

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 22.04.2024 14:52:17  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"



УТВЕРЖДАЮ

Ректор Куижева С. К.  
"20" мая 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 26.05.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие  
Кафедра: Технологии, машин и оборудования пищевых производств  
Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4г

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
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный
-	педагогический

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе Л.И. Задорожная / Задорожная Л. И./  
Начальник учебно-методического управления Н.Н. Чудесова / Чудесова Н.Н./  
Декан А.А. Схляхов / Схляхов А. А./  
Зав. кафедрой Х.Р. Сиюхов / Сиюхов Х. Р./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>							213	213		8008.7	8008.7	3892.25	2943.9	1172.55	
<b>Обязательная часть</b>							111	111		3996	3996	1863.85	1570.75	561.4	
+	Б1.О.01	История России	2	1				4	4	36	144	144	116.6	18.75	8.65
+	Б1.О.02	Философия	1					4	4	36	144	144	51.35	57	35.65
+	Б1.О.03	Иностранный язык	23	1				10	10	36	360	360	153.95	134.75	71.3
+	Б1.О.04	Математика	2	1				8	8	36	288	288	119.6	132.75	35.65
+	Б1.О.05	Физика	2	1				5	5	36	180	180	102.6	41.75	35.65
+	Б1.О.06	Органическая химия		2				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.07	Физическая и коллоидная химия	3					3	3	36	108	108	34.35	38	35.65
+	Б1.О.08	Информационные технологии		4				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.09	Экология		3				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.10	Биохимия	4	3				7	7	36	252	252	85.6	130.75	35.65
+	Б1.О.11	Прикладная механика		4				2	2	36	72	72	51.25	20.75	
+	Б1.О.12	Электротехника и электроника	5				5	4	4	36	144	144	52.85	55.5	35.65
+	Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	5			5		4	4	36	144	144	53.85	54.5	35.65
+	Б1.О.14	Пищевая химия	4	3				5	5	36	180	180	102.6	23.75	53.65
+	Б1.О.15	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	2					5	5	36	180	180	68.35	76	35.65
+	Б1.О.16	Введение в технологию продуктов питания	1					4	4	36	144	144	68.35	40	35.65
+	Б1.О.17	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	4					4	4	36	144	144	68.35	40	35.65
+	Б1.О.18	Физическая культура и спорт		56				2	2	36	72	72	68	4	
+	Б1.О.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		5				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.20	История и культура адыгов		2				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.21	Психология		2				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.22	Правоведение	3					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65
+	Б1.О.23	Основы российской государственности			1			2	2	36	72	72	54.25	17.75	
+	Б1.О.24	Культурология		3				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.25	Русский язык и культура в речи		1				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.26	Адыгейский язык		2				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.27	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	5					5	5	36	180	180	68.35	76	35.65
+	Б1.О.28	Цифровая трансформация отрасли		6				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.О.29	Технологическое предпринимательство		7				3	3	36	108	108	30.25	77.75	
+	Б1.О.30	<b>Безопасность жизнедеятельности, основы военной подготовки</b>		<b>67</b>				<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>68.5</b>	<b>75.5</b>	
+	Б1.О.30.01	Безопасность жизнедеятельности		7				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
+	Б1.О.30.02	Основы военной подготовки		6				2	2	36	72	72	34.25	37.75	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							102	102		4012.7	4012.7	2028.4	1373.15	611.15	
+	Б1.В.01	Экономика		4				3	3	36	108	108	51.25	56.75	
+	Б1.В.02	Экономика и организация производства		8				2	2	36	72	72	20.25	51.75	
+	Б1.В.03	Метрология, стандартизация и сертификация		3				2	2	36	72	72	68.25	3.75	
+	Б1.В.04	Детали машин	3			3		6	6	36	216	216	87.85	92.5	35.65
+	Б1.В.05	Общая технология отрасли	6	5				5	5	36	180	180	102.6	41.75	35.65

Курс 1																Курс 2																			
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
28	1076	220	51	323	1.5	1.4	336.5	142.6	29	1112	187	51	290	1.25	1.75	429.75	151.25	27	1040	136	153	238	3.75	1.4	365.25	142.6	30	1148	157	153	225	1.25	1.4	431.75	178.6
22	792	186	17	238	1.5	0.7	277.5	71.3	26	936	170	51	188	1	1.75	373	151.25	19	684	102	85	119	1	1.05	269	106.95	16	576	85	119	51	0.5	1.05	191.5	124.95
2	72	32		32	0.25		7.75		2	72	34		18		0.35	11	8.65																		
4	144	34		17		0.35	57	35.65																											
3	108			51	0.25		56.75		3	108			51		0.35	21	35.65	4	144			51		0.35	57	35.65									
3	108	34		34	0.25		39.75		5	180	17		34		0.35	93	35.65																		
2	72	34		17	0.25		20.75		3	108	17	34			0.35	21	35.65																		
									2	72	17	17			0.25		37.75																		
																		3	108	17	17			0.35	38	35.65									
																		3	108	17	34			0.25		56.75									
																		2	72	17		17	0.25			37.75									
																		3	108	17	34			0.25		56.75	4	144	17	17			0.35	74	35.65
																		2	72	17	17	17	0.25			20.75									
																		2	72	17	34			0.25		20.75	3	108	17	17	17		0.35	3	53.65
									5	180	34		34		0.35	76	35.65																		
4	144	17	17	34		0.35	40	35.65																			4	144	17	34	17		0.35	40	35.65
									2	72	17		17	0.25			37.75																		
									2	72	17		17	0.25			37.75																		
2	72	18		36	0.25		17.75											3	108	17		34		0.35	21	35.65									
																		2	72	17		17	0.25			37.75									
2	72	17		17	0.25		37.75																												
									2	72	17		17	0.25			37.75																		
6	284	34	34	85		0.7	59	71.3	3	176	17		102	0.25		56.75		8	356	34	68	119	2.75	0.35	96.25	35.65	14	572	72	34	174	0.75	0.35	237.25	53.65
																											3	108	34		17	0.25		56.75	
																		2	72	17	34	17	0.25		3.75										
																		6	216	17	34	34	2.5	0.35	92.5	35.65									

Курс 3										Курс 4																									
Семестр 5					Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8																				
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
26	966	136	170	175	5	1.3	336.1	142.6	31	1154.3	187	119	225	1	2	420.05	200.3	25	900	122	90	182	3.75	1.3	394	106.95	17	612.35	70	90	110	3.5	0.7	230.5	107.65
17	612	85	119	51	4.25	1.05	244.75	106.95	6	216	51	34	34	0.25	0.25	96.5		5	180	32		32	0.25	0.25	115.5										
4	144	17	17	17	1.5	0.35	55.5	35.65																											
4	144	17	17	17	2.5	0.35	54.5	35.65																											
1	36	17		17			2		1	36	17		17			2																			
3	108	17	34		0.25		56.75																												
5	180	17	51			0.35	76	35.65																											
									3	108	17	34		0.25		56.75																			
																		3	108	15		15	0.25		77.75										
									2	72	17		17		0.25	37.75		2	72	17		17		0.25	37.75										
									2	72	17		17		0.25	37.75		2	72	17		17		0.25	37.75										
9	354	51	51	124	0.75	0.25	91.35	35.65	25	938.35	136	85	191	0.75	1.75	323.55	200.3	20	720	90	90	150	3.5	1.05	278.5	106.95	17	612.35	70	90	110	3.5	0.7	230.5	107.65
																											2	72	10		10	0.25		51.75	
2	72	17	17	17	0.25		20.75		3	108	17	17	17		0.35	21	35.65																		

Закрепленная кафедра		
Код	Наименование	Компетенции
2	Истории и права	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
1	Философии, социологии и педагогики	УК-1.1; УК-1.4; УК-1.5
4	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.3; УК-4.5
7	Математики, физики и системного	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5
7	Математики, физики и системного	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5
19	Химии и физико-химических методов	ОПК-2.1
19	Химии и физико-химических методов	ОПК-2.1
6	Информационной безопасности и	ОПК-1.1; ОПК-1.2
16	Экологии и защиты окружающей	УК-8.1; ОПК-2.2
19	Химии и физико-химических методов	ОПК-2.1
21	Строительных и	ОПК-3.3
35	Нефтегазового дела и энергетики	ОПК-3.2
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств	ОПК-2.1
20	Технологии, машин и оборудования	ОПК-4.2; ПКУВ-1.2
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств	ПКУВ-1.3
20	Технологии, машин и оборудования	ОПК-2.1
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств	ОПК-2.1; ОПК-2.3
5	Физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств	ОПК-4.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3
2	Истории и права	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
1	Философии, социологии и педагогики	УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
2	Истории и права	УК-2.1
1	Философии, социологии и педагогики	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
1	Философии, социологии и педагогики	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
25	Маркетинга, сервиса и туризма	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
25	Маркетинга, сервиса и туризма	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств	ОПК-1.1; ПКУВ-1.2
20	Технологии, машин и оборудования	ОПК-1.1; ПКУВ-1.2
20	Технологии, машин и оборудования	УК-3.3
		<b>УК-8.2; УК-8.3</b>
20	Технологии, машин и оборудования	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
20	Технологии, машин и оборудования	УК-8.2; УК-8.3
25	Маркетинга, сервиса и туризма	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-5.1
25	Маркетинга, сервиса и туризма	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-5.2
22	Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы	ОПК-3.1; ОПК-3.2
21	Строительных и	ОПК-3.1; ОПК-3.2
20	Технологии, машин и оборудования	ОПК-4.1; ПКУВ-3.1

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы контроля					З.е.		Итого академических						
			Экзам	Зачет	Зачет с оц	КП	КР	Экспертное	Факт	Часы в з.е.	Экспертное	По плану	Конт раб	СР	Конт роль	Пр подгот
+	Б1.В.06	Химия отрасли	8	7				5	5	36	180	180	95.6	30.75	53.65	
+	Б1.В.07	Технология отрасли	8	7		8		6	6	36	216	216	108.1	54.25	53.65	15
+	Б1.В.08	Технологическое оборудование	7	6		7		6	6	36	216	216	99.1	81.25	35.65	
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий отрасли и промышленного строительства	6					3	3	36	108	108	34.35	38	35.65	
+	Б1.В.10	Инженерная и компьютерная графика		2				3	3	36	108	108	51.25	56.75		
+	Б1.В.11	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		123456							340	340	340			
+	Б1.В.12	Пищевая микробиология	7					3	3	36	108	108	45.35	27	35.65	
+	Б1.В.13	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	4					4	4	36	144	144	51.35	39	53.65	
+	Б1.В.14	Проектный практикум		4567				8	8	36	288	288	257	31		
+	Б1.В.15	<b>Модуль получения квалификации "Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья"</b>	<b>18</b>	<b>58</b>				<b>7</b>	<b>7</b>		<b>252.35</b>	<b>252.35</b>	<b>152.85</b>	<b>63.5</b>	<b>36</b>	
+	Б1.В.15.01	Технохимический контроль на предприятиях отрасли		8				2	2	36	72	72	50.25	21.75		
+	Б1.В.15.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	1					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.15.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		5				2	2	36	72	72	51.25	20.75		
+	Б1.В.15.04(К)	<i>Квалификационный экзамен по модулю "Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья"</i>	<i>8</i>								<i>0.35</i>	<i>0.35</i>			<i>0.35</i>	
+	Б1.В.16	<b>Модуль получения квалификации "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства"</b>	<b>166</b>					<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216.35</b>	<b>216.35</b>	<b>85.7</b>	<b>59</b>	<b>71.65</b>	
+	Б1.В.16.01	Тепло - и хладотехника	6					3	3	36	108	108	51.35	21	35.65	
+	Б1.В.16.02	Неорганическая и аналитическая химия	1					3	3	36	108	108	34.35	38	35.65	
+	Б1.В.16.03(К)	<i>Квалификационный экзамен по модулю "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства"</i>	<i>6</i>								<i>0.35</i>	<i>0.35</i>			<i>0.35</i>	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>		<b>4</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>34.25</b>	<b>73.75</b>		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Методы очистки и разделения биологически активных веществ		4				3	3	36	108	108	34.25	73.75		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы органического синтеза		4				3	3	36	108	108	34.25	73.75		
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>	<b>5</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>34.25</b>	<b>38.1</b>	<b>35.65</b>	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Особенности технологического сырья	5					3	3	36	108	108	34.25	38.1	35.65	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Общие принципы обработки пищевого сырья	5					3	3	36	108	108	34.25	38.1	35.65	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</b>	<b>6</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>51.35</b>	<b>57</b>	<b>35.65</b>	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	6					4	4	36	144	144	51.35	57	35.65	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биохимия растений	6					4	4	36	144	144	51.35	57	35.65	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04</b>	<b>7</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>60.35</b>	<b>48</b>	<b>35.65</b>	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Микробиологический контроль бродильных производств	7					4	4	36	144	144	60.35	48	35.65	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы современной биотехнологии	7					4	4	36	144	144	60.35	48	35.65	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2023

курс 1																курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
								3	17		34	0.25		56.75																	
			68								68							68								68					
																							4	17	17	17		0.35	39	53.65	
																							2			68	0.25		3.75		
3	17	17	17		0.35	21	35.65																								
3	17	17	17		0.35	21	35.65																								
3	17	17			0.35	38	35.65																								
3	17	17			0.35	38	35.65																								
																							3	17	17		0.25		73.75		
																							3	17	17		0.25		73.75		
																							3	17	17		0.25		73.75		

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2023

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
																2	15	15	15	0.25		26.75		3	10	20	20		0.35	4	53.65
																2	15	15	15	0.25		26.75		4	10	30	20	2.5	0.35	27.5	53.65
								2	17	17	17	0.25		20.75																	
								3	17		17		0.35	38	35.65																
			30																												
																3	15	15	15		0.35	27	35.65								
2			60	0.25		11.75		2			68	0.25		3.75		2			60	0.25		11.75									
2	17	17	17	0.25		20.75																		2	10	20	20	0.25		21.75	0.35
																								2	10	20	20	0.25		21.75	
2	17	17	17	0.25		20.75																									
																															0.35
								3	17	17	17		0.35	21	36																
								3	17	17	17		0.35	21	35.65																
															0.35																
3	17	17			0.25	38.1	35.65																								
3	17	17			0.25	38.1	35.65																								
3	17	17			0.25	38.1	35.65																								
								4	34	17			0.35	57	35.65																
								4	34	17			0.35	57	35.65																
																4	15	30	15		0.35	48	35.65								
																4	15	30	15		0.35	48	35.65								
																4	15	30	15		0.35	48	35.65								



Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
21	Строительных и
5	Физического воспитания
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
21	Строительных и
19	Химии и физико-химических методов
19	Химии и физико-химических методов исследования
19	Химии и физико-химических методов
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
19	Химии и физико-химических методов
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					З.е.		Итого ауд. часов						
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Макс. в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раз.	СР	Конт. роль	Пр. подгот.
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05</b>		8					3	3		108	108	30.25	77.75	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Интенсификация технологических процессов		8					3	3	36	108	108	30.25	77.75	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы инженерного творчества		8					3	3	36	108	108	30.25	77.75	
+	Б1.В.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06</b>		6					3	3		108	108	34.25	73.75	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Основы организации службы главного технолога		6					3	3	36	108	108	34.25	73.75	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Учет и отчетность		6					3	3	36	108	108	34.25	73.75	
+	Б1.В.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07</b>		8					3	3		108	108	60.25	47.75	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Плодово-ягодное виноделие		8					3	3	36	108	108	60.25	47.75	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Техника и технология минизаводов		8					3	3	36	108	108	60.25	47.75	
+	Б1.В.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08</b>		7					3	3		108	108	30.25	77.75	
+	Б1.В.ДВ.08.01	Тара и упаковка		7					3	3	36	108	108	30.25	77.75	
-	Б1.В.ДВ.08.02	Современные упаковочные материалы		7					3	3	36	108	108	30.25	77.75	
+	Б1.В.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09</b>	6						5	5		180	180	34.35	88.3	57.35
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы дегустационного анализа	6						5	5	36	180	180	34.35	88.3	57.35
-	Б1.В.ДВ.09.02	Экспертиза вин и напитков	6						5	5	36	180	180	34.35	88.3	57.35
+	Б1.В.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>		4					2	2		72	72	8	64	
+	Б1.В.ДВ.10.01	Методы контроля качества		4					2	2	36	72	72	8	64	
-	Б1.В.ДВ.10.02	Биохимические процессы хранения		4					2	2	36	72	72	8	64	
<b>Блок 2. Практика</b>									18	18		648	648	145	503	648
<b>Часть, формирующая часть качества образовательных отношений</b>									18	18		648	648	145	503	648
+	Б2.В.01(У)	Ознакомительная практика	2						3	3	36	108	108	48	60	108
+	Б2.В.02(У)	Технологическая практика	4						3	3	36	108	108	48	60	108
+	Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	67						6	6	36	216	216	48	168	216
+	Б2.В.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8						6	6	36	216	216	1	215	216
<b>Блок 3. Государственный итоговый аттестация</b>									9	9		324	324	35	218	71
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8						3	3	36	108	108	14.5	58	35.5
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8						6	6	36	216	216	20.5	160	35.5
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>									4	4		144	144	64.5	79.5	
+	ФТД.01	Технология пищевых производств		7					2	2	36	72	72	30.25	41.75	
+	ФТД.02	Строевая подготовка, военная топография		6					2	2	36	72	72	34.25	37.75	



Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология броидильных производств и виноделие, год начала подготовки 2023

курс 3														курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СРП	КРАТ	СР	Конт роль
																								3	10		20	0.25		77.75	
																								3	10		20	0.25		77.75	
																								3	10		20	0.25		77.75	
								3	17		17	0.25		73.75																	
								3	17		17	0.25		73.75																	
								3	17		17	0.25		73.75																	
																								3	20	20	20	0.25		47.75	
																								3	20	20	20	0.25		47.75	
																								3	20	20	20	0.25		47.75	
																3	15		15	0.25		77.75									
																3	15		15	0.25		77.75									
																3	15		15	0.25		77.75									
								5	17	17			0.35	88.3	57.35																
								5	17	17			0.35	88.3	57.35																
								5	17	17			0.35	88.3	57.35																
								3				24		84		3				24		84		6				1		215	
								3				24		84		3				24		84		6				1		215	
								3				24		84		3				24		84		6				1		215	
																								6				1		215	
																								9	14			20	1	218	71
																								3	14				0.5	58	35.5
																								6				20	0.5	160	35.5
								2	17		17	0.25		37.75	2	15		15	0.25		41.75										
								2	17		17	0.25		37.75	2	15		15	0.25		41.75										

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2023

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
<b>20</b>	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
5	Физического воспитания