

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				63	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	Семестр 5										Семестр 6										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)				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				

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7							Неделя	Семестр 8							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							
ИТОГО (с факультативами)					1012						27	20 4/6		1116								31	20 1/6		2128							58	40 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)					1012						27			1116								31			2128						58					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		47.8									59.3											53.6												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		72									36											54												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		33									30.2											31.6												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		33									30.2											31.6												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					1012	648	180	216	252	292	72	27	ТО: 19 2/3 Э: 1		540	256	80	160	16	248	36	15	ТО: 8 1/2 Э: 1		1552	904	260	376	268	540	108	42	ТО: 28 1/6 Э: 2			
1	Б1.О.13	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	За	40						40														За	40					40				21	1234567	
2	Б1.О.22	Экономика и управление производством	Эк КР	180	72	36			36	72	36	5												Эк КР	180	72	36		36	72	36	5			63	7
3	Б1.В.11	Общая технология виноделия	Эк	144	90	18	72			18	36	4												Эк	144	90	18	72		18	36	4			63	67
4	Б1.В.12	Основы дегустационной оценки напитков											За	72	32	16	16		40			2		За	72	32	16	16		40		2			63	8
5	Б1.В.21	Разработка и внедрение нормативной документации	За	72	54	18			36	18		2												За	72	54	18		36	18		2			63	7
6	Б1.В.22	Основы технологического проектирования	За	108	90	18			72	18		3												За	108	90	18		72	18		3			63	7
7	Б1.В.23	Технология товарных дрожжей	За	108	72	36			36	36		3												За	108	72	36		36	36		3			63	7
8	Б1.В.24	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			63	7
9	Б1.В.25	Функциональные напитки и напитки специализированного назначения											За	108	48	16	32		60			3		За	108	48	16	32		60		3			63	8
10	Б1.В.26	Технохимический контроль на предприятиях отрасли											Эк	144	64	16	48		44	36	4			Эк	144	64	16	48		44	36	4			63	8
11	Б1.В.27	Практикум по технологии пивоварения	За	180	144		144			36		5												За	180	144		144		36		5			63	7
12	Б1.В.28	Практикум по технологии виноделия											За	72	48		48		24		2			За	72	48		48		24		2			63	8
13	Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов											За	72	32	16	16		40		2			За	72	32	16	16		40		2			63	8
14	Б1.В.ДВ.01.02	Безопасность продовольственного сырья											За	72	32	16	16		40		2			За	72	32	16	16		40		2				8
15	Б1.В.ДВ.04.01	Микробиологический контроль на предприятиях отрасли	За	72	54	18			36	18		2												За	72	54	18		36	18		2			63	7
16	Б1.В.ДВ.04.02	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли	За	72	54	18			36	18		2												За	72	54	18		36	18		2				7
17	Б1.В.ДВ.05.01	Производственный учет на предприятиях отрасли											За	72	32	16		16	40		2			За	72	32	16		16	40		2			63	8
18	Б1.В.ДВ.05.02	Учет товарно-материальных ценностей на производстве продуктов питания											За	72	32	16		16	40		2			За	72	32	16		16	40		2				8
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) За(7) КР							Эк За(5)							Эк(3) За(12) КР																		
ПРАКТИКИ			(План)											360	8			8	352		10	6 2/3			360	8			8	352		10	6 2/3			
	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа											ЗаО	108	4			4	104		3	2		ЗаО	108	4		4	104		3	2		63	8	
	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	252	4			4	248		7	4 2/3		ЗаО	252	4		4	248		7	4 2/3		63	8	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)										216					215.5	0.5	6	4			216					215.5	0.5	6	4			
	Б3.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												216					215.5	0.5	6	4			216					215.5	0.5	6	4		8	
КАНИКУЛЫ											2											7										9				

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	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%													