## KẾ HOẠCH HỌC TẬP
dào tạo cử nhân ngành "Thực phẩm từ nguyên liệu thực vật"
Bậc học - cử nhân
Chuyên ngành "Công nghệ sản xuất lên men và rượu vang"
thời hạn đào tạo quy chuẩn (loại hình chính quy) – 4 năm
Học văn cơ sở: trung học, phổ thông

<table>
<thead>
<tr>
<th>№ T/T</th>
<th>Tên môn học</th>
<th>Số tín chỉ</th>
<th>Số giờ</th>
<th>Phần bố theo các môn học và học kỳ (Số tín chỉ)</th>
<th>Hinh thức kiểm tra giữa kỳ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Tổng cộng</td>
<td>Bài giảng</td>
<td>1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Số tín chỉ</td>
<td>Số giờ</td>
<td>năm thứ 1 năm thứ 2 năm thứ 3 năm thứ 4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>�</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>18 18 18 18 18 18 18 18</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### B.1. Kiến thức khoa học xã hội, xã hội và kinh tế

<table>
<thead>
<tr>
<th>Số tín chỉ</th>
<th>Số giờ</th>
<th>Tổng cộng</th>
<th>Bài giảng</th>
<th>1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр</th>
<th>năm thứ 1 năm thứ 2 năm thứ 3 năm thứ 4</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>36</td>
<td>1440</td>
<td>720</td>
<td>720</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Kiến thức cơ sở ngành

<table>
<thead>
<tr>
<th>Số tín chỉ</th>
<th>Số giờ</th>
<th>Tổng cộng</th>
<th>Bài giảng</th>
<th>1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр</th>
<th>năm thứ 1 năm thứ 2 năm thứ 3 năm thứ 4</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>20</td>
<td>864</td>
<td>432</td>
<td>432</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

- **B.1.1 Lịch sử**
  2 | 108 | 54 | 54 | 2 | kiểm tra
- **B.1.2 Triết học**
  2 | 144 | 72 | 72 | 2 | kiểm tra
- **B.1.3 Ngoại ngữ**
  10 | 360 | 180 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | thi
- **B.1.4 Kinh tế học**
  2 | 108 | 54 | 54 | 2 | kiểm tra
- **B.1.5 Luật**
  2 | 144 | 72 | 72 | 2 | kiểm tra
- **B.1.6 Văn hóa nói và giao tiếp**
  2 | 72 | 36 | 36 | 2 | kiểm tra

#### Kiến thức cơ sở ngành tiếp theo

<table>
<thead>
<tr>
<th>Số tín chỉ</th>
<th>Số giờ</th>
<th>Tổng cộng</th>
<th>Bài giảng</th>
<th>1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр</th>
<th>năm thứ 1 năm thứ 2 năm thứ 3 năm thứ 4</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>16</td>
<td>576</td>
<td>288</td>
<td>288</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

- **B.1.1 Xã hội học**
  4 | 144 | 72 | 72 | 4 | thi
- **B.1.2 Lôgic học**
  4 | 144 | 72 | 72 | 4 | thi
- **B.1.3 Tâm lý học**
  4 | 144 | 72 | 72 | 4 | kiểm tra

#### ĐBС.1 Các môn học tự chọn

<table>
<thead>
<tr>
<th>Số tín chỉ</th>
<th>Số giờ</th>
<th>Tổng cộng</th>
<th>Bài giảng</th>
<th>1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр</th>
<th>năm thứ 1 năm thứ 2 năm thứ 3 năm thứ 4</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

- **ĐBС.1 Chính trị học**
  2 | 72 | 36 | 36 | 2 | kiểm tra
- **ĐBС.1 Sinh thái học**
  2 | 72 | 36 | 36 | 2 | kiểm tra
- **ĐBС.1 Văn hóa học**
  2 | 72 | 36 | 36 | 2 | kiểm tra

#### B.2. Kiến thức toán và khoa học tự nhiên

<table>
<thead>
<tr>
<th>Số tín chỉ</th>
<th>Số giờ</th>
<th>Tổng cộng</th>
<th>Bài giảng</th>
<th>1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр</th>
<th>năm thứ 1 năm thứ 2 năm thứ 3 năm thứ 4</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>72</td>
<td>2592</td>
<td>1296</td>
<td>1296</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Kiến thức cơ sở ngành

<table>
<thead>
<tr>
<th>Số tín chỉ</th>
<th>Số giờ</th>
<th>Tổng cộng</th>
<th>Bài giảng</th>
<th>1 семестр 2 семестр 3 семестр 4 семестр 5 семестр 6 семестр 7 семестр 8 семестр</th>
<th>năm thứ 1 năm thứ 2 năm thứ 3 năm thứ 4</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>40</td>
<td>1440</td>
<td>720</td>
<td>720</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

- **B.2.1. Toán cao cấp**
  12 | 432 | 216 | 216 | 4 | 4 | 4 | thi
- **B.2.2. Vật lý**
  8 | 288 | 144 | 144 | 4 | 4 | thi

---

Cơ quan giáo dục Liên bang
Moscow Technological Institute "MTI"
<table>
<thead>
<tr>
<th>B.2.4.</th>
<th>Hóa hữu cơ</th>
<th>6</th>
<th>216</th>
<th>108</th>
<th>108</th>
<th>2</th>
<th>4</th>
<th>thi</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>B.2.5.</td>
<td>Hóa sinh</td>
<td>8</td>
<td>288</td>
<td>144</td>
<td>144</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.2.6.</td>
<td>Về kỹ thuật và đồ họa máy tính</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td>4</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kiến thức cơ sở ngành</strong></td>
<td></td>
<td><strong>32</strong></td>
<td><strong>1152</strong></td>
<td><strong>576</strong></td>
<td><strong>576</strong></td>
<td><strong>12</strong></td>
<td><strong>4</strong></td>
<td><strong>8</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>B.2.1</td>
<td>Tin học</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td>4</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.2.2</td>
<td>Hóa lý và keo</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td>4</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.2.3</td>
<td>Hóa phân tích và các phương pháp phân tích hóa lý</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td>4</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.2.4</td>
<td>Hóa vô cơ</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td>4</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>ĐBC 2</strong></td>
<td>Các môn học tự chọn</td>
<td>8</td>
<td>288</td>
<td>144</td>
<td>144</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>Sinh học</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Công nghệ thông tin trong sản xuất thực phẩm</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Các quan điểm khoa học tự nhiên đất</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>B.3. Kiến thức chuyên ngành</strong></td>
<td></td>
<td><strong>110</strong></td>
<td><strong>3960</strong></td>
<td><strong>1980</strong></td>
<td><strong>1980</strong></td>
<td><strong>2</strong></td>
<td><strong>8</strong></td>
<td><strong>2</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kiến thức cơ sở khối ngành</strong></td>
<td></td>
<td><strong>40</strong></td>
<td><strong>1440</strong></td>
<td><strong>720</strong></td>
<td><strong>720</strong></td>
<td><strong>2</strong></td>
<td><strong>6</strong></td>
<td><strong>2</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.1</td>
<td>Vật sinh học</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>2</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.2</td>
<td>Do lượng, tiêu chuẩn hóa và cấp chứng chỉ</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>2</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.3</td>
<td>An toàn sinh học các hệ thống thực phẩm</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.4</td>
<td>Cung cấp nhiên liệu năng lượng của xí nghiệp</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.5</td>
<td>Cơ học ứng dụng</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.6</td>
<td>An toàn hoạt động sống</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.7</td>
<td>Các quá trình và máy móc công nghiệp thực phẩm</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.8</td>
<td>Các hệ thống điều khiển tự động hóa</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.9</td>
<td>Kinh tế và quản lý sản xuất</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.10</td>
<td>Nhiệt động học và trao đổi khối lượng nhiệt</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kiến thức cơ sở ngành</strong></td>
<td></td>
<td><strong>70</strong></td>
<td><strong>2520</strong></td>
<td><strong>1260</strong></td>
<td><strong>1260</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
<td><strong>2</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.1</td>
<td>Kỹ thuật lạnh</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.2</td>
<td>Thiết kế các xí nghiệp công nghiệp thực phẩm</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.3</td>
<td>Thiết bị công nghiệp các xí nghiệp công nghiệp thực phẩm</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.4</td>
<td>Hóa thực phẩm</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
<td>2</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.5</td>
<td>Vệ sinh công nghiệp</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
<td>2</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.6</td>
<td>Các nguyên tắc chung chế biến nguyên liệu và nhập môn công nghiệp sản xuất thực phẩm</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td>4</td>
<td>2</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Chuyên ngành &quot;Công nghệ sản xuất lên men và rượu vang&quot;</strong></td>
<td></td>
<td><strong>48</strong></td>
<td><strong>1728</strong></td>
<td><strong>864</strong></td>
<td><strong>864</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.1</td>
<td>Công nghệ sản xuất bia và sản phẩm không cồn</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.2.</td>
<td>Công nghệ rượu vang</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.3.</td>
<td>Cơ sở sinh học và hóa lý sản xuất cồn và rượu màu-vodka</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.4.</td>
<td>Công nghệ sản xuất cồn và rượu màu-voka</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.5.</td>
<td>Hóa học sản xuất bia và sản phẩm không cồn</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.3.6.</td>
<td>Hóa học rượu vang</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Các môn học tự chọn</strong></td>
<td></td>
<td><strong>24</strong></td>
<td><strong>864</strong></td>
<td><strong>432</strong></td>
<td><strong>432</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
<td><strong>0</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.1.</td>
<td>Kiểm tra vi sinh học sản xuất rượu vang</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.2.</td>
<td>Thẩm định thực phẩm</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.3.</td>
<td>Đóng hộp thực phẩm ăn sẵn</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.4.</td>
<td>Các quá trình công nghệ sinh học và công nghệ</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.5.</td>
<td>Các chất phụ gia và hoàn thiện công nghệ</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.6.</td>
<td>Các yêu cầu y-sinh và các định mức chất lượng vệ sinh thực phẩm</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
<td>thi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.4. Giáo dục thể chất</td>
<td></td>
<td><strong>2</strong></td>
<td><strong>400</strong></td>
<td><strong>200</strong></td>
<td><strong>200</strong></td>
<td><strong>2</strong></td>
<td>kiểm tra</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.5. Thực tập nghề nghiệp, khóa luận</td>
<td></td>
<td><strong>8</strong></td>
<td><strong>288</strong></td>
<td><strong>144</strong></td>
<td><strong>144</strong></td>
<td><strong>8</strong></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.5.1.</td>
<td>Khóa luận</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
<td>2</td>
<td>kiểm tra</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.5.2.</td>
<td>Thực tập nghề nghiệp</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td>6</td>
<td>kiểm tra</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B.6. Thi tốt nghiệp</td>
<td></td>
<td><strong>12</strong></td>
<td><strong>432</strong></td>
<td><strong>216</strong></td>
<td><strong>216</strong></td>
<td><strong>12</strong></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tổng cộng:</td>
<td></td>
<td><strong>240</strong></td>
<td><strong>8640</strong></td>
<td><strong>4320</strong></td>
<td><strong>4320</strong></td>
<td><strong>30</strong></td>
<td><strong>30</strong></td>
<td><strong>30</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>
Федеральное агентство по образованию
НОУ ВПО Московский технологический институт "ВТУ"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
подготовки бакалавра по направлению "Продукты питания из растительного сырья"
Квалификация - бакалавр
Профиль "Технология бродильных производств и виноделие"
Нормативный срок обучения (очная форма) – 4 года
Базовое образование: среднее, общее

<table>
<thead>
<tr>
<th>№ п/п</th>
<th>Наименование дисциплин</th>
<th>Зачетные единицы</th>
<th>Часы</th>
<th>Распределение по курсам и семестрам (зачетные единицы)</th>
<th>Форма промежуточной аттестации</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Всего</td>
<td>Всего</td>
<td>1 семестр</td>
<td>2 семестр</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>1 курс</td>
<td>2 курс</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Б.1. Гуманитарный, социальный и экономический цикл</td>
<td>36</td>
<td>1440</td>
<td>720</td>
<td>720</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.1.1. История</td>
<td>2</td>
<td>108</td>
<td>54</td>
<td>54</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.1.2. Философия</td>
<td>2</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.1.3. Иностранный язык</td>
<td>10</td>
<td>360</td>
<td>180</td>
<td>180</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.1.4. Экономика</td>
<td>2</td>
<td>108</td>
<td>54</td>
<td>54</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.1.5. Право</td>
<td>2</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.1.6. Культура речи и деловое общение</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Вариативная часть</td>
<td>16</td>
<td>576</td>
<td>288</td>
<td>288</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>В.1.1. Социология</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>В.1.2. Логика</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>В.1.3. Психология</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>ДВС.1 Дисциплины по выбору студента</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Политология</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Экология</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Культурология</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Б.2. Математический и естественнонаучный цикл</td>
<td>72</td>
<td>2592</td>
<td>1296</td>
<td>1296</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Базовая часть</td>
<td>40</td>
<td>1440</td>
<td>720</td>
<td>720</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.2.1. Высшая математика</td>
<td>12</td>
<td>432</td>
<td>216</td>
<td>216</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.2.2. Физика</td>
<td>8</td>
<td>288</td>
<td>144</td>
<td>144</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.2.4. Органическая химия</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.2.5. Биохимия</td>
<td>8</td>
<td>288</td>
<td>144</td>
<td>144</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Б.2.6. Инженерная и компьютерная графика</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
</tr>
<tr>
<td>Дисциплины</td>
<td>288</td>
<td>144</td>
<td>144</td>
<td>4</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>-----------------------</td>
<td>-----</td>
<td>-----</td>
<td>-----</td>
<td>---</td>
<td>---</td>
</tr>
<tr>
<td>Информатика</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Физическая и коллоидная химия</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Аналитическая химия и физикохимические методы анализа</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Неорганическая химия</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Дисциплины по выбору студента</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Биология</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Информационные технологии в производстве продуктов питания</td>
<td></td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Концепции современного естествознания</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Профессиональный цикл</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Базовая часть</td>
<td>40</td>
<td>1440</td>
<td>720</td>
<td>720</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>Микробиология</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Метрология, стандартизация и сертификация</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Биологическая безопасность пищевых систем</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Теплоэнергоснабжение предприятия</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Прикладная механика</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Безопасность жизнедеятельности</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Процессы и аппараты пищевых производств</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Автоматизированные системы управления</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Экономика и управление производством</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Термодинамика и тепломассообмен</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Профиль &quot;Технология бродильных производств и виноделие&quot;</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Технология пивоваренного и безалкогольного производства</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Технология виноделия</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td>4</td>
</tr>
<tr>
<td>Дисциплины профиля по выбору студента</td>
<td>24</td>
<td>864</td>
<td>432</td>
<td>432</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>----------------------------------------</td>
<td>----</td>
<td>-----</td>
<td>-----</td>
<td>-----</td>
<td>---</td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.1. Микробиологический контроль винодельческого производства</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.2. Экспертиза пищевых продуктов</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.3. Упаковка готовой продукции</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.4. Биотехнологические процессы и технологии</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.5. Технологические добавки и улучшители</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДВС.3.6. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</td>
<td>4</td>
<td>144</td>
<td>72</td>
<td>72</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Б.4. Физическая культура</td>
<td>2</td>
<td>400</td>
<td>200</td>
<td>200</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Б.5. Учебная и производственная практики</td>
<td>8</td>
<td>288</td>
<td>144</td>
<td>144</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Б.5.1. Учебная практика</td>
<td>2</td>
<td>72</td>
<td>36</td>
<td>36</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Б.5.2. Производственная практика</td>
<td>6</td>
<td>216</td>
<td>108</td>
<td>108</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Б.6. Итоговая государственная аттестация</td>
<td>12</td>
<td>432</td>
<td>216</td>
<td>216</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Всего:</td>
<td>240</td>
<td>8640</td>
<td>4320</td>
<td>4320</td>
<td>30</td>
</tr>
</tbody>
</table>

В.3.3. Биохимические и физико-химические основы спиртового и ликероводочного производства

В.3.4. Технология спиртового и ликероводочного производства

В.3.5. Химия пивоваренного и безалкогольного производства

В.3.6. Химия вина

В.4. Физическая культура

В.5. Учебная и производственная практики