

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 30.04.2020

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор



Огоев А.У.

19.03.02

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ  
Профиль: "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Кафедра: Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)

Факультет: Химии, биологии и биотехнологии

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2018

Учебный год

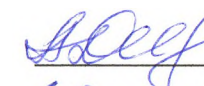
2020-2021

Образовательный стандарт (ФГОС)


№ 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Дигурова А.М./

Начальник УО

 / Беликова З.Х./

Декан

 / Агаева Ф.А./

-	-	-	Форма контроля				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	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																														
<b>Базовая часть</b>																														
+	Б1.Б.01	История	1				4	4	144	144	36	36	72	36	4														35	Российской истории (Российской истории и Кавказоведения)
+	Б1.Б.02	Философия		3			3	3	108	108	36	36	72					3											117	Философии и общественных наук (Философии и социально-гуманитарных наук)
+	Б1.Б.03	Иностранный язык	4	123			9	9	324	324	144	144	153	27	1	1	4	3											102	Иностранных языков для неязыковых специальностей
+	Б1.Б.04	Экономика		1			3	3	108	108	36	36	72		3														123	Экономики
+	Б1.Б.05	Математика	1				5	5	180	180	72	72	54	54	5														67	Математического анализа
+	Б1.Б.06	Информатика	1				4	4	144	144	54	54	54	36	4														66	Функционального анализа и дифференциальных уравнений
+	Б1.Б.07	Физика	3				6	6	216	216	90	90	72	54			6												72	Физики и астрономии
+	Б1.Б.08	<b>Химия:</b>	<b>12</b>				<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>158</b>	<b>158</b>	<b>76</b>	<b>90</b>	5	4														
+	Б1.Б.08.01	Основы общей и неорганической химии	1				5	5	180	180	90	90	54	36	5														61	Общей и неорганической химии
+	Б1.Б.08.02	Органическая химия	2				4	4	144	144	68	68	22	54		4													62	Органической химии
+	Б1.Б.09	Биохимия	4				5	5	180	180	68	68	85	27				5											62	Органической химии
+	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	2				4	4	144	144	50	50	40	54		4													72	Физики и астрономии
+	Б1.Б.11	Прикладная механика	4				4	4	144	144	68	68	49	27				4											72	Физики и астрономии
+	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности		1			3	3	108	108	72	72	36		3														63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.Б.13	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6				4	4	144	144	72	72	45	27				4											63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника		4			3	3	108	108	68	68	40					3											72	Физики и астрономии
+	Б1.Б.15	Электротехника и электроника		5			4	4	144	144	72	72	72												4				72	Физики и астрономии
+	Б1.Б.16	Пищевая микробиология	5				4	4	144	144	72	72	36	36											4				63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.Б.17	Пищевая химия		5			4	4	144	144	72	72	72												4				62	Органической химии
+	Б1.Б.18	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6			4	4	144	144	54	54	90												4				66	Функционального анализа и дифференциальных уравнений
+	Б1.Б.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6				4	4	144	144	72	72	45	27											4				63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.Б.20	Физическая культура и спорт		12			2	2	72	72	36	36	36		1	1													21	Физического воспитания
+	Б1.Б.21	<b>Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"</b>	<b>556</b>	<b>7</b>			<b>17</b>	<b>17</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>270</b>	<b>270</b>	<b>234</b>	<b>108</b>											9	4	4			
+	Б1.Б.21.01	Процессы и аппараты пищевых производств (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5				5	5	180	180	72	72	63	45											5				63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.Б.21.02	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	6				4	4	144	144	54	54	63	27											4				63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.Б.21.03	Введение в технологию продуктов питания (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5				4	4	144	144	72	72	36	36											4				63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.Б.21.04	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7			4	4	144	144	72	72	72													4			63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
									<b>105</b>	<b>105</b>	<b>3780</b>	<b>3780</b>	<b>1672</b>	<b>1672</b>	<b>1505</b>	<b>603</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>4</b>							
<b>Вариативная часть</b>																														
+	Б1.В.01	Правоведение		7			3	3	108	108	36	36	72														3		38	Теории и истории государства и права
+	Б1.В.02	Аналитическая химия	3	2			6	6	216	216	104	104	76	36		3	3												61	Общей и неорганической химии
+	Б1.В.03	Физическая и коллоидная химия	3	2			6	6	216	216	104	104	76	36		3	3												61	Общей и неорганической химии
+	Б1.В.04	Экономика и управление производством	7				5	5	180	180	72	72	63	45												5			63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)

-	-	-	Форма контроля				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	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код
+	Б1.В.05	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		2				3	3	108	108	68	68	40			3							63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.В.06	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		2				3	3	108	108	68	68	40			3							63	Товароведения и технологии продуктов питания (Экспертизы товаров)
+	Б1.В.07	<b>Дисциплины профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"</b>	<b>356778</b>				<b>567</b>	29	<b>29</b>	<b>1044</b>	<b>1044</b>	<b>556</b>	<b>556</b>	<b>245</b>	<b>243</b>			4		5	6	10	4		
+	Б1.В.07.01	Технологическое оборудование отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	5				5	5	5	180	180	72	72	63	45					5				63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.07.02	Технология отрасли (хлеба)	6				6	6	6	216	216	144	144	45	27					6				63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.07.03	Технология отрасли (кондитерских и макаронных изделий)	7				7	6	6	216	216	126	126	36	54							6		63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.07.04	Биотехнологические основы отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	7				4	4	4	144	144	72	72	27	45							4		63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.07.05	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)	8				4	4	4	144	144	70	70	38	36							4		63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.07.06	Научные основы производства питания	3				4	4	4	144	144	72	72	36	36		4							63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.08	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		34567						328	328	328	328											21	Физического воспитания
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>5</b>				2	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>						2					
-	Б1.В.ДВ.01.01	Технология солодоращения		5				2	2	72	72	36	36	36						2					
+	Б1.В.ДВ.01.02	Контроль качества и технология переработки зерна		5				2	2	72	72	36	36	36						2				63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>1</b>				2	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		2									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Русский язык и культура речи		1				2	2	72	72	36	36	36		2								120	Медиакоммуникаций и мультимедийных технологий
-	Б1.В.ДВ.02.02	Культура общения		1				2	2	72	72	36	36	36		2									
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		<b>5</b>				2	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>						2					
-	Б1.В.ДВ.03.01	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях отрасли		5				2	2	72	72	36	36	36						2					
+	Б1.В.ДВ.03.02	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		5				2	2	72	72	36	36	36						2				63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		<b>6</b>				2	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>						2					
-	Б1.В.ДВ.04.01	Разработка и внедрение нормативной документации		6				2	2	72	72	36	36	36						2					
+	Б1.В.ДВ.04.02	Теоретические основы товароведения		6				2	2	72	72	36	36	36						2				63	Товароведения и технологии продуктов
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>		<b>4</b>				2	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>22</b>						2					
-	Б1.В.ДВ.05.01	Основы технологического проектирования		4				2	2	72	72	50	50	22						2					
+	Б1.В.ДВ.05.02	Технологическое предпринимательство		4				2	2	72	72	50	50	22						2				124	Предпринимательства, сервиса и туризма
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>		<b>2</b>				2	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>40</b>			2								
+	Б1.В.ДВ.06.01	История и культура Осетии		2				2	2	72	72	32	32	40			2							35	Российской истории (Российской истории)
-	Б1.В.ДВ.06.02	История происхождения традиционных национальных напитков		2				2	2	72	72	32	32	40			2								
+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>		<b>1</b>				4	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>108</b>		4									
+	Б1.В.ДВ.07.01	Биология клетки с основами биотехнологии		1				4	4	144	144	36	36	108		4								63	Товароведения и технологии продуктов
-	Б1.В.ДВ.07.02	Физико-химическая биология		1				4	4	144	144	36	36	108		4									
+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>		<b>7</b>				3	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>								3			
-	Б1.В.ДВ.08.01	Технология безалкогольных, функциональных и ферментированных напитков		7				3	3	108	108	54	54	54								3			

-	-	-	Форма контроля				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	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
+	Б1.В.ДВ.08.02	Технология функциональных продуктов питания		7				3	3	108	108	54	54	54									3		63	Товароведения и технологии продукто
+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>		<b>3</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>18</b>				2								
-	Б1.В.ДВ.09.01	Санитария и гигиена питания		3				2	2	72	72	54	54	18				2								
+	Б1.В.ДВ.09.02	Экологические проблемы производства пищевых продуктов		3				2	2	72	72	54	54	18				2							63	Товароведения и технологии продукто
+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>		<b>4</b>				<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>69</b>	<b>27</b>				5							
-	Б1.В.ДВ.10.01	Общая микробиология		4				5	5	180	180	84	84	69	27				5							
+	Б1.В.ДВ.10.02	Безопасность продовольственного сырья		4				5	5	180	180	84	84	69	27				5						63	Товароведения и технологии продукто
+	Б1.В.ДВ.11	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11</b>		<b>4</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>60</b>					4							
+	Б1.В.ДВ.11.01	Организация информационного поиска по пищевым технологиям		4				4	4	144	144	84	84	60					4						63	Товароведения и технологии продукто
-	Б1.В.ДВ.11.02	Водоподготовка в технологии напитков		4				4	4	144	144	84	84	60					4							
+	Б1.В.ДВ.12	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12</b>		<b>8</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>64</b>										3		
+	Б1.В.ДВ.12.01	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		8				3	3	108	108	44	44	64										3	63	Товароведения и технологии продукто
-	Б1.В.ДВ.12.02	Основы дегустационной оценки напитков		8				3	3	108	108	44	44	64										3		
+	Б1.В.ДВ.13	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13</b>		<b>7</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>									3			
+	Б1.В.ДВ.13.01	Проектирование предприятий отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7				3	3	108	108	54	54	54									3		63	Товароведения и технологии продукто
-	Б1.В.ДВ.13.02	Проектирование предприятий отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)		7				3	3	108	108	54	54	54									3			
+	Б1.В.ДВ.14	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.14</b>		<b>6</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>								3				
-	Б1.В.ДВ.14.01	Организация малого бизнеса		6				3	3	108	108	54	54	54								3				
+	Б1.В.ДВ.14.02	Предпринимательство и бизнес		6				3	3	108	108	54	54	54								3			63	Товароведения и технологии продукто
+	Б1.В.ДВ.15	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.15</b>		<b>8</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>60</b>									4			
+	Б1.В.ДВ.15.01	Практикум по технологии отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		8				4	4	144	144	84	84	60									4		63	Товароведения и технологии продукто
-	Б1.В.ДВ.15.02	Практикум по технологии отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)		8				4	4	144	144	84	84	60									4			
+	Б1.В.ДВ.16	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.16</b>		<b>7</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>									3			
+	Б1.В.ДВ.16.01	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		7				3	3	108	108	36	36	72									3		63	Товароведения и технологии продукто
-	Б1.В.ДВ.16.02	Расчет и конструирование рабочих элементов оборудования отрасли (Технология бродильных производств и виноделие)		7				3	3	108	108	36	36	72									3			
+	Б1.В.ДВ.17	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.17</b>		<b>3</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>				3								
+	Б1.В.ДВ.17.01	Основное сырье отрасли (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)		3				3	3	108	108	72	72	36					3						63	Товароведения и технологии продукто
-	Б1.В.ДВ.17.02	Растительное сырье в технологии бродильных производств		3				3	3	108	108	72	72	36					3							
+	Б1.В.ДВ.18	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.18</b>		<b>3</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>					2							
-	Б1.В.ДВ.18.01	Организация работы химической лаборатории		3				2	2	72	72	36	36	36					2							
+	Б1.В.ДВ.18.02	Основы научных исследований		3				2	2	72	72	36	36	36					2						63	Товароведения и технологии продукто
								<b>106</b>	<b>106</b>	<b>4144</b>	<b>4144</b>	<b>2254</b>	<b>2254</b>	<b>1503</b>	<b>387</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>27</b>	<b>11</b>			

