МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Суракатов Н.С.*

25.06.2020г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12 от 25.06.2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология безалкогольных напитков

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС) №211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе _____ */ Баламирзоев Н.Л./*

И.о. начальника УМУ _____ */ Гусейнов М.Р./*

Начальник УО _____ */ Магомаева Э.В./*

Декан _____ */ Абдулхаликов З.А./*

Зав. кафедрой _____ */ Демирова А.Ф./*

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

Учебный план бакалавриата '19.03.02_Продукты питания из растительного сырья_ТБН_очн_2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель			Май					Июнь					Июль				Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*								Э Э Э * * *	* * * Э Э Э	Э	Э	К				*	* * * * * *													Э	Э Э Э Э * Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
II										*								Э Э Э * * *	* * * Э Э Э	Э	Э	К				*	* * * * * *													Э	Э Э Э Э * Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
III										*								Э Э Э * * *	* * * Э Э Э	Э	Э	К				*	* * * * * *													Э	Э Э Э Э * Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV										*								Э Э Э * * *	* * * Э Э Э	Э	Э	К				*	* * * * * *				Э	Э	Э Э Э Пд Пд Пд	Пд		Пд Пд Пд Пд Пд Пд	Пд Пд Пд Пд * Пд	Пд Пд Пд Пд * Пд	Г	Г	Г Г Г Г Г Д	Д	Д Д Д Д * Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	7 4/6	24 3/6	124
Э	Экзаменационные сессии	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	2 3/6	5 3/6	23
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		2	2				4
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	1	8	9	1	8	9	1	8	9	1	9	10	37
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	8 (48 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	**52**	22	30	**52**	22	30	**52**	22	30	**52**	208

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад часов					Курс 1												Курс 2											
															Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)								216	216	8104	8104	3515	3473	1116	28	162	51	284	421	144	29	128	85	233	508	144	28	162	85	250	421	144	29	196	136	165	457	144
Базовая часть								111	111	3996	3996	1641	1743	612	24	145	51	179	345	144	21	94	51	145	358	108	12	60	34	94	172	72	13	77	17	94	172	108
+	Б1.Б.01	История	1					4	4	144	144	51	57	36	4	17		34	57	36																		
+	Б1.Б.02	Инженерная и компьютерная графика	1					5	5	180	180	85	59	36	5	34		51	59	36																		
+	Б1.Б.03	Прикладная механика	6					4	4	144	144	68	40	36																								
+	Б1.Б.04	Тепло- и хладотехника		6				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.Б.05	Электротехника и электроника		5				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.Б.06	Безопасность жизнедеятельности		6				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.Б.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	144	144	51	57	36																			4	17		34	57	36
+	Б1.Б.08	Процессы и аппараты пищевых производств	5					6	6	216	216	85	95	36																								
+	Б1.Б.09	Пищевая микробиология		6				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.Б.10	Пищевая химия	6	5				7	7	252	252	85	131	36																								
+	Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4					5	5	180	180	68	76	36																			5	34		34	76	36
+	Б1.Б.12	Философия	2					4	4	144	144	51	57	36							4	17		34	57	36												
+	Б1.Б.13	Введение в технологию продуктов питания		7				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.Б.14	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из расительного сырья	8					3	3	108	108	24	48	36																								
+	Б1.Б.15	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		8				2	2	72	72	32	40																									
+	Б1.Б.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.Б.17	Физическая культура спорт			4			2	2	72	72	72			0.5	9		9			0.5	9		9			0.5	9		9			0.5	9		9		
+	Б1.Б.18	Иностранный язык	3	12				7	7	252	252	102	114	36	2			34	38		2			34	38		3			34	38	36						
+	Б1.Б.19	Экономика		3				3	3	108	108	51	57														3	17		34	57							
+	Б1.Б.20	Математика	2	1				7	7	252	252	102	114	36	2.5	34		17	39		4.5	17		34	75	36												
+	Б1.Б.21	Информатика	1					4	4	144	144	51	57	36	4	17	17	17	57	36																		
+	Б1.Б.22	Физика	3	2				8	8	288	288	102	150	36							4	17	17	17	93		4	17	17	17	57	36						
+	Б1.Б.23	**Химия**	**12**					12	**12**	**432**	**432**	**170**	**190**	**72**	6	**34**	**34**	**17**	**95**	**36**	6	**34**	**34**	**17**	**95**	**36**												
+	Б1.Б.23.01	Основы общей и неорганической химии	1					6	6	216	216	85	95	36	6	34	34	17	95	36																		
+	Б1.Б.23.02	Органическая химия	2					6	6	216	216	85	95	36							6	34	34	17	95	36												
+	Б1.Б.24	Биохимия	4	3				5	5	180	180	85	59	36													1.5	17	17		20		3.5	17	17	17	39	36
Вариативная часть								105	105	4108	4108	1874	1730	504	4	17		105	76		8	34	34	88	150	36	16	102	51	156	249	72	16	119	119	71	285	36
+	Б1.В.01	Физическая культура и спорт (элективный модуль)		135	246					328	328	328						54						54						54						54		
+	Б1.В.02	История Дагестана		1				2	2	72	72	34	38		2	17		17	38																			
+	Б1.В.03	Техно-химический контроль в производстве безалкогольных напитков		7				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	7			7		5	5	180	180	68	76	36																								
+	Б1.В.05	Физико-химические и биотехнологические основы производства безалкогольных напитков		7				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.В.06	Экономика и управление предприятием	5				5	4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.07	Технология безалкогольных напитков	6				6	5	5	180	180	51	93	36																								
+	Б1.В.08	Технология пива	7					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.09	Правоведение		3				3	3	108	108	51	57														3	17		34	57							
+	Б1.В.10	Русский язык и культура речи	2	1				6	6	216	216	68	112	36	2			34	38		4			34	74	36												
+	Б1.В.11	Физико-химические методы анализа			4			4	4	144	144	68	76																				4	34	17	17	76	
+	Б1.В.12	Аналитическая химия	3	2				9	9	324	324	136	152	36							4	34	34		76		5	34	17	17	76	36						
+	Б1.В.13	Физическая и коллоидная химия	5	4				8	8	288	288	136	116	36																			4	34	34		76	
+	Б1.В.14	Общая технология продуктов питания из растительного сырья	4					5	5	180	180	68	76	36																			5	34	34		76	36
+	Б1.В.15	Технология бродильных производств	5					6	6	216	216	85	95	36																								
+	Б1.В.16	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		4				3	3	108	108	51	57																				3	17	34		57	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**3**				2	**2**	**72**	**72**	**34**	**38**														2	**17**		**17**	**38**							

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2											
															Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.ДВ.01.01	История мировых религий		3				2	2	72	72	34	38														2	17		17	38							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Политология		3				2	2	72	72	34	38														2	17		17	38							
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**51**	**21**																									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент и маркетинг		7				2	2	72	72	51	21																									
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы дегустации		7				2	2	72	72	51	21																									
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**3**				2	**2**	**72**	**72**	**51**	**21**														2	**17**		**34**	**21**							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Культурология		3				2	2	72	72	51	21														2	17		34	21							
-	Б1.В.ДВ.03.02	Социология		3				2	2	72	72	51	21														2	17		34	21							
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	**8**			**8**		**4**	**4**	**144**	**144**	**32**	**76**	**36**																								
+	Б1.В.ДВ.04.01	Проектирование предприятий отрасли	8			8		4	4	144	144	32	76	36																								
-	Б1.В.ДВ.04.02	Потребительские свойства продовольственных товаров	8			8		4	4	144	144	32	76	36																								
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**6**					4	**4**	**144**	**144**	**51**	**57**	**36**																								
+	Б1.В.ДВ.05.01	Численные методы и обработка экспериментальных данных	6					4	4	144	144	51	57	36																								
-	Б1.В.ДВ.05.02	Моделирование технологических процессов с использованием ЭВМ	6					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**7**					4	**4**	**144**	**144**	**51**	**57**	**36**																								
+	Б1.В.ДВ.06.01	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях отрасли	7					4	4	144	144	51	57	36																								
-	Б1.В.ДВ.06.02	Основы расчета и проектирования оборудования	7					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**3**					4	**4**	**144**	**144**	**51**	**57**	**36**													4	**17**	**34**		**57**	**36**							
+	Б1.В.ДВ.07.01	Микробиология	3					4	4	144	144	51	57	36													4	17	34		57	36							
-	Б1.В.ДВ.07.02	Биоорганическая химия	3					4	4	144	144	51	57	36													4	17	34		57	36							
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**5**				2	**2**	**72**	**72**	**34**	**38**																									
+	Б1.В.ДВ.08.01	Водоподготовка в производстве безалкогольных напитков		5				2	2	72	72	34	38																									
-	Б1.В.ДВ.08.02	Концепция современного естествознания		5				2	2	72	72	34	38																									
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**		**6**				3	**3**	**108**	**108**	**51**	**57**																									
+	Б1.В.ДВ.09.01	Экология		6				3	3	108	108	51	57																									
-	Б1.В.ДВ.09.02	Математическая статистика		6				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**8**					4	**4**	**144**	**144**	**40**	**68**	**36**																								
+	Б1.В.ДВ.10.01	Технология кваса	8					4	4	144	144	40	68	36																								
-	Б1.В.ДВ.10.02	Технология продуктов переработки винограда	8					4	4	144	144	40	68	36																								
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**40**	**32**																									
+	Б1.В.ДВ.11.01	Мембранные технологии в безалкогольном производстве		8				2	2	72	72	40	32																									
-	Б1.В.ДВ.11.02	Управление качеством продуктов питания		8				2	2	72	72	40	32																									
+	Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**40**	**32**																									
+	Б1.В.ДВ.12.01	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях отрасли		8				2	2	72	72	40	32																									
-	Б1.В.ДВ.12.02	Расчет экономической эффективности строительства и реконструкции на предприятиях отрасли		8				2	2	72	72	40	32																									
Блок 2.Практики								15	15	540	540		540								3				108							3				108	
Вариативная часть								15	15	540	540		540								3				108							3				108	
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика			2			3	3	108	108		108								3				108													
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика			4			3	3	108	108		108																			3				108	
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика			6			3	3	108	108		108																									
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная работа			8			6	6	216	216		216																									
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324		324																									
Базовая часть								9	9	324	324		324																									
+	Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324		324																									

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 3												Курс 4											
															Семестр 5						Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)								216	216	8104	8104	3515	3473	1116	28	204	102	173	439	144	29	170	68	228	492	144	28	170	136	119	439	144	17	88	72	48	296	108
Базовая часть								111	111	3996	3996	1641	1743	612	12	85	34	68	209	36	17	102	51	102	285	72	7	51	17	34	114	36	5	24	16	16	88	36
+	Б1.Б.01	История	1					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.Б.02	Инженерная и компьютерная графика	1					5	5	180	180	85	59	36																								
+	Б1.Б.03	Прикладная механика	6					4	4	144	144	68	40	36							4	34		34	40	36												
+	Б1.Б.04	Тепло- и хладотехника		6				3	3	108	108	51	57								3	17		34	57													
+	Б1.Б.05	Электротехника и электроника		5				3	3	108	108	51	57		3	17		34	57																			
+	Б1.Б.06	Безопасность жизнедеятельности		6				3	3	108	108	51	57								3	17		34	57													
+	Б1.Б.07	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.Б.08	Процессы и аппараты пищевых производств	5					6	6	216	216	85	95	36	6	34	17	34	95	36																		
+	Б1.Б.09	Пищевая микробиология		6				3	3	108	108	51	57								3	17	34		57													
+	Б1.Б.10	Пищевая химия	6	5				7	7	252	252	85	131	36	3	34	17		57		4	17	17		74	36												
+	Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	4					5	5	180	180	68	76	36																								
+	Б1.Б.12	Философия	2					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.Б.13	Введение в технологию продуктов питания		7				3	3	108	108	51	57														3	34	17		57							
+	Б1.Б.14	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из расительного сырья	8					3	3	108	108	24	48	36																			3	8	16		48	36
+	Б1.Б.15	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		8				2	2	72	72	32	40																				2	16		16	40	
+	Б1.Б.16	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7					4	4	144	144	51	57	36													4	17		34	57	36						
+	Б1.Б.17	Физическая культура спорт			4			2	2	72	72	72																										
+	Б1.Б.18	Иностранный язык	3	12				7	7	252	252	102	114	36																								
+	Б1.Б.19	Экономика		3				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.Б.20	Математика	2	1				7	7	252	252	102	114	36																								
+	Б1.Б.21	Информатика	1					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.Б.22	Физика	3	2				8	8	288	288	102	150	36																								
+	Б1.Б.23	**Химия**	**12**					12	**12**	**432**	**432**	**170**	**190**	**72**																								
+	Б1.Б.23.01	Основы общей и неорганической химии	1					6	6	216	216	85	95	36																								
+	Б1.Б.23.02	Органическая химия	2					6	6	216	216	85	95	36																								
+	Б1.Б.24	Биохимия	4	3				5	5	180	180	85	59	36																								
Вариативная часть								105	105	4108	4108	1874	1730	504	16	119	68	105	230	108	12	68	17	126	207	72	21	119	119	85	325	108	12	64	56	32	208	72
+	Б1.В.01	Физическая культура и спорт (элективный модуль)		135	246					328	328	328						54						58														
+	Б1.В.02	История Дагестана		1				2	2	72	72	34	38																									
+	Б1.В.03	Техно-химический контроль в производстве безалкогольных напитков		7				3	3	108	108	51	57														3	17	34		57							
+	Б1.В.04	Технологическое оборудование предприятий отрасли	7			7		5	5	180	180	68	76	36													5	34	17	17	76	36						
+	Б1.В.05	Физико-химические и биотехнологические основы производства безалкогольных напитков		7				3	3	108	108	51	57														3	17	34		57							
+	Б1.В.06	Экономика и управление предприятием	5				5	4	4	144	144	51	57	36	4	34		17	57	36																		
+	Б1.В.07	Технология безалкогольных напитков	6				6	5	5	180	180	51	93	36							5	34	17		93	36												
+	Б1.В.08	Технология пива	7					4	4	144	144	51	57	36													4	17	34		57	36						
+	Б1.В.09	Правоведение		3				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.В.10	Русский язык и культура речи	2	1				6	6	216	216	68	112	36																								
+	Б1.В.11	Физико-химические методы анализа			4			4	4	144	144	68	76																									
+	Б1.В.12	Аналитическая химия	3	2				9	9	324	324	136	152	36																								
+	Б1.В.13	Физическая и коллоидная химия	5	4				8	8	288	288	136	116	36	4	34	34		40	36																		
+	Б1.В.14	Общая технология продуктов питания из растительного сырья	4					5	5	180	180	68	76	36																								
+	Б1.В.15	Технология бродильных производств	5					6	6	216	216	85	95	36	6	34	34	17	95	36																		
+	Б1.В.16	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		4				3	3	108	108	51	57																									
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**3**				2	**2**	**72**	**72**	**34**	**38**																									

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 3												Курс 4											
															Семестр 5						Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.ДВ.01.01	История мировых религий		3				2	2	72	72	34	38																									
-	Б1.В.ДВ.01.02	Политология		3				2	2	72	72	34	38																									
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**7**				2	**2**	**72**	**72**	**51**	**21**														2	**17**		**34**	**21**							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент и маркетинг		7				2	2	72	72	51	21														2	17		34	21							
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы дегустации		7				2	2	72	72	51	21														2	17		34	21							
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**3**				2	**2**	**72**	**72**	**51**	**21**																									
+	Б1.В.ДВ.03.01	Культурология		3				2	2	72	72	51	21																									
-	Б1.В.ДВ.03.02	Социология		3				2	2	72	72	51	21																									
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	**8**			**8**		4	**4**	**144**	**144**	**32**	**76**	**36**																			4	**16**		**16**	**76**	**36**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Проектирование предприятий отрасли	8			8		4	4	144	144	32	76	36																			4	16		16	76	36
-	Б1.В.ДВ.04.02	Потребительские свойства продовольственных товаров	8			8		4	4	144	144	32	76	36																			4	16		16	76	36
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	**6**					4	**4**	**144**	**144**	**51**	**57**	**36**							4	**17**		**34**	**57**	**36**												
+	Б1.В.ДВ.05.01	Численные методы и обработка экспериментальных данных	6					4	4	144	144	51	57	36							4	17		34	57	36												
-	Б1.В.ДВ.05.02	Моделирование технологических процессов с использованием ЭВМ	6					4	4	144	144	51	57	36							4	17		34	57	36												
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	**7**					4	**4**	**144**	**144**	**51**	**57**	**36**													4	**17**		**34**	**57**	**36**						
+	Б1.В.ДВ.06.01	Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях отрасли	7					4	4	144	144	51	57	36													4	17		34	57	36						
-	Б1.В.ДВ.06.02	Основы расчета и проектирования оборудования	7					4	4	144	144	51	57	36													4	17		34	57	36						
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**	**3**					4	**4**	**144**	**144**	**51**	**57**	**36**																								
+	Б1.В.ДВ.07.01	Микробиология	3					4	4	144	144	51	57	36																								
-	Б1.В.ДВ.07.02	Биоорганическая химия	3					4	4	144	144	51	57	36																								
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**5**				2	**2**	**72**	**72**	**34**	**38**		2	**17**		**17**	**38**																			
+	Б1.В.ДВ.08.01	Водоподготовка в производстве безалкогольных напитков		5				2	2	72	72	34	38		2	17		17	38																			
-	Б1.В.ДВ.08.02	Концепция современного естествознания		5				2	2	72	72	34	38		2	17		17	38																			
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**		**6**				3	**3**	**108**	**108**	**51**	**57**								3	**17**		**34**	**57**													
+	Б1.В.ДВ.09.01	Экология		6				3	3	108	108	51	57								3	17		34	57													
-	Б1.В.ДВ.09.02	Математическая статистика		6				3	3	108	108	51	57								3	17		34	57													
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	**8**					4	**4**	**144**	**144**	**40**	**68**	**36**																			4	**16**	**16**	**8**	**68**	**36**
+	Б1.В.ДВ.10.01	Технология кваса	8					4	4	144	144	40	68	36																			4	16	16	8	68	36
-	Б1.В.ДВ.10.02	Технология продуктов переработки винограда	8					4	4	144	144	40	68	36																			4	16	16	8	68	36
+	Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**40**	**32**																				2	**16**	**24**		**32**	
+	Б1.В.ДВ.11.01	Мембранные технологии в безалкогольном производстве		8				2	2	72	72	40	32																				2	16	24		32	
-	Б1.В.ДВ.11.02	Управление качеством продуктов питания		8				2	2	72	72	40	32																				2	16	24		32	
+	Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**8**				2	**2**	**72**	**72**	**40**	**32**																				2	**16**	**16**	**8**	**32**	
+	Б1.В.ДВ.12.01	Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях отрасли		8				2	2	72	72	40	32																				2	16	16	8	32	
-	Б1.В.ДВ.12.02	Расчет экономической эффективности строительства и реконструкции на предприятиях отрасли		8				2	2	72	72	40	32																				2	16	16	8	32	
Блок 2.Практики								15	15	540	540		540								3				108								6				216	
Вариативная часть								15	15	540	540		540								3				108								6				216	
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика			2			3	3	108	108		108																									
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика			4			3	3	108	108		108																									
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика			6			3	3	108	108		108								3				108													
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная работа			8			6	6	216	216		216																				6				216	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324		324																				9				324	
Базовая часть								9	9	324	324		324																				9				324	
+	Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324		324																				9				324	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.02_Продукты питания из растительного сырья_ТБН_очн_2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
Итого (с факультативами)				228	252	240	60	28	32	60	28	32	60	28	32	60	28	32
Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	60	28	32	60	28	32	60	28	32	60	28	32
Дисциплины (модули)	51%	49%	33.3%	207	216	216	57	28	29	57	28	29	57	28	29	45	28	17
Базовая часть				99	111	111	45	24	21	25	12	13	29	12	17	12	7	5
Вариативная часть				105	108	105	12	4	8	32	16	16	28	16	12	33	21	12
Практики	0%	100%	0%	15	27	15	3		3	3		3	3		3	6		6
Вариативная часть				15	27	15	3		3	3		3	3		3	6		6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы																		
Вариативная часть																		

Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)	56.4	-	54.6	58.5	-	54.6	58.5	-	54.6	58.7	-	51.4	65.8
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)	48.6	-	48	50.9	-	48	50.9	-	48	50.9	-	48	43.2
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.	25.8	-	26.4	24	-	26.4	27.2	-	25.3	25	-	25.3	27.2
	элективные дисциплины по физ.к.	2.7	-	3.3	3.4	-	3.3	3.4	-	3.3	3.6	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1	3515	-	497	446	-	497	497	-	479	466	-	425	208
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.	328	-	54	54	-	54	54	-	54	58	-		
	Блок Б2		-			-			-			-		
	Блок Б3		-			-			-			-		
	Блок ФТД		-			-			-			-		
	Итого по всем блокам	3515	-	497	446	-	497	497	-	479	466	-	425	208
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		8	4	4	8	4	4	8	4	4	7	4	3
	ЗАЧЕТ (За)		7	4	3	7	5	2	7	3	4	7	4	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		1		1	3		3	1		1	1		1
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											2	1	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								2	1	1			

Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных	40.17%	- отношение суммы часов занятий лек. типа по Б1 к сумме ауд. часов по Б1 (без элек. дисц. по физ. к. и спорту): (1280 / 3187) * 100% = 40.17%
	в интерактивной форме	24.1%	