Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского"

Академия биоресурсов и природопользования (структурное подразделение)

"Утверждаю"

Проректор по учебной и

и методической деятельности

_____ Цвиринько И. А.

"01" 06 20 17 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

уровень образования бакалавриат

укрупненная группа направлений подготовки и специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

направление подготовки (специальность) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность подготовки Технология бродильных производств и виноделие

форма обучения очная

нормативный срок получения образования 4 года

год начала реализации 2015-2016 учебный год

ФГОС ВО 3+

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского"
Академия биоресурсов и природопользования (структурное подразделение)

"Утверждаю"
Проректор по учебной и
и методической деятельности
Цвиринько И. А.
"30" 08 2015 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

уровень образования	бакалавриат
укрупненная группа направлений подготовки (специальностей)	19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленность подготовки	Технология бродильных производств и виноделие
форма обучения	очная
нормативный срок получения образования	4 года
год начала реализации	2015-2016 учебный год

курс	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
	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель				май				июнь					июль				август			
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	6	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
1	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к	с	с	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	у	у	к	к	к	к	к	к	к	к
2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к	с	с	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	у	у	у	у	к	к	к	к	к	к	к
3	*	*	*	*	*	п	п	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	н	с	с	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к
4	*	*	п	п	п	п	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к/н	н/к	с	с	с	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	п	п	д	д	д	д	к	к	к	к	к	к	к	к

Условные обозначения:

*	теоретическое обучение	с	промежуточная аттестация (сессия)	к	каникулы	н	нерабочие праздничные дни
у	учебная практика (дискретная)	*у	учебная практика (рассредоточенная)	п	производственная практика (дискретная)	*п	производственная практика (рассредоточенная)
и	научные исследования	э	государственный экзамен	д	выпускная квалификационная работа		

Сводные данные по бюджету времени в неделях

Курс	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Практика (дискретная)	НИР	ГИА	Каникулы	Нерабочие праздничные дни	Всего
1	37	4	2	0	0	9	0	52
2	36	4	4	0	0	8	0	52
3	34	4	6	0	0	7	1	52
4	27	5	6	0	4	53/6	7/6	52
5								
6								

Распределение практик по видам, срокам и объему (з.е.)

Наименование практики	Семестр	Объем
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, ознакомительная	2	2
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по технологии получения сырья	4	6
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая	5	3
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, контроль качества сырья и готовой продукции	6	6
Производственная практика, НИР	7	6
Производственная практика, преддипломная практика	8	3

Распределение государственной итоговой аттестации по формам проведения, срокам и объему (з.е.)

Наименование формы ГИА	Семестр	Объем
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		
Защита выпускной квалификационной работы	8	6

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Промежуточная аттестация: экзамен	дифференцированный зачет	зачет	курсовой проект (КП)	курсовая работа (КР)	Объем ВСЕГО (з.е.): нормативный	расчетный	Распределение з.е. по курсам и семестрам: 1 курс, 1 семестр	1 курс, 2 семестр	2 курс, 3 семестр	2 курс, 4 семестр	3 курс, 5 семестр	3 курс, 6 семестр	4 курс, 7 семестр	4 курс, 8 семестр	5 курс, 9 семестр	5 курс, 10 семестр	6 курс, 11 семестр	6 курс, 12 семестр	Объем ВСЕГО (час)	из них часов: аудиторные занятия	из них по видам занятий: лекции (ЛК)	лабораторные (ЛР)	практические, семинарские (ПЗ)	самостоятельная работа (СР)	из них: СР в семестре (СРС)	СР в сессию (СРЭ)
1	2	3	4	5	6	7	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																											
БЧ	Органическая химия	3					8,0	8,0		3,0	5,0										288	138	40	98		150	114	36
БЧ	Физика	3		2			7,0	7,0		2,0	5,0										252	134	40	42	52	118	82	36
БЧ	Основы общей и неорганической химии	1,2					7,0	7,0	5,0	2,0											252	100	40	60		152	80	72
БЧ	История	1					3,0	3,0	3,0												107	48	22		26	59	23	36
БЧ	Иностранный язык	3		2			6,0	6,0	3,0	1,0	2,0										216	108			108	108	72	36
БЧ	Математика	1,3		2			10,0	10,0	3,0	4,0	3,0										360	178	56		122	182	110	72
БЧ	Физическая культура			2			2,0	2,0	1,0	1,0											72	72	6		66			
ВЧ	Аналитическая химия	4		3			6,0	6,0			4,0	2,0									216	124	36		88	92	56	36
БЧ	Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности	2					4,0	4,0		4,0											144	74	24		50	70	34	36
ВЧ	Материаловедение			2			3,0	3,0		3,0											108	54	12		42	54	54	
ВЧ	Виноградарство с основами ампелографиии / Зональное виноградарство	5		4			5,0	5,0				2,0	3,0								180	90	30		60	90	54	36
ВЧ	Русский язык и культура речи			1			2,0	2,0	2,0												72	36	18		18	36	36	
БЧ	Информатика в перерабатывающей отрасли	2		1			7,0	7,0	4,0	3,0											252	126	36	68	22	126	90	36
ВЧ	Общая технология пищевых производств	4					7,0	7,0			5,0	2,0									252	138	42	34	62	114	78	36
БЧ	Экономика в перерабатывающей отрасли			7			3,0	3,0							3,0						108	39	13		26	69	69	
БЧ	Прикладная механика	4				4	5,0	5,0			3,0	2,0									180	78	28		50	102	66	36
БЧ	Философия	4					3,0	3,0				3,0									108	48	14		34	60	24	36
БЧ	Гидравлика			4			2,0	2,0				2,0									72	36	12	12	12	36	36	
БЧ	Теплотехника	5					3,0	3,0					3,0								108	48	18		30	60	24	36
БЧ	Процессы и аппараты пищевых производств	5		4	5		7,0	7,0				3,0	4,0								252	124	50		74	128	92	36
БЧ	Техническая микробиология			5			4,0	4,0					4,0								144	80	20	40	20	64	64	
БЧ	Безопасность жизнедеятельности			3			3,0	3,0			3,0										108	54	14		40	54	54	
ВЧ	Культурология			1			2,0	2,0	2,0												72	36	18		18	36	36	
ВЧ	Химия вина / Технология соков и нектаров	6					2,0	2,0						2,0							72	22	8	8	6	50	14	36
БЧ	Электоротехника и электроника	5					4,0	4,0					4,0								144	74	30		44	70	34	36
БЧ	Биохимия	4		5			5,0	5,0				3,0	2,0								180	96	44		52	84	48	36
ВЧ	Микробиология бродильных производств / Микробиологические процессы в виноделии			6			2,0	2,0						2,0							72	48	18		30	24	24	
ВЧ	Экология в перерабатывающей отрасли			6			2,0	2,0						2,0							72	48	14		34	24	24	
ВЧ	Физическая и коллоидная химия	6		5			5,0	5,0					1,0	4,0							180	98	36		62	82	46	36
ВЧ	Технологическое оборудование предприятий отрасли	8				8	5,0	5,0							2,0	3,0					180	67	27		40	113	77	36
ВЧ	Общее виноделие / Процессы и технологии в виноделии	7		6		7	4,0	4,0						2,0	2,0						144	44	22	9	13	100	28	72
ВЧ	Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве / Технохимический контроль сырья в виноделии			7			3,0	3,0							3,0						108	52	13	13	26	56	20	36
ВЧ	Метрология, стандартизация и управление качеством			5			3,0	3,0					3,0								108	64	20	30	14	44	44	0
ВЧ	Пищевая химия			4			3,0	3,0				3,0									108	52	16	20	16	56	56	
ВЧ	Технология пива и безалкогольных напитков / Технология вторичных продуктов виноделия	8				8	4,0	4,0							1,0	3,0					144	54	27	13	14	90	54	36
ВЧ	Методы оптимизации технологических процессов	8					3,0	3,0								3,0					108	42	14		28	66	30	36
ВЧ	Охрана труда на перерабатывающих предприятиях	7					3,0	3,0							3,0						108	46	20		26	62	26	36
БЧ	Системы управления технологическими процессами			7			3,0	3,0							3,0						108	52	13	26	13	56	56	
ВЧ	Проектирование предприятий отрасли	6					3,0	3,0						3,0							108	50	26		24	58	22	36
ВЧ	Основы научных исследований	8					3,0	3,0								3,0					108	48	20		28	60	24	36
ВЧ	Технология спирта и ликероводочных изделий / Технология слабоалкогольных напитков	7		6		7	4,0	4,0						2,0	2,0						144	44	22		22	100	64	36
ВЧ	Теория и практика дегустации вин и коньяков / Культура потребления алкогольных напитков			7			2,0	2,0							2,0						72	39	13		26	33	33	
ВЧ	Методы иследования свойств сырья и готовой продукции			6			3,0	3,0						3,0							108	68	20		48	40	40	
ВЧ	Организация производства для перерабатывающих предприятий			8			3,0	3,0								3,0					108	56	28		28	52	52	
ВЧ	Маркетинг в перерабатывающей отрасли			6			2,0	2,0						2,0							72	34	16		18	38	38	
ВЧ	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2					4,0	4,0		4,0											144	68	18		50	76	40	36

1	2	3	4	5	6	7	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37
ВЧ	Основы сенсорного анализа			8			2,0	2,0								2,0					72	42	14	14	14	30	30	
ВЧ	Социология			1			2,0	2,0	2,0												72	36	14		22	36	36	
ВЧ	Органическая химия в пищевых биотехнологиях			4			2,0	2,0				2,0									72	48	14		34	24	24	
ВЧ	Введение в технологию продуктов питания / Введение в специальность			1			3,0	3,0	3,0												108	54	10		44	54	54	
ВЧ	Правоведение			8			3,0	3,0								3,0					108	42	14		28	66	66	
БЧ	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов			6			2,0	2,0						2,0							72	50	22		28	22	22	0
ВЧ	История российской пищевой промышленности	1					3,0	3,0	3,0												108	44	14		30	64	64	0
ВЧ	Основы промышленного строительства			7			2,0	2,0							2,0						72	39	13		26	33	33	0
ВЧ	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья / Товароведение продуктов виноделия			5			3,0	3,0					3,0								108	64	20	16	28	44	44	0
БЧ	Технологические добавки и улучшители для производства пищевых продуктов			7			2,0	2,0							2,0						72	39	13		26	33	33	0
	Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)	31		38	1	5	208	208	31	27	30	24	27	24	25	20					7487	3687	1222	503	1962	3800	2648	1152
	ПРАКТИКА																											
	Учебная практика																											
ВЧ	Учебная практика, практика по получению первичных		2				2,0	2,0		2											72					72	72	
ВЧ	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по технологии получения сырья		4				6,0	6,0				6									216					216	216	
	Производственная практика																											
ВЧ	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая		5				3,0	3,0					3								108					108	108	
ВЧ	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, контроль качества сырья и готовой продукции		6				6,0	6,0						6							216			0		216	216	
ВЧ	Производственная практика, НИР		7				6,0	6,0							6						216			0		216	216	
	Всего по ПРАКТИКА		6				24,0	26,0		2		6	3	6	6	3					936					936	936	
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																											
	Защита выпускной квалификационной работы						6	6								6					216					216	216	
	Всего по ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ						6	6								6					216					216	216	
	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																											
	Физическая культура и спорт																					328			328			
	Всего по ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																											
	ВСЕГО	31	6	38	1	5	238	240	31	29	30	30	30	30	31	29					8639	3687	1222	503	1962	4952	3800	1152

Руководитель ОПОП 19.03 _____ / Шольц-Куликов Е.П.

Заведующий кафедрой ви _____ / Ермолин Д.В.

Декан факультета механиз _____ / Воложанинов С.С.

| Распределение часов по курсам и семестрам | | |

38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	98
																																			14	14	14	30		ОПК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-8
14		22	36																																					ОК-4
															14		34	24																						ОПК-1, ПК-4
10		44	54																																					ПК-4
																																			14		28	66		ОК-6
																									22		28	22												ПК-1
14		30	28	36																																				ОК-1, ПК-18
																														13		26	33							ПК-23, ПК-24
																				20	16	28	44																	ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8
																														13		26	33							ОПК-1, ОПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-18
170	98	286	417	144	156	84	260	328	144	162	120	310	344	144	114	32	254	284	180	190	86	218	334	144	162	17	259	318	108	150	52	221	369	108	118	14	154	290	144	
								72																																ОПК-1, ПК-2, ПК-3
																		216																						ОПК-1, ПК-2, ПК-3
																							108																	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ОПК-2
																												216												ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-10
																																	216							ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-10
								72										216					108					216					216					108		
																																						216		ОК-2, ОК-5, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-6
																																						216		
							68	4				68	4				68	4				68	4				56	16													ОК-7
1115					1044					1080					1080					1080					1080					1116					1044					x

Категория (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Кафедра ведущая дисциплину	контингент: всего обучающихся на ОПОП	число групп по ОПОП	численность потока на ЛК (норматив)	число групп в потоке на ЛК	число потоков	численность группы подгруппы) на ПЗ (норматив)	число групп (подгрупп) на ПЗ	численность группы подгруппы) на ЛР (норматив)	число групп (подгрупп) на ЛР	расчет часов: проведение ЛК	проведение ЛР	проведение ПЗ	проведение консультаций по дисциплине	проведение консультаций перед текущим экзаменом	форма экзамена	прием текущих экзаменов	руководство и прием КП	руководство и прием КР	прием коллоквиума	проверка расчетно-графических работ (РГР)	проверка эссе	проверка рефератов	проверка контрольных работ	проверка учебных историй болезни	проверка других видов работ	руководство учебной практикой	пособ проведения учебной практики	рук-ство производственной практикой	способ проведения и тип производственной практики	руководство научными исследованиями (аспир-ры)	рецензирование рефератов (для сдачи канд. экз.)	проведение консультаций перед ГЭ	прием государственного экзамена (ГЭ)	форма проведения ГЭ	руководство ВКР	рецензирование ВКР	прием защит ВКР	ИСЕГО по дисциплине	цифры групп в потоке
99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																																									
ЗЧ	Органическая химия	КЗАХ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	40,0	98		13	2	ПЭ	7																						160	ППР-6-о-151
ЗЧ	Физика	КФО	17	1	17	1	1	17	1	17	1	40,0	42	52	11	2	ПЭ	7																						154	ППР-6-о-151
ЗЧ	Основы общей и неорганической химии	ЮКЭМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	40,0	60		9	4	ПЭ	14																						127	ППР-6-о-151
ЗЧ	История	КИР	17	1	17	1	1	17	1	17	1	22,0		26	4	2	ПЭ	7																						61	ППР-6-о-151
ЗЧ	Иностранный язык	КИЯ-1	17	1	17	1	1	17	1	17	1			108	9	2	ПЭ	7																						126	ППР-6-о-151
ЗЧ	Математика	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	56,0		122	14	4	ПЭ	14																						211	ППР-6-о-151
ЗЧ	Физическая культура	КСФВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	6,0		66	4			0																						76	ППР-6-о-151
ЗЧ	Аналитическая химия	КЗАХ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	36,0		88	9	2	ПЭ	7																						142	ППР-6-о-151
ЗЧ	Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	24,0		50	5	2	ПЭ	7																						89	ППР-6-о-151
ЗЧ	Материаловедение	КМТС	17	1	17	1	1	17	1	17	1	12,0		42	5			0																						59	ППР-6-о-151
ЗЧ	Виноградарство с основами ампелографиии / Зональное виноградарство	КПВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	30,0		60	7	2	ПЭ	7																						106	ППР-6-о-151
ЗЧ	Русский язык и культура речи	КФПС	17	1	17	1	1	17	1	17	1	18,0		18	4			0																						40	ППР-6-о-151
ЗЧ	Информатика в перерабатывающей отрасли	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	36,0	68	22	11	2	ПЭ	7																						146	ППР-6-о-151
ЗЧ	Общая технология пищевых производств	КЖЭМ, КПГК	17	1	17	1	1	17	1	17	1	42,0	34	62	11	2	ПЭ	7																						158	ППР-6-о-151
ЗЧ	Экономика в перерабатывающей отрасли	КЭАК	17	1	17	1	1	17	1	17	1	13,0		26	4			0																						43	ППР-6-о-151
ЗЧ	Прикладная механика	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	28,0		50	7	2	ПЭ	7		43																				137	ППР-6-о-151
ЗЧ	Философия	КФЕ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		34	4	2	ПЭ	7																						61	ППР-6-о-151
ЗЧ	Гидравлика	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	12,0	12	12	4			0																						40	ППР-6-о-151
ЗЧ	Теплотехника	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	18,0		30	4	2	ПЭ	7																						61	ППР-6-о-151
ЗЧ	Процессы и аппараты пищевых производств	ЮКЭМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	50,0		74	14	2	ПЭ	7	60																					207	ППР-6-о-151
ЗЧ	Техническая микробиология	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	20,0	40	20	7			0																						87	ППР-6-о-151
ЗЧ	Безопасность жизнедеятельности	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		40	5			0																						59	ППР-6-о-151
ЗЧ	Культурология	ККЛ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	18,0		18	4			0																						40	ППР-6-о-151
ЗЧ	Химия вина / Технология соков и нектаров	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	8,0	8	6	2	2	ПЭ	7																						33	ППР-6-о-151
ЗЧ	Электоротехника и электроника	КМТС	17	1	17	1	1	17	1	17	1	30,0		44	5	2	ПЭ	7																						89	ППР-6-о-151
ЗЧ	Биохимия	КЗАХ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	44,0		52	7	2	ПЭ	7																						112	ППР-6-о-151
ЗЧ	Микробиология бродильных производств / Микробиологические процессы в виноделии	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	18,0		30	4			0																						52	ППР-6-о-151
ЗЧ	Экология в перерабатывающей отрасли	КПМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		34	4			0																						52	ППР-6-о-151
ЗЧ	Физическая и коллоидная химия	ЮКЭМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	36,0		62	11	2	ПЭ	7																						118	ППР-6-о-151
ЗЧ	Технологическое оборудование предприятий отрасли	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	27,0		40	7	2	ПЭ	7		43																				126	ППР-6-о-151
ЗЧ	Общее виноделие / Процессы и технологии в виноделии	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	22,0	9	13	14	2	ПЭ	7		43																				110	ППР-6-о-151
ЗЧ	Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве / Технохимический контроль сырья в виноделии	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	13,0	13	26	4			0																						56	ППР-6-о-151
ЗЧ	Метрология, стандартизация и управление качеством	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	20,0	30	14	5			0																						69	ППР-6-о-151
ЗЧ	Пищевая химия	ЮКЭМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	16,0	20	16	5			0																						57	ППР-6-о-151
ЗЧ	Технология пива и безалкогольных напитков / Технология вторичных продуктов виноделия	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	27,0	13	14	5	2	ПЭ	7		43																				111	ППР-6-о-151
ЗЧ	Методы оптимизации технологических процессов	КППК	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		28	4	2	ПЭ	7																						55	ППР-6-о-151
ЗЧ	Охрана труда на перерабатывающих предприятиях	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	20,0		26	4	2	ПЭ	7																						59	ППР-6-о-151
ЗЧ	Системы управления технологическими процессами	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	13,0	26	13	5			0																						57	ППР-6-о-151
ЗЧ	Проектирование предприятий отрасли	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	26,0		24	4	2	ПЭ	7																						63	ППР-6-о-151
ЗЧ	Основы научных исследований	КППК	17	1	17	1	1	17	1	17	1	20,0		28	4	2	ПЭ	7																						61	ППР-6-о-151
ЗЧ	Технология спирта и ликероводочных изделий / Технология слабоалкогольных напитков	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	22,0		22	5	2	ПЭ	7		43																				101	ППР-6-о-151
ЗЧ	Теория и практика дегустации вин и коньяков / Культура потребления алкогольных напитков	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	13,0		26	4			0																						43	ППР-6-о-151
ЗЧ	Методы иследования свойств сырья и готовой продукции	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	20,0		48				0																						68	ППР-6-о-151
ЗЧ	Организация производства для перерабатывающих предприятий	КЭАК	17	1	17	1	1	17	1	17	1	28,0		28				0																						56	ППР-6-о-151
ЗЧ	Маркетинг в перерабатывающей отрасли	КППЖ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	16,0		18	4			0																						38	ППР-6-о-151
ЗЧ	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	18,0		50	5	2	ПЭ	7																						83	ППР-6-о-151

99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
ВЧ	Основы сенсорного анализа	КЖЭМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0	14	14	4			0																						46	ППР-б-о-151
ВЧ	Социология	КСТА	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		22	4			0																						40	ППР-б-о-151
ВЧ	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	КЗАХ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		34	4			0																						52	ППР-б-о-151
ВЧ	Введение в технологию продуктов питания / Введение в специальность	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	10,0		44	4			0																						58	ППР-б-о-151
ВЧ	Правоведение	КПЭП	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		28	5			0																						47	ППР-б-о-151
БЧ	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	22,0		28	4			0																						54	ППР-б-о-151
ВЧ	История российской пищевой промышленности	КПГЖ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	14,0		30	5	2	ПЭ	7																						59	ППР-б-о-151
ВЧ	Основы промышленного строительства	КОД	17	1	17	1	1	17	1	17	1	13,0		26	4			0																						43	ППР-б-о-151
ВЧ	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья / Товароведение продуктов виноделия	КЖЭМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	20,0	16	28	5			0																						69	ППР-б-о-151
БЧ	Технологические добавки и улучшители для производства пищевых продуктов	КЖЭМ	17	1	17	1	1	17	1	17	1	13,0		26	4			0																						43	ППР-б-о-151
	Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)											1222	503	1962	324	62		220	60	213																				4565	
	ПРАКТИКА																																								
	Учебная практика																																								
ВЧ	Учебная практика, практика по получению первичных	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1																	72	Ус										72	ППР-б-о-151
ВЧ	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по технологии получения сырья	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1																	72	Ус										72	ППР-б-о-151
	Производственная практика																																								
ВЧ	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	2																			15	Пв									15	ППР-б-о-151
ВЧ	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, контроль качества сырья и готовой продукции	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	2																			31	Пв									31	ППР-б-о-151
ВЧ	Производственная практика, НИР	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	2																			15	Пв									15	ППР-б-о-151
	Всего по ПРАКТИКА																											144		61										205	
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																								
	Защита выпускной квалификационной работы	КВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1																										340		51	391	ППР-б-о-151
	Всего по ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																				340		51	391	
	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																								
	Физическая культура и спорт	КСФВ	17	1	17	1	1	17	1	17	1			328																										328	ППР-б-о-151
	Всего по ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																								
	ВСЕГО	х	ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОГО ПЛАНА по ви									1222	503	1962	324	62		220	60	213								144		61							340		51	5161	