 | 36 | 72 | | | | 36 | 4 | | Эк За(2) | 288 | 208 | 66 | 142 | | | 44 | 36 | 8 | | Эк(2) За(2) | 432 | 316 | 102 | 214 | | 44 | 72 | 12 | | | 123 | |
| 6 | Б1.0.06.01 | Основы общей и неорганической химии | Эк | 144 | 108 | 36 | 72 | | | | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 108 | 36 | 72 | | | 36 | 4 | | 61 | 1 | |
| 7 | Б1.0.06.02 | Органическая химия | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 88 | 34 | 54 | | | 20 | 36 | 4 | | Эк | 144 | 88 | 34 | 54 | | 20 | 36 | 4 | | 62 | 2 | |
| 8 | Б1.0.06.03 | Аналитическая химия | | | | | | | | | | | | За | 72 | 70 | 16 | 54 | | | 2 | | 2 | | За | 72 | 70 | 16 | 54 | | 2 | | 2 | | 61 | 23 | |
| 9 | Б1.0.06.04 | Физическая и коллоидная химия | | | | | | | | | | | | За | 72 | 50 | 16 | 34 | | | 22 | | 2 | | За | 72 | 50 | 16 | 34 | | 22 | | 2 | | 61 | 23 | |
| 10 | Б1.0.07 | Физика | Эк | 144 | 90 | 36 | 54 | | | 18 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 90 | 36 | 54 | | 18 | 36 | 4 | | 72 | 1 | |
| 11 | Б1.0.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | За | 108 | 36 | | 36 | | | 72 | | 3 | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 36 | | 36 | | 72 | | 3 | | 65 | 1 | |
| 12 | Б1.0.10 | Безопасность жизнедеятельности | За | 72 | 54 | 36 | | | 18 | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 54 | 36 | | 18 | 18 | | 2 | | 94 | 1 | |
| 13 | Б1.0.12 | Физическая культура и спорт | За | 72 | 18 | 18 | | | | 54 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 18 | 18 | | | 54 | | 2 | | 21 | 1 | |
| 14 | Б1.0.13 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | 72 | 36 | | | | 36 | 36 | | | | За | 72 | 36 | | | | 36 | 36 | | | | За | 144 | 72 | | | 72 | 72 | | | | 21 | 1234567 | |
| 15 | Б1.0.15 | Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 34 | | | 34 | 40 | 36 | 4 | | Эк | 144 | 68 | 34 | | 34 | 40 | 36 | 4 | | 63 | 2 | |
| 16 | Б1.0.17 | Инженерная и компьютерная графика | | | | | | | | | | | | За | 72 | 50 | 16 | 34 | | | 22 | | 2 | | За | 72 | 50 | 16 | 34 | | 22 | | 2 | | 63 | 23 | |
| 17 | Б1.0.23 | Теория и практика успешной коммуникации в профессиональной деятельности | За | 72 | 36 | 18 | | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | 63 | 1 | |
| 18 | Б1.В.01 | Основы проектной деятельности | За | 108 | 72 | 36 | | | 36 | 36 | | 3 | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | 63 | 1 | |
| 19 | Б1.В.02 | Введение в технологию продуктов питания | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | | 40 | 36 | 4 | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 40 | 36 | 4 | | 63 | 2 | |
| 20 | Б1.В.03 | Растительное сырье в технологии бродильных производств | | | | | | | | | | | | За | 108 | 84 | 34 | | | 50 | 24 | | 3 | | За | 108 | 84 | 34 | | 50 | 24 | | 3 | | 63 | 2 | |
| 21 | Б1.В.ДВ.03.01 | Введение в направленность | За | 72 | 54 | 18 | | | 36 | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 54 | 18 | | 36 | 18 | | 2 | | 63 | 1 | |
| 22 | Б1.В.ДВ.03.02 | Индустрия 4.0 | За | 72 | 54 | 18 | | | 36 | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 54 | 18 | | 36 | 18 | | 2 | | | 1 | |
| 23 | Б2.0.01(У) | Учебная (ознакомительная) практика | | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | 34 | | | | 34 | 74 | | 3 | | ЗаО | 108 | 34 | | | 34 | 74 | | 3 | | 63 | 2 | |
| 24 | ФТД.01 | Применение в образовательной деятельности проблематики геноцида советского народа в годы Великой Отечественной войны на основе проекта "Без срока давности" | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 10 | | | 26 | 36 | | 2 | | За | 72 | 36 | 10 | | 26 | 36 | | 2 | | 35 | 2 | |
| ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ | | | Эк(2) За(8) ЗаО | | | | | | | | | | Эк(4) За(8) ЗаО | | | | | | | | | | Эк(6) За(16) ЗаО(2) | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | 10 | | | | |

| № | Индекс | Наименование | Семестр 3 | | | | | | | | | | Семестр 4 | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | Каф. | Семестр | | | | |
|--|---------------|---|-------------|---------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|--------------------------|-----------------------|-------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---------------------|------------------------------|-----------|-----------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|------------------------------|--------|-----|------|---------|
| | | | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | | | Контр оль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | | | | СР | Контр оль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | | | Пр | СР | Контр оль | | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 1260 | | | | | | | | 34 | 20 4/6 | | 1224 | | | | | | | | | 33 | 19 1/6 | | 2484 | | | | | | | 67 | 39 5/6 | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 1260 | | | | | | | | 34 | | | 1152 | | | | | | | | | 31 | | | 2412 | | | | | | 65 | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед) | | ОП, факультативы (в период ТО) | | 59.8 | | | | | | | | | | | 63.2 | | | | | | | | | | | | 61.5 | | | | | | | | | | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | 72 | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 39.6 | | | | | | | | | | | 34.9 | | | | | | | | | | | | 37.3 | | | | | | | | | | | |
| | | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 39.6 | | | | | | | | | | | 34.9 | | | | | | | | | | | | 37.3 | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | 1 | | | | | | | | | | | 1.1 | | | | | | | | | | | | 1.1 | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ | | | | 1260 | 756 | 270 | 288 | 198 | 360 | 144 | 34 | ТО: 18 Э: 2/3 Э: 2 | | | 1224 | 670 | 226 | 186 | 258 | 446 | 108 | 33 | ТО: 17 Э: 2/3 Э: 1 1/2 | | | 2484 | 1426 | 496 | 474 | 456 | 806 | 252 | 67 | ТО: 36 Э: 1/3 Э: 3 1/2 | | | | |
| 1 | Б1.0.02 | Философия | | | | | | | | | | | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | 72 | | | 3 | | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | 72 | | 3 | | 130 | 4 | |
| 2 | Б1.0.03 | Иностранный язык | За | 54 | 36 | | | 36 | 18 | | 1.5 | | | Эк | 90 | 36 | | | 36 | 18 | 36 | | 2.5 | | | Эк За | 144 | 72 | | | 72 | 36 | 36 | 4 | | 102 | 1234 | |
| 3 | Б1.0.06 | Химия | Эк(3) | 396 | 198 | 90 | 108 | | 90 | 108 | 11 | | | | | | | | | | | | | | | Эк(3) | 396 | 198 | 90 | 108 | | 90 | 108 | 11 | | | 123 | |
| 4 | Б1.0.06.03 | Аналитическая химия | Эк | 108 | 54 | 18 | 36 | | 18 | 36 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 54 | 18 | 36 | | 18 | 36 | 3 | | | 61 | 23 |
| 5 | Б1.0.06.04 | Физическая и коллоидная химия | Эк | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | 61 | 23 |
| 6 | Б1.0.06.05 | Биохимия | Эк | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 72 | 36 | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | 62 | 3 |
| 7 | Б1.0.09 | Обучение служением | | | | | | | | | | | | ЗаО | 72 | 36 | 4 | | 32 | 36 | | | 2 | | | ЗаО | 72 | 36 | 4 | | 32 | 36 | | 2 | | | 112 | 4 |
| 8 | Б1.0.11 | Основы военной подготовки | За | 108 | 72 | 36 | | | 36 | 36 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | | 21 | 3 |
| 9 | Б1.0.13 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | За | 36 | 18 | | | | 18 | 18 | | | | За | 36 | 18 | | | 18 | 18 | | | | | | За(2) | 72 | 36 | | | 36 | 36 | | | | | 21 | 1234567 |
| 10 | Б1.0.14 | Русский язык и культура речи | За | 72 | 36 | | | | 36 | 36 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | | | 36 | 36 | | 2 | | | 13 | 3 |
| 11 | Б1.0.16 | Микробиология | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 84 | 34 | 50 | | 24 | 36 | | 4 | | | Эк | 144 | 84 | 34 | 50 | | 24 | 36 | 4 | | | 63 | 4 |
| 12 | Б1.0.17 | Инженерная и компьютерная графика | Эк | 144 | 72 | | 72 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 72 | | 72 | | 36 | 36 | 4 | | | 63 | 23 |
| 13 | Б1.0.18 | Электротехника | За | 108 | 72 | 36 | | | 36 | 36 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | | 63 | 3 |
| 14 | Б1.0.19 | Тепло- и хладотехника | | | | | | | | | | | | За | 108 | 68 | 34 | | 34 | 40 | | | 3 | | | За | 108 | 68 | 34 | | 34 | 40 | | 3 | | | 63 | 4 |
| 15 | Б1.В.04 | Научные основы производства продуктов питания | За | 108 | 72 | 36 | 36 | | 36 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 36 | 36 | | 36 | | 3 | | | 63 | 3 |
| 16 | Б1.В.05 | Организация информационного поиска по пищевым технологиям | За | 108 | 72 | 36 | | | 36 | 36 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | | 63 | 3 |
| 17 | Б1.В.06 | Товароведение продовольственных товаров | | | | | | | | | | | | За | 144 | 102 | 34 | 68 | | 42 | | | 4 | | | За | 144 | 102 | 34 | 68 | | 42 | | 4 | | | 63 | 4 |
| 18 | Б1.В.07 | Маркетинг в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | За | 108 | 68 | 34 | | 34 | 40 | | | 3 | | | За | 108 | 68 | 34 | | 34 | 40 | | 3 | | | 63 | 4 |
| 19 | Б1.В.08 | Технология производства хлеба и кондитерских изделий | За | 126 | 108 | 36 | 72 | | 18 | | 3.5 | | | Эк КР | 162 | 102 | 34 | 68 | | 24 | 36 | | 4.5 | | | Эк За КР | 288 | 210 | 70 | 140 | | 42 | 36 | 8 | | | 63 | 34 |
| 20 | Б1.В.ДВ.02.01 | Технологическое предпринимательство | | | | | | | | | | | | За | 72 | 50 | 16 | | 34 | 22 | | | 2 | | | За | 72 | 50 | 16 | | 34 | 22 | | 2 | | | 63 | 4 |
| 21 | Б1.В.ДВ.02.02 | Бизнес - планирование | | | | | | | | | | | | За | 72 | 50 | 16 | | 34 | 22 | | | 2 | | | За | 72 | 50 | 16 | | 34 | 22 | | 2 | | | | 4 |
| 22 | Б2.0.02(У) | Учебная (технологическая) практика | | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | 34 | | | 34 | 74 | | | 3 | | | ЗаО | 108 | 34 | | | 34 | 74 | | 3 | | | 63 | 4 |
| 23 | ФТД.02 | Биотехнологические основы отрасли | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | | 2 | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | 63 | 4 |
| ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ | | | Эк(4) За(8) | | | | | | | | | | Эк(3) За(7) ЗаО(2) КР | | | | | | | | | | Эк(7) За(15) ЗаО(2) КР | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | 10 | | | |

| № | Индекс | Наименование | Контроль | Семестр 5 | | | | | | | Неделя | Контроль | Семестр 6 | | | | | | | Неделя | Итого за курс | | | | | | | | | | Каф. | Семестр | | | | |
|--|------------|---|----------|---------------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------|-----------|-----------------------|---------------------|-------------|------------|------------|---------------------|------------|------------|---------------|---------------------|---------------------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|---------------------------|--------|---------|--|
| | | | | Академических часов | | | | | | | | | з.е. | Академических часов | | | | | | | з.е. | Академических часов | | | | | | | з.е. | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | Контр оль | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | | Контр оль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | Контр оль | | | Всего | Неделя | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | | 1044 | | | | | | 28 | 20 4/6 | | 1116 | | | | | | | | 30 | 19 1/6 | | 2160 | | | | | | | 58 | 39 5/6 | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | | 1044 | | | | | | 28 | | | 1116 | | | | | | | | 30 | | | 2160 | | | | | | 58 | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед) | | ОП, факультативы (в период ТО) | | 50.2 | | | | | | | | | 57.1 | | | | | | | | | | | 53.7 | | | | | | | | | | | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | 54 | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | 63 | | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 35.7 | | | | | | | | | 35.1 | | | | | | | | | | | 35.4 | | | | | | | | | | | | |
| | | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 35.7 | | | | | | | | | 35.1 | | | | | | | | | | | 35.4 | | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | 1 | | | | | | | | | 1.1 | | | | | | | | | | | 1.1 | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ | | | | | 1044 | 684 | 270 | 216 | 198 | 252 | 108 | 28 | ТО: 18 2/3 Э: 2 | | 1116 | 638 | 218 | 266 | 154 | 370 | 108 | 30 | ТО: 17 2/3 Э: 1 1/2 | | 2160 | 1322 | 488 | 482 | 352 | 622 | 216 | 58 | ТО: 36 1/3 Э: 3 1/2 | | | |
| 1 | Б1.О.13 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | За | 36 | 18 | | | 18 | 18 | | | | За | 36 | 18 | | | | 18 | 18 | | | | За(2) | 72 | 36 | | | 36 | 36 | | | | 21 | 1234567 | |
| 2 | Б1.О.20 | Процессы и аппараты пищевых производств | За | 90 | 72 | 36 | | 36 | 18 | | 2.5 | | Эк | 126 | 68 | 34 | | 34 | 22 | 36 | 3.5 | | Эк За | 216 | 140 | 70 | | 70 | 40 | 36 | 6 | | 63 | 56 | | |
| 3 | Б1.О.21 | Системы управления технологическими процессами | | | | | | | | | | | За | 72 | 50 | 16 | | 34 | 22 | | 2 | | За | 72 | 50 | 16 | | 34 | 22 | | 2 | | 63 | 6 | | |
| 4 | Б1.О.24 | Правоведение | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 36 | 18 | | 18 | 36 | | 2 | | 38 | 5 | | |
| 5 | Б1.В.09 | Технология производства безалкогольных напитков | Эк | 144 | 72 | 18 | 54 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 72 | 18 | 54 | | 36 | 36 | 4 | | 63 | 5 | | |
| 6 | Б1.В.10 | Технология пивоварения | Эк | 162 | 108 | 36 | 72 | | 18 | 36 | 4.5 | | Эк КР | 162 | 84 | 34 | 50 | | 42 | 36 | 4.5 | | Эк(2) КР | 324 | 192 | 70 | 122 | | 60 | 72 | 9 | | 63 | 56 | | |
| 7 | Б1.В.11 | Общая технология виноделия | | | | | | | | | | | За | 108 | 84 | 16 | 68 | | 24 | | 3 | | За | 108 | 84 | 16 | 68 | | 24 | | 3 | | 63 | 67 | | |
| 8 | Б1.В.13 | Технологическое оборудование | За | 72 | 54 | 18 | | 36 | 18 | | 2 | | Эк | 144 | 68 | 34 | | 34 | 40 | 36 | 4 | | Эк За | 216 | 122 | 52 | | 70 | 58 | 36 | 6 | | 63 | 56 | | |
| 9 | Б1.В.14 | Пищевая микробиология | Эк | 144 | 90 | 36 | 54 | | 18 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 90 | 36 | 54 | | 18 | 36 | 4 | | 63 | 5 | | |
| 10 | Б1.В.15 | Пищевая химия | За | 108 | 72 | 36 | 36 | | 36 | | 3 | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 36 | 36 | | 36 | | 3 | | 62 | 5 | | |
| 11 | Б1.В.16 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | За | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 36 | | 36 | 36 | | 3 | | 63 | 5 | | |
| 12 | Б1.В.17 | Система менеджмента безопасности пищевой продукции | За | 108 | 90 | 36 | | 54 | 18 | | 3 | | | | | | | | | | | | За | 108 | 90 | 36 | | 54 | 18 | | 3 | | 63 | 5 | | |
| 13 | Б1.В.18 | Технология спирта и ликероводочных изделий | | | | | | | | | | | За | 108 | 98 | 34 | 64 | | 10 | | 3 | | За | 108 | 98 | 34 | 64 | | 10 | | 3 | | 63 | 6 | | |
| 14 | Б1.В.19 | Технология производства традиционных алкогольных напитков мира | | | | | | | | | | | За | 108 | 66 | 16 | 50 | | 42 | | 3 | | За | 108 | 66 | 16 | 50 | | 42 | | 3 | | 63 | 6 | | |
| 15 | Б1.В.20 | Брагоректификационные установки | | | | | | | | | | | За | 108 | 68 | 34 | 34 | | 40 | | 3 | | За | 108 | 68 | 34 | 34 | | 40 | | 3 | | 63 | 6 | | |
| 16 | Б2.В.01(П) | Производственная (технологическая) практика | | | | | | | | | | | ЗаО | 144 | 34 | | | 34 | 110 | | 4 | | ЗаО | 144 | 34 | | | 34 | 110 | | 4 | | 63 | 6 | | |
| ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ | | | | Эк(3) За(7) | | | | | | | Эк(3) За(6) ЗаО КР | | | | | | | Эк(6) За(13) ЗаО КР | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | 10 | | |

ПРАКТИКИ Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППР++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

| Название практики | Курс | Сем. курса | Кафедра | + | Продолжительность (недель) | Студ. | Часов | | | | | |
|---|------|------------|---------|---|----------------------------|-------|-------------|----------------------|--------------|-----------------------|--|--|
| | | | | | | | на студента | на студента в неделю | на подгруппу | на подгруппу в неделю | | |
| Вид практики: Учебная практика | | | | | | | | | | | | |
| Учебная (ознакомительная) практика | 1 | 2 | | | 2 | | | | | | | |
| | | | 63 | + | 2 | | | | | | | |
| Учебная (технологическая) практика | 2 | 2 | | | 2 | | | | | | | |
| | | | 63 | + | 2 | | | | | | | |
| Вид практики: Производственная практика | | | | | | | | | | | | |
| Производственная (технологическая) практика | 3 | 2 | | | 2 | 2/3 | | | | | | |
| | | | 63 | + | 2 | 2/3 | | | | | | |
| Вид практики: Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | |
| Преддипломная практика | 4 | 2 | | | 4 | 2/3 | | | | | | |
| | | | 63 | + | 4 | 2/3 | 10 | | 0.5 | | | |
| | | | 63 | | 4 | 2/3 | | | | | | |
| Вид практики: Научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | |
| Научно-исследовательская работа | 4 | 2 | | | 2 | | | | | | | |
| | | | 63 | + | 2 | | 10 | | 0.5 | | | |
| | | | 63 | | 2 | | | | | | | |
| Итого по факту | | | | | | 13 | 1/3 | | | | | |
| Итого по плану | | | | | | 13 | 1/3 | | | | | |

| Вид | Курс | Сем | Каф. | Студ. | Замечания |
|--|------|-----|------|-------|-----------|
| Технология производства хлеба и кондитерских изделий | | | | | |
| КР | 2 | 2 | 63 | | |
| Технология пивоварения | | | | | |
| КР | 3 | 2 | 63 | | |
| Экономика и управление производством | | | | | |
| КР | 4 | 1 | 63 | | |

| | | Итого | | | | | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | |
|------|---|---|-------|--------------|------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--|
| | | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | | Всего | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 | |
| | | | | | Мин. | Макс. | Факт | | | | | | | | | | | | | |
| | Итого (с факультативами) | | | | 236 | 245 | 244 | 61 | 28.5 | 32.5 | 67 | 34 | 33 | 58 | 28 | 30 | 58 | 27 | 31 | |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 236 | 240 | 240 | 59 | 28.5 | 30.5 | 65 | 34 | 31 | 58 | 28 | 30 | 58 | 27 | 31 | |
| B1 | Дисциплины (модули) | 46% | 54% | 8.6% | 212 | 214 | 214 | 56 | 28.5 | 27.5 | 62 | 34 | 28 | 54 | 28 | 26 | 42 | 27 | 15 | |
| B1.O | Обязательная часть | | | | 90 | 98 | 98 | 44 | 23.5 | 20.5 | 39 | 24.5 | 14.5 | 10 | 4.5 | 5.5 | 5 | 5 | | |
| B1.B | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | 110 | 119 | 116 | 12 | 5 | 7 | 23 | 9.5 | 13.5 | 44 | 23.5 | 20.5 | 37 | 22 | 15 | |
| B2 | Практика | 30% | 70% | 0% | 18 | 20 | 20 | 3 | | 3 | 3 | | 3 | 4 | | 4 | 10 | | 10 | |
| B2.O | Обязательная часть | | | | 4 | 6 | 6 | 3 | | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | |
| B2.B | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | 14 | 14 | 14 | | | | | | | 4 | | 4 | 10 | | 10 | |
| B3 | Государственная итоговая аттестация | | | | 6 | 6 | 6 | | | | | | | | | | 6 | | 6 | |
| ФТД | Факультативные дисциплины | | | | | 5 | 4 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | | 56.9 | - | 55 | 65.6 | - | 59.8 | 63.2 | - | 50.2 | 57.1 | - | 47.8 | 59.3 | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | | 58.9 | - | 36 | 58.5 | - | 72 | 72 | - | 54 | 72 | - | 72 | 36 | |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | | - | | | - | | | - | | | - | | | |
| | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП без элект. дисциплин по физ.к. | | | | | 35.4 | - | 33.8 | 38.3 | - | 39.6 | 34.9 | - | 35.7 | 35.1 | - | 33 | 30.2 | |
| | | элективные дисциплины по физ.к. | | | | | 1.1 | - | 2 | 2.1 | - | 1 | 1.1 | - | 1 | 1.1 | - | | | |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | | 4872 | - | 666 | 658 | - | 756 | 600 | - | 684 | 604 | - | 648 | 256 | |
| | | в том числе по элект. дисц. по ф.к. | | | | | 144 | - | 36 | 36 | - | 18 | 18 | - | 18 | 18 | - | | | |
| | | Блок Б2 | | | | | 110 | - | | 34 | - | | 34 | - | | 34 | - | | 8 | |
| | | Блок Б3 | | | | | | - | | | - | | | - | | | - | | | |
| | | Блок ФТД | | | | | 72 | - | | 36 | - | | 36 | - | | | - | | | |
| | | Итого по всем блокам | | | | | 5054 | - | 666 | 728 | - | 756 | 670 | - | 684 | 638 | - | 648 | 264 | |
| | Обязательные формы промежуточной аттестации | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 6 | 2 | 4 | 7 | 4 | 3 | 6 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | | |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 14 | 8 | 6 | 12 | 7 | 5 | 11 | 6 | 5 | 11 | 6 | 5 | | |
| | | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | 2 | 1 | 1 | 2 | | 2 | 1 | | 1 | 2 | | 2 | | |
| | | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | |
| | Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | | 36.3% | | | | | | | | | | | | | |
| | Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | | | 43.3% | | | | | | | | | | | | | |
| | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | | 60.66% | | | | | | | | | | | | | |