Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.07.2024 10:10:25
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Куижева С. К.*

31 мая 2024 *20 24 г.*

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 31.05.2024

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) 2024

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4г 6м

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

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
+	педагогический
-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ /Задорожная Л. И./

Начальник учебно-методического управления _____ /Чудесова Н.Н./

Декан _____ / Схаляхов А. А./

Зав. кафедрой _____ / Сиюхов Х. Р./

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)									213	213		8008.7	8008.7	854.35	6720.5	433.85	8
Обязательная часть									114	114		4104	4104	487.6	3388	228.4	
+	Б1.О.01	История России	1	1					4	4	36	144	144	58.6	73	12.4	
+	Б1.О.02	Философия	1						4	4	36	144	144	14.35	121	8.65	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	12	1					10	10	36	360	360	36.95	302	21.05	
+	Б1.О.04	Математика	1	1				1	8	8	36	288	288	28.6	247	12.4	
+	Б1.О.05	Физика	1	1					5	5	36	180	180	18.6	149	12.4	
+	Б1.О.06	Органическая химия		1					2	2	36	72	72	6.25	62	3.75	
+	Б1.О.07	Физическая и коллоидная химия	2						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65	
+	Б1.О.08	Информационные технологии		2					3	3	36	108	108	12.25	92	3.75	
+	Б1.О.09	Экология		2					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.О.10	Биохимия	2	2					7	7	36	252	252	18.6	221	12.4	
+	Б1.О.11	Прикладная механика		2					2	2	36	72	72	14.25	54	3.75	
+	Б1.О.12	Электротехника и электроника	3				3		4	4	36	144	144	7.85	127.5	8.65	
+	Б1.О.13	Процессы и аппараты пищевых производств	3			3			4	4	36	144	144	10.85	124.5	8.65	
+	Б1.О.14	Пищевая химия	3	3					5	5	36	180	180	10.6	157	12.4	
+	Б1.О.15	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	1						5	5	36	180	180	10.35	161	8.65	
+	Б1.О.16	Введение в технологию продуктов питания	2						4	4	36	144	144	18.35	117	8.65	
+	Б1.О.17	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	3						4	4	36	144	144	18.35	117	8.65	
+	Б1.О.18	Физическая культура и спорт		3					2	2	36	72	72	10.25	58	3.75	
+	Б1.О.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		1					3	3	36	108	108	6.25	98	3.75	
+	Б1.О.20	История и культура адыгов		1					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.О.21	Психология		1					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.О.22	Правоведение	2						3	3	36	108	108	12.35	87	8.65	
+	Б1.О.23	Основы российской государственности			1				2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.О.24	Культурология		2					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.О.25	Русский язык и культура речи		1					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.О.26	Адыгейский язык		1					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.О.27	Цифровая трансформация отрасли		3					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75	
+	Б1.О.28	Технологическое предпринимательство		4					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	
+	Б1.О.29	**Безопасность жизнедеятельности, основы военной подготовки**		**34**					4	**4**		**144**	**144**	**36.5**	**100**	**7.5**	
+	Б1.О.29.01	Безопасность жизнедеятельности		4					2	2	36	72	72	12.25	56	3.75	
+	Б1.О.29.02	Основы военной подготовки		3					2	2	36	72	72	24.25	44	3.75	
+	Б1.О.30	**Цифровые технологии в профессиональной деятельности**	**3**	**3**					5	**5**		**180**	**180**	**38.6**	**129**	**12.4**	
+	Б1.О.30.01	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	3						3	3	36	108	108	10.35	89	8.65	
+	Б1.О.30.02	Системы искусственного интеллекта		3					2	2	36	72	72	28.25	40	3.75	
+	Б1.О.31	Экономика		2					3	3	36	108	108	12.25	92	3.75	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									99	99		3904.7	3904.7	366.75	3332.5	205.45	8
+	Б1.В.01	Экономика и организация производства		5					2	2	36	72	72	10.25	58	3.75	
+	Б1.В.02	Метрология, стандартизация и сертификация		3					2	2	36	72	72	6.25	62	3.75	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 1																									
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
53									52	8	52		741	2.55	48.45		52	10	46		831	3	62	
47									44	2	50		559	1.85	31.15		52	10	46		831	3	62	
4									20		10		38	0.25	3.75	з	18		10		35	0.35	8.65	э
4									6		8		121	0.35	8.65	э								
6											12		92	0.25	3.75	з			12		87	0.35	8.65	э
8									6		8		126	0.25	3.75	зк	6		8		121	0.35	8.65	э
5									4	2	4		62	0.25	3.75	з	2	6			87	0.35	8.65	э
2																	4	2			62	0.25	3.75	з
5																	6		4		161	0.35	8.65	э
3																	4	2			98	0.25	3.75	з
2																	4		4		60	0.25	3.75	з
2																	4		4		60	0.25	3.75	з
2									4		4		60	0.25	3.75	о								
2									4		4		60	0.25	3.75	з								
2																	4		4		60	0.25	3.75	з
6									8	6	2		182	0.7	17.3									

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 2																									
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
53									34	21	36	2.2	925.5	3.05	58.25		30	27	32		697	2.2	39.8	
33									26	19	32		631	2.15	45.85		18	17	12		364	1.1	19.9	
4											12		123	0.35	8.65	э								
3									4	6			89	0.35	8.65	э								
3																	6	6			92	0.25	3.75	з
2									4		4		60	0.25	3.75	з								
7									4	5			95	0.25	3.75	з	4	5			126	0.35	8.65	э
2																	4	6	4		54	0.25	3.75	з
4									6	8	4		117	0.35	8.65	э								
3									4		8		87	0.35	8.65	э								
2									4		4		60	0.25	3.75	з								
3																	4		8		92	0.25	3.75	з
20									8	2	4	2.2	294.5	0.9	12.4		12	10	20		333	1.1	19.9	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 3																									
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
60									42	34	44	2.2	997.5	3.45	60.85		38	22	42	1.2	1138.5	3.65	70.65	
29									30	22	26	2.2	492.5	2.1	37.2		22	8	14	1.2	360.5	1.5	24.8	
4																	2	2	2	1.2	127.5	0.65	8.65	эр
4									4	2	2	2.2	124.5	0.65	8.65	эп								
5									2	2			64	0.25	3.75	з	2	2	2		93	0.35	8.65	э
4									6	6	6		117	0.35	8.65	э								
2									10				58	0.25	3.75	з								
3																	4	4			96	0.25	3.75	з
2																	**14**		**10**		**44**	**0.25**	**3.75**	**з**
2																	14		10		44	0.25	3.75	з
5									**8**	**12**	**18**		**129**	**0.6**	**12.4**	**эз**								
3									4	6			89	0.35	8.65	э								
2									4	6	18		40	0.25	3.75	з								
31									12	12	18		505	1.35	23.65		16	14	28		778	2.15	45.85	
2									2	2	2		62	0.25	3.75	з								

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 4																									
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
39									32	36	54	2.2	784.5	3.2	57.8		15	10	22	2.2	359.5	1.5	24.8	
5									4		6		94	0.25	3.75		4		8		56	0.25	3.75	
3									4		6		94	0.25	3.75	з								
2																	4		8		56	0.25	3.75	з
2																	4		8		56	0.25	3.75	з
34									28	36	48	2.2	690.5	2.95	54.05		11	10	14	2.2	303.5	1.25	21.05	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 5																									Закрепленная кафедра	
-	Сессия 1								Сессия 2								(Сессия 3									
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование
8									12	6	12		246	0.75	11.25											
																									2	Истории и права
																									1	Философии, социологии и педагогики
																									4	Иностранных языков
																									7	Математики, физики и системного
																									7	Математики, физики и системного
																									19	Химии и физико-химических методов
																									19	Химии и физико-химических методов
																									6	Информационной безопасности и
																									16	Экологии и защиты окружающей
																									19	Химии и физико-химических методов
																									21	Строительныхъ и
																									35	Нефтегазового дела и энергетики
																									20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
																									20	Технологии, машин и оборудования
																									20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
																									20	Технологии, машин и оборудования
																									20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
																									5	Физического воспитания
																									20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
																									2	Истории и права
																									1	Философии, социологии и педагогики
																									2	Истории и права
																									1	Философии, социологии и педагогики
																									1	Философии, социологии и педагогики
																									25	Маркетинга, сервиса и туризма
																									25	Маркетинга, сервиса и туризма
																									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
																									6	Информационной безопасности и
																									25	Маркетинга, сервиса и туризма
8									12	6	12		246	0.75	11.25											
2									4		6		58	0.25	3.75	з									25	Маркетинга, сервиса и туризма
																									22	Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
+	Б1.В.03	Детали машин	2			2			6	6	36	216	216	10.85	196.5	8.65	
+	Б1.В.04	Общая технология отрасли	3	3					5	5	36	180	180	16.6	151	12.4	
+	Б1.В.05	Химия отрасли	4	4					5	5	36	180	180	17.6	150	12.4	
+	Б1.В.06	Технология отрасли	4	4		4			6	6	36	216	216	39.1	164.5	12.4	8
+	Б1.В.07	Технологическое оборудование	4	3		4			7	7	36	252	252	27.1	212.5	12.4	
+	Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли и промышленного строительства	3						3	3	36	108	108	4.35	95	8.65	
+	Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика		2					3	3	36	108	108	6.25	98	3.75	
+	Б1.В.10	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		3								340	340	10.25	326	3.75	
+	Б1.В.11	Пищевая микробиология	4					4	3	3	36	108	108	14.35	85	8.65	
+	Б1.В.12	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	2						4	4	36	144	144	14.35	121	8.65	
+	Б1.В.13	Проектный практикум		2334					8	8	36	288	288	33	240	15	
+	Б1.В.14	**Модуль по получению квалификации "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"**	**14**	**34**					**7**	**7**		**252.35**	**252.35**	**32.85**	**203**	**16.5**	
+	Б1.В.14.01	Технохимический контроль на предприятиях отрасли		4					2	2	36	72	72	14.25	54	3.75	
+	Б1.В.14.02	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	1						3	3	36	108	108	8.35	91	8.65	
+	Б1.В.14.03	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		3					2	2	36	72	72	10.25	58	3.75	
+	Б1.В.14.04(К)	*Квалификационный экзамен по модулю "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"*	*4*									*0.35*	0.35			0.35	
+	Б1.В.15	**Модуль по получению квалификации "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства"**	**144**						6	**6**		**216.35**	**216.35**	**26.7**	**172**	**17.65**	
+	Б1.В.15.01	Тепло - и хладотехника	4						3	3	36	108	108	18.35	81	8.65	
+	Б1.В.15.02	Неорганическая и аналитическая химия	1						3	3	36	108	108	8.35	91	8.65	
+	Б1.В.15.03(К)	*Квалификационный экзамен по модулю "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства"*	*4*									*0.35*	0.35			0.35	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**2**					3	**3**		**108**	**108**	**8.25**	**96**	**3.75**	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Методы очистки и разделения биологически активных веществ		2					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы органического синтеза		2					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**3**						3	**3**		**108**	**108**	**8.35**	**91**	**8.65**	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Особенности технологического сырья	3						3	3	36	108	108	8.35	91	8.65	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Общие принципы обработки пищевого сырья	3						3	3	36	108	108	8.35	91	8.65	
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**3**					**3**	4	**4**		**144**	**144**	**8.35**	**127**	**8.65**	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	3					3	4	4	36	144	144	8.35	127	8.65	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биохимия растений	3					3	4	4	36	144	144	8.35	127	8.65	
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**4**						4	**4**		**144**	**144**	**12.35**	**123**	**8.65**	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 1																								
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
3									**4**	**2**	**2**		**91**	**0.35**	**8.65**	**э**								
3									4	2	2		91	0.35	8.65	э								
3									**4**	**4**			**91**	**0.35**	**8.65**	**э**								
3									4	4			91	0.35	8.65	э								

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 2																								
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
6									4	2	2	2.2	196.5	0.65	8.65	эп								
3									4		2		98	0.25	3.75	з								
4																	4	6	4		121	0.35	8.65	з
2																			8		60	0.25	3.75	з
3																	**4**	**4**			**96**	**0.25**	**3.75**	**з**
3																	4	4			96	0.25	3.75	з
3																	4	4			96	0.25	3.75	з

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 3																								
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
5									2	2	4		60	0.25	3.75	з	2	2	4		91	0.35	8.65	э
3																	4	4	4		92	0.25	3.75	з
3																	2		2		95	0.35	8.65	э
											2		138						8		188	0.25	3.75	з
4											8		60	0.25	3.75	з			8		60	0.25	3.75	з
2									**4**	**4**	**2**		**58**	**0.25**	**3.75**	**з**								
2									4	4	2		58	0.25	3.75	з								
3																	**4**	**4**			**91**	**0.35**	**8.65**	**э**
3																	4	4			91	0.35	8.65	э
3																	4	4			91	0.35	8.65	э
4									**4**	**4**			**127**	**0.35**	**8.65**	**эк**								
4									4	4			127	0.35	8.65	эк								
4									4	4			127	0.35	8.65	эк								

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 4																								
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
5									2	4	2		57	0.25	3.75	з	3	4	2		93	0.35	8.65	э
6									4	6	8		50	0.25	3.75	з	4	6	8	2.2	114.5	0.65	8.65	эп
4									4	4	4	2.2	120.5	0.65	8.65	эп								
3									2	6	6		85	0.35	8.65	эк								
2											8		60	0.25	3.75	з								
2									**4**	**6**	**4**		**54**	**0.25**	**4.1**	**эз**								
2									4	6	4		54	0.25	3.75	з								
															0.35	*э*								
3									**4**	**6**	**8**		**81**	**0.35**	**9**	**2э**								
3									4	6	8		81	0.35	8.65	э								
															0.35	*э*								
4									**4**	**4**	**4**		**123**	**0.35**	**8.65**	**э**								

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 5																									Закрепленная кафедра	
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3									
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование
																									21	Строительныхъ и
																									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
																									21	Строительныхъ 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	Строительныхъ 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

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

-	-	-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот
+	Б1.В.ДВ.04.01	Микробиологический контроль бродильных производств	4						4	4	36	144	144	12.35	123	8.65	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы современной биотехнологии	4						4	4	36	144	144	12.35	123	8.65	
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**		**4**					3	**3**		**108**	**108**	**8.25**	**96**	**3.75**	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Интенсификация технологических процессов		4					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы инженерного творчества		4					3	3	36	108	108	8.25	96	3.75	
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**		**4**					2	**2**		**72**	**72**	**8.25**	**60**	**3.75**	
+	Б1.В.ДВ.06.01	Основы организации службы главного технолога		4					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
-	Б1.В.ДВ.06.02	Учет и отчетность		4					2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**		**5**				**5**	3	**3**		**108**	**108**	**10.25**	**94**	**3.75**	
+	Б1.В.ДВ.07.01	Плодово-ягодное виноделие		5				5	3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	
-	Б1.В.ДВ.07.02	Техника и технология минизаводов		5				5	3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08**		**5**					3	**3**		**108**	**108**	**10.25**	**94**	**3.75**	
+	Б1.В.ДВ.08.01	Тара и упаковка		5					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	
-	Б1.В.ДВ.08.02	Современные упаковочные материалы		5					3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	
+	Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09**	**3**						5	**5**		**180**	**180**	**10.35**	**161**	**8.65**	
+	Б1.В.ДВ.09.01	Основы дегустационного анализа	3						5	5	36	180	180	10.35	161	8.65	
-	Б1.В.ДВ.09.02	Экспертиза вин и напитков	3						5	5	36	180	180	10.35	161	8.65	
+	Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**2**					2	**2**		**72**	**72**	**12.25**	**56**	**3.75**	
+	Б1.В.ДВ.10.01	Методы контроля качества		2					2	2	36	72	72	12.25	56	3.75	
-	Б1.В.ДВ.10.02	Биохимические процессы хранения		2					2	2	36	72	72	12.25	56	3.75	
Блок 2.Практика									18	18		648	648	8	640		468
Обязательная часть									18	18		648	648	8	640		468
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	2						3	3	36	108	108	1	107		72
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика	3						3	3	36	108	108	1	107		72
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая	44						6	6	36	216	216	4	212		144
+	Б2.О.04(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская практика	5						6	6	36	216	216	2	214		180
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	35	272	17	
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5						3	3	36	108	108	14.5	85	8.5	
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5						6	6	36	216	216	20.5	187	8.5	
ФТД.Факультативные дисциплины									4	4		144	144	16.5	120	7.5	
+	ФТД.01	Технология пищевых производств		4					2	2	36	72	72	4.25	64	3.75	
+	ФТД.02	Строевая подготовка,военная топография		3					2	2	36	72	72	12.25	56	3.75	

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 1																								
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Конт роль	Формы контр.

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 2																									
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
2																	4		8		56	0.25	3.75	з
2																	4		8		56	0.25	3.75	з
2																	4		8		56	0.25	3.75	з
3																				1	107			
3																				1	107			
3																				1	107			э

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 3																								
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3							
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
5																	**4**	**4**	**2**		**161**	**0.35**	**8.65**	**э**
5																	4	4	2		161	0.35	8.65	э
5																	4	4	2		161	0.35	8.65	э
3																				1	107			
3																				1	107			
3																				1	107			э
2																	4		8		56	0.25	3.75	
2																	4		8		56	0.25	3.75	э

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 4																									
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3								
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.
4									4	4	4		123	0.35	8.65	э								
4									4	4	4		123	0.35	8.65	э								
3																	**4**		**4**		**96**	**0.25**	**3.75**	**з**
3																	4		4		96	0.25	3.75	з
3																	4		4		96	0.25	3.75	з
2									**4**		**4**		**60**	**0.25**	**3.75**	**з**								
2									4		4		60	0.25	3.75	з								
2									4		4		60	0.25	3.75	з								
6												2	106							2	106			
6												2	106							2	106			
6												2	106			э				2	106			э
2									2		2		64	0.25	3.75									
2									2		2		64	0.25	3.75	з								

Учебный план бакалавриата, код направления 19.03.02, профиль : Технология бродильных производств и виноделие, год начала подготовки 2024

Курс 5																									Закрепленная кафедра	
-	Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3									
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	КРАт	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование
																									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 пищевых производств
																									20	Технологии, машин и оборудования
3									**4**	**6**			**94**	**0.25**	**3.75**	**зк**										
3									4	6			94	0.25	3.75	зк									20	Технологии, машин и оборудования
3									4	6			94	0.25	3.75	зк									20	Технологии, машин и оборудования
3									**4**		**6**		**94**	**0.25**	**3.75**	**з**										
3									4		6		94	0.25	3.75	з									20	Технологии, машин и оборудования
3									4		6		94	0.25	3.75	з									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
6												2	214													
6												2	214													
																									20	Технологии, машин и оборудования
																									20	Технологии, машин и оборудования
																									20	Технологии, машин и оборудования
6												2	214			э									20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
9									14			20	272	1	17											
3									14				85	0.5	8.5										20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
6												20	187	0.5	8.5										20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
																									20	Технологии, машин и оборудования
																									5	Физического воспитания