

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

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль "Технология продуктов питания животного происхождения"

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

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, включая производство напитков и табака
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОП

Декан

Зав. кафедрой



/ Загалова З.А./

/ Хожая А.И./

/ Агаева Ф.А./

/ Маркарян Б.М./

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППЖ++.plx', код направления 19.03.03, 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	Наименование		
Блок 1.Дисциплины (модули)									206	206	7744	7744	4692	4692	2287	765		24.5	24.5	33.5	26.5	30	24	31	12			
Обязательная часть									140	140	5368	5368	3198	3198	1621	549		21.5	24.5	20.5	22	6	11	4				
+	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	522	522	126	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	90	90	18	36			4							62	Органической химии			
+	Б1.О.06.03	Аналитическая химия	3	2			5	5	180	180	126	126	18	36			2	3						61	Общей и неорганической химии			
+	Б1.О.06.04	Физическая и коллоидная химия	3	2			6	6	216	216	126	126	54	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		3			3	3	108	108	72	72	36					3						63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.16	Инженерная и компьютерная графика	3	2			7	7	252	252	144	144	72	36			3	4						63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.17	Электротехника		3			3	3	108	108	72	72	36					3						63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.18	Тепло- и хладотехника		4			3	3	108	108	72	72	36					3						63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.19	Общая технология отрасли	5				5	5	180	180	126	126	18	36					5					63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4			7	7	252	252	144	144	72	36					3	4				63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.21	Системы управления технологическими процессами		5			3	3	108	108	54	54	54						3					63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.22	Экономика и управление производством	7			7	5	5	180	180	108	108	36	36								5		63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.23	Введение в технологию продуктов животного происхождения		3			3	3	108	108	90	90	18					3						63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.24	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		2			3	3	108	108	90	90	18				3							63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.25	Основы животноводства	2				4	4	144	144	72	72	36	36			4							63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.26	Общая и пищевая микробиология	4				5	5	180	180	108	108	36	36					5					63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.27	Пищевая химия		5			3	3	108	108	90	90	18						3					62	Органической химии			
+	Б1.О.28	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	5				5	5	180	180	108	108	36	36					5					63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.29	Автоматизированные системы управления		6			3	3	108	108	72	72	36						3					63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.30	Технологическое оборудование отрасли		67			6	6	216	216	126	126	90						3	3				63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.31	Проектирование предприятий отрасли		7			3	3	108	108	90	90	18							3				63	Технологии продуктов питания			
+	Б1.О.32	Технохимический контроль на предприятиях отрасли	8				4	4	144	144	66	66	42	36									4	63	Технологии продуктов питания			

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППЖ++.plx', код направления 19.03.03, 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.О.33	Теория и практика успешной коммуникации в профессиональной деятельности		4			2	2	72	72	36	36	36						2					63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.О.34	Правоведение		5			2	2	72	72	36	36	36						2					38	Теории и истории государства и права	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							66	66	2376	2376	1494	1494	666	216					3	6	8	18	20	8		
+	Б1.В.01	Основы проектной деятельности		1			3	3	108	108	90	90	18											63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.02	Научные основы производства продуктов питания		3			3	3	108	108	72	72	36						3					63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.03	Маркетинг в пищевой промышленности		4			3	3	108	108	72	72	36						3					63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.04	Технология мяса и мясных продуктов	6			6	5	5	180	180	108	108	36	36						5				63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.05	Технология рыбы и рыбных продуктов	7				4	4	144	144	90	90	18	36								4		63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.06	Технология молока и молочных продуктов	78			8	9	9	324	324	162	162	90	72								5	4	63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	7	6			7	7	252	252	162	162	54	36						3	4			63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.08	Технология переработки птицы и продуктов птицеводства		7			2	2	72	72	54	54	18									2		63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.09	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		5			4	4	144	144	90	90	54							4				63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.10	Пищевая биотехнология		5			4	4	144	144	108	108	36							4				63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.11	Технология производства функциональных продуктов питания из животноводческого сырья	6				4	4	144	144	90	90	18	36							4			63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.12	Безотходная технология переработки сырья животного происхождения		6			3	3	108	108	72	72	36								3			63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.13	Производственный учет и документооборот в отрасли		7			3	3	108	108	54	54	54									3		63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.14	Технология производства полуфабрикатов		6			3	3	108	108	72	72	36								3			63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.15	Технология консервирования продуктов животного происхождения		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	24	24	48										2			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов животного происхождения		8			2	2	72	72	24	24	48										2	63	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Безопасность продовольственного сырья		8			2	2	72	72	24	24	48										2			
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		4			3	3	108	108	72	72	36							3						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое предпринимательство		4			3	3	108	108	72	72	36								3			63	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Бизнес - планирование		4			3	3	108	108	72	72	36								3					
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03		7			2	2	72	72	54	54	18										2			
-	Б1.В.ДВ.03.01	Микробиологический контроль на предприятиях отрасли		7			2	2	72	72	54	54	18										2			
+	Б1.В.ДВ.03.02	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		7			2	2	72	72	54	54	18										2	63	Технологии продуктов питания	
Блок 2.Практика							25	25	900	900	188	188	712										10			
Обязательная часть							8	8	288	288	108	108	180													
+	Б2.О.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика			2		3	3	108	108	36	36	72											63	Технологии продуктов питания	
+	Б2.О.02(У)	Учебная (технологическая) практика			4		5	5	180	180	72	72	108								5			63	Технологии продуктов питания	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							17	17	612	612	80	80	532									7		10		
+	Б2.В.01(П)	Производственная (технологическая) практика			6		7	7	252	252	72	72	180									7		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							9	9	324	324					323.5	0.5								9		

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППЖ++.plx', код направления 19.03.03, 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.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование																									
+	Б3.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					9	9	324	324			323.5	0.5										9	63	Технологии продуктов питания	
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			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			
ИТОГО (с факультативами)				954							24.5	20 4/6		1134								29.5	19 1/6		2088							54	39 5/6											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				954						24.5			1062								27.5			2016						52														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		47.3									59.7											53.5																				
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36									54											45																				
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29.9									35.7											32.8																				
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		29.9									35.7											32.8																				
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		2									2.1											2.1																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				954	594	216	162	216	288	72	24.5	ТО: 18 Э: 2/3		1134	702	226	198	278	351	81	29.5	ТО: 17 Э: 1 1/2		2088	1296	442	360	494	639	153	54	ТО: 36 Э: 1/3 Э: 3 1/2												
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	216	72	144		36	36	8		Эк(2) За(2)	432	324	108	216		36	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	90	36	54		18	36	4		Эк	144	90	36	54		18	36	4			62	2									
8	Б1.0.06.03	Аналитическая химия											За	72	72	18	54				2		За	72	72	18	54			2			61	23										
9	Б1.0.06.04	Физическая и коллоидная химия											За	72	54	18	36		18		2		За	72	54	18	36		18	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	Б1.0.16	Инженерная и компьютерная графика											За	108	72	18	54		36		3		За	108	72	18	54		36		3			63	23									
16	Б1.0.24	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных											За	108	90	36		54	18		3		За	108	90	36		54	18		3			63	2									
17	Б1.0.25	Основы животноводства											Эк	144	72	36		36	36	36	4		Эк	144	72	36		36	36	36	4			63	2									
18	Б1.В.01	Основы проектной деятельности	За	108	90	36		54	18		3												За	108	90	36		54	18		3			63	1									
19	Б2.0.01(У)	Учебная (ознакомительная) практика											ЗаО	108	36			36	72		3		ЗаО	108	36			36	72		3			63	2									
20	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(6) ЗаО										Эк(3) За(8) ЗаО										Эк(5) За(14) ЗаО(2)																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
КАНИКУЛЫ													2										8										10											

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7							Неделя	Контроль	Семестр 8							Неделя	Контроль	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)					1156						31	20 4/6		1116							31	20 1/6		2272							62	40 5/6					
ИТОГО по ОП (без факультативов)					1156						31			1116							31			2272						62							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		54.3										55.4									54.9														
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		72										72									72														
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		36.7										32.4									34.6														
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		36.7										32.4									34.6														
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					1156	684	198	234	252	328	144	31	ТО: 18 Э: 2		432	210	66	144			150	72	12	ТО: 6 Э: 1		1588	894	264	378	252	478	216	43	ТО: 25 Э: 3			
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	108	36			72	36	36	5													Эк КР	180	108	36		72	36	36	5			63	7
3	Б1.О.30	Технологическое оборудование отрасли	За	108	72	36				36	36	3													За	108	72	36		36	36		3			63	67
4	Б1.О.31	Проектирование предприятий отрасли	За	108	90	18				72	18	3													За	108	90	18		72	18		3			63	7
5	Б1.О.32	Технохимический контроль на предприятиях отрасли											Эк	144	66	18	48				42	36	4		Эк	144	66	18	48		42	36	4			63	8
6	Б1.В.05	Технология рыбы и рыбных продуктов	Эк	144	90	18	72			18	36	4													Эк	144	90	18	72		18	36	4			63	7
7	Б1.В.06	Технология молока и молочных продуктов	Эк	180	90	18	72			54	36	5		Эк КР	144	72	24	48			36	36	4		Эк(2) КР	324	162	42	120		90	72	9			63	78
8	Б1.В.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Эк	144	72	18	54			36	36	4													Эк	144	72	18	54		36	36	4			63	67
9	Б1.В.08	Технология переработки птицы и продуктов птицеводства	За	72	54	18	36			18		2													За	72	54	18	36		18		2			63	7
10	Б1.В.13	Производственный учет и документооборот в отрасли	За	108	54	18			36	54		3													За	108	54	18		36	54		3			63	7
11	Б1.В.15	Технология консервирования продуктов животного происхождения											За	72	48	12	36				24		2		За	72	48	12	36		24		2			63	8
12	Б1.В.ДВ.01.01	Идентификация и фальсификация продуктов животного происхождения											За	72	24	12	12				48		2		За	72	24	12	12		48		2			63	8
13	Б1.В.ДВ.01.02	Безопасность продовольственного сырья											За	72	24	12	12				48		2		За	72	24	12	12		48		2				8
14	Б1.В.ДВ.03.01	Микробиологический контроль на предприятиях отрасли	За	72	54	18			36	18		2													За	72	54	18		36	18		2				7
15	Б1.В.ДВ.03.02	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли	За	72	54	18			36	18		2													За	72	54	18		36	18		2			63	7
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(4) За(6) КР							Эк(2) За(2) КР							Эк(6) За(8) КР(2)																			
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)										324					323.5	0.5	9	6			324					323.5	0.5	9	6				
	Б3.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												324					323.5	0.5	9	6			324					323.5	0.5	9	6		63	8	
КАНИКУЛЫ												2											7											9			

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			3	1/3				
			63	+	3	1/3				
Вид практики: Производственная практика										
Производственная (технологическая) практика	3	2			4	2/3				
			63	+	4	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					16	2/3				
Итого по плану					16	2/3				

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ Учебный план бакалавриата 'В190302-24-1-ППЖ++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технология мяса и мясных продуктов					
КР	3	2	63		
Технология молока и молочных продуктов					
КР	4	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)				239	254	244	54	24.5	29.5	67	33.5	33.5	61	30	31	62	31	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				239	249	240	52	24.5	27.5	65	33.5	31.5	61	30	31	62	31	31	
B1	Дисциплины (модули)	68%	32%	10.6%	206	210	206	49	24.5	24.5	60	33.5	26.5	54	30	24	43	31	12	
B1.O	Обязательная часть				91	140	140	46	21.5	24.5	51	30.5	20.5	28	22	6	15	11	4	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				66	121	66	3	3		9	3	6	26	8	18	28	20	8	
B2	Практика	32%	68%	0%	24	30	25	3		3	5		5	7		7	10		10	
B2.O	Обязательная часть				4	8	8	3		3	5		5							
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				14	17	17							7		7	10		10	
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9										9		9	
ФТД	Факультативные дисциплины					5	4	2		2	2		2							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.2	-	47.3	59.7	-	58.9	66.3	-	54	61.2	-	54.3	55.4	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					56.7	-	36	54	-	72	48	-	54	48	-	72	72	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					35.3	-	29.9	35.7	-	38.6	34.7	-	36.7	35.7	-	36.7	32.4	
		элективные дисциплины по физ.к.					1.1	-	2	2.1	-	1	1.1	-	1	1.1	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4692	-	594	630	-	738	558	-	702	576	-	684	210	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					144	-	36	36	-	18	18	-	18	18	-			
		Блок Б2					188	-		36	-		72	-		72	-		8	
		Блок Б3						-			-			-			-			
		Блок ФТД					72	-		36	-		36	-			-			
		Итого по всем блокам					4952	-	594	702	-	738	666	-	702	648	-	684	218	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					5	2	3		6	4	2	5	3	2	6	4	2	
		ЗАЧЕТ (За)					12	6	6		13	7	6	10	5	5	7	5	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1		2		2	1		1	2		2	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1		1	2	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.37%													
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						61.7%													
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.59%													