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.
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 заочная

нормативный срок получения образования 4 года 10 месяцев

год начала реализации 2018-2019 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.
"06" ___06___ 20 __ 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	заочная
нормативный срок получения образования	4 года 10 месяцев
год начала реализации	2018-2019 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	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	*	*	*	*	*	*	*	к/н	н/к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к	к	к	к	к	к	к	к
2	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	*	*	*	*	*	*	*	к/н	н/к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	у	у	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к	к	к	к	к	к	к	к
3	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	с	*	*	*	*	*	*	к/н	н/к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	с	у	у	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к	к	к	к	к	к	к	к
4	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	с	*	*	*	*	*	*	к/н	н/к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	с	п	п	п	п	*	*	*	*	*	*	*	к	к	к	к	к	к	к	к
5	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	с	п	п	п	п	*	*	к/н	н/к	к	к	к	к	к	к	п	п	п	п	с	с	с	с	*	*	*	*	*	д	д	д	д	д	д								

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	36	6	0	0	0	53/6	7/6	52
2	34	6	2	0	0	53/6	7/6	52
3	32	8	2	0	0	53/6	7/6	52
4	30	8	4	0	0	53/6	7/6	52
5	14	8	8	0	6	41/6	7/6	44
6								

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

Наименование практики	Семестр	Объем
Учебная практика, ознакомительная практика	4	3
Учебная практика, технологическая практика	6	3
Производственная практика, организационно-управленческая практика	8,9	9
Производственная практика, НИР	9	3
Производственная практика, педагогическая	10	3
Производственная практика, преддипломная практика	10	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		
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	10	9

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Промежуточная аттестация					Текущий контроль самостоятельной работы обучающегося (СР)								Объем ВСЕГО (з.е.)		Распределение з.е. по курсам и семестрам												Объем ВСЕГО (час)	из них часов						
																	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		6 курс			аудиторные занятия	из них по видам занятий:			самостоятельная работа (СР)	из них:	
		экзамен	дифференцированный зачет	зачет	курсовой проект (КП)	курсовая работа (КР)	коллоквиум	расчетно-графическая работа	эссе	реферат	реферат (для сдачи канд. экз.)	контрольная работа	учебная история болезни	другие виды работы	нормативный	расчетный	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр	11 семестр	12 семестр			лекции (ЛК)	лабораторные (ЛР)	практические семинарские (ПЗ)		СР в семестре (СРС)	СР в сессию (СРЭ)
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
	ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																																			
ОЧ	Химия	1													5,0	5,0	5,0												180	16	4	4	8	164	128	36
ОЧ	Физика	3		2											5,0	5,0		2,0	3,0										180	24	12	8	4	156	120	36
ОЧ	Органическая химия	3		2											7,0	7,0		2,0	5,0										252	24	12	4	8	228	192	36
ОЧ	История	2							2	2		2			5,0	5,0		5,0											180	16	8		8	164	128	36
ОЧ	Иностранный язык		2	1								1,2			4,0	4,0	2,0	2,0											144	16			16	128	128	
ОЧ	Математика	3		1,2								1,2, 3			11,0	11,0	2,0	4,0	5,0										396	40	20		20	356	320	36
ОЧ	Правовые основы профессиональной деятельности			2											2,0	2,0		2,0											72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Физическая культура			1											2,0	2,0	2,0												72	8			8	64	64	
ОЧ	Аналитическая химия	5	4									4			9,0	9,0				4,0	5,0								324	32	16	8	8	292	256	36
ОЧ	Инженерная и компьютерная графика	1													5,0	5,0	5,0												180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Материаловедение			2											2,0	2,0		2,0											72	8	4	4		64	64	
ОЧ	Виноградарство с основами ампелографиии			9								9			2,0	2,0									2,0				72	8	4	4		64	64	
ОЧ	Русский язык и культура речи			1					1			1			2,0	2,0	2,0												72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Информатика	4						4							5,0	5,0				5,0									180	16	8	8		164	128	36
ОЧ	Общая технология пищевых производств	6													5,0	5,0						5,0							180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Экономика			4						4		4			2,0	2,0				2,0									72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Прикладная механика	4		3				3,4							7,0	7,0			2,0	5,0									252	24	12	4	8	228	192	36
ОЧ	Философия			4						4		4			2,0	2,0				2,0									72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Гидравлика	6													5,0	5,0						5,0							180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Теплотехника	7													5,0	5,0							5,0						180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5		6										9,0	9,0					4,0	5,0							324	32	16	8	8	292	256	36
ОЧ	Техническая микробиология			5											2,0	2,0					2,0								72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Безопасность жизнедеятельности			3								3			2,0	2,0			2,0										72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Культурология			3						3		3			2,0	2,0			2,0										72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Социальная психология			3											2,0	2,0			2,0										72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Химия вина	5													5,0	5,0					5,0								180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Электоротехника	6													5,0	5,0						5,0							180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Биохимия	7													5,0	5,0							5,0						180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Микробиология бродильных производств			5								5			2,0	2,0					2,0								72	8	4	4		64	64	
ОЧ	Инженерная экология			9											2,0	2,0									2,0				72	8	4		4	64	64	
ОЧ	Физическая и коллоидная химия	8		7											7,0	7,0							2,0	5,0					252	24	12	8	4	228	192	36
ОЧ	Технологическое оборудование предприятий отрасли	8				8									5,0	5,0							2,0	3,0					180	24	12	4	8	156	120	36
ОЧ	Общее виноделие	7,8				8									10,0	10,0							5,0	5,0					360	32	16	8	8	328	256	72
ОЧ	Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве	7													5,0	5,0							5,0						180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Метрология, стандартизация и управление качеством			3								3			2,0	2,0			2,0										72	8	4	4		64	64	
ОЧ	Пищевая химия			9											2,0	2,0									2,0				72	8	4	4		64	64	
ОЧ	Технология пива и безалкогольных напитков	10				10									5,0	5,0									2,0	3,0			180	24	12	8	4	156	120	36
ОЧ	Методы оптимизации технологических процессов виноделия, бродильных и консервных производств	8													5,0	5,0								5,0					180	16	4	4	8	164	128	36
ОЧ	Охрана труда	9						9							5,0	5,0									5,0				180	16	8	4	4	164	128	36
ОЧ	Системы управления технологическими процессами			9											2,0	2,0									2,0				72	8	4	4		64	64	
ОЧ	Проектирование предприятий винодельческих, бродильных и консервных производств	9													5,0	5,0									5,0				180	16	8		8	164	128	36
ОЧ	Основы научных исследований		10									10			4,0	4,0										4,0			144	16	4	4	8	128	128	
ОЧ	Технология спирта и ликероводочных изделий		10												4,0	4,0										4,0			144	16	8		8	128	128	
ОЧ	Теория и практика дегустации вин и коньяков			10								10			2,0	2,0										2,0			72	8	4	4		64	64	

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
ЧФ	Введение в профессиональную область / Проектная деятельность			2											2,0	2,0		2,0											72	8	4		4	64	64	
ЧФ	Проектная деятельность			1											4,0	4,0	4,0												144	16	8		8	128	128	
ЧФ	Правовое и техническое регулирование бродильных производств / Проектная деятельность			6											2,0	2,0						2,0							72	8	4		4	64	64	
ЧФ	Технология плодово-ягодных вин / Проектная деятельность			5											2,0	2,0					2,0								72	8	4		4	64	64	
ЧФ	Основы промышленного строительства / Проектная деятельность			7											2,0	2,0							2,0						72	8	4	4		64	64	
ЧФ	Физико-химические основы и общие принципы переработки пищевого сырья / Проектная деятельность			3											2,0	2,0			2,0										72	8	4		4	64	64	
ЧФ	Технологические добавки и улучшители для производства пищевых продуктов / Проектная деятельность			4											2,0	2,0				2,0									72	8	4		4	64	64	
	Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)	25	5	31	1	3		4	2	4		17			207	207	22	21	25	20	20	22	26	18	20	13			7452	752	352	148	252	6700	5800	900
	ПРАКТИКА																																			
	Учебная практика																																			
ОЧ	Учебная практика, ознакомительная практика		4												3,0	3,0				3									108					108	108	
ОЧ	Учебная практика, технологическая практика		6												3,0	3,0						3							108					108	108	
	Производственная практика																																			
ОЧ	Производственная практика, организационно-управленческая практика		9												9,0	9,0								6	3				324					324	324	
ОЧ	Производственная практика, НИР		9												3,0	3,0									3				108					108	108	
ОЧ	Производственная практика, преддипломная практика		10												3,0	3,0										3			108					108	108	
ОЧ	Производственная практика, педагогическая		10												3,0	3,0										3			108					108	108	
	Всего по ПРАКТИКА		6												24,0	24,0		0	0	0	3	0	3	0	6	6	6	0	0	864	0	0	0	0	864	864	0
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы														9	9										9			324					324	324	
	Всего по ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ														9	9										9			324					324	324	
	ФАКУЛЬТАТИВЫ																																			
	Процессы и технологии в виноделии			ОС											2	2,0	2		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	72	8	4		4	64	64	
	Основы дегустации и культура потребления винодельческой продукции			ВС											2	2,0		2	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	72	8	4		4	64	64	
	Всего по ФАКУЛЬТАТИВЫ			2																									144	16	8		8	128	128	
	ВСЕГО	25	11	31	1	3		4	2	4		17			240	240	22	21	25	23	20	25	26	24	26	28			8640	752	352	148	252	7888	6988	900

Руководитель ОПОП 19.03.02 Продукты питания из расти / Ермолин Д.В.

Заведующий кафедрой виноделия и технологий бродильн / Ермолин Д.В.

Декан факультета механизации производства и технологи / Воложанинов С.С.

Распределение часов по курсам и семестрам																																																		Шифр компетенций
1 курс										2 курс										3 курс										4 курс										5 курс										
1 семестр					2 семестр					3 семестр					4 семестр					5 семестр					6 семестр					7 семестр					8 семестр					9 семестр					10 семестр					
3 недель					3 недель					3 недель					3 недель					4 недель					4 недель					4 недель					4 недель					4 недель					4 недель					
ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	ЛК	ЛР	ПЗ	СРС	СРЭ	
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	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	98
4	4	8	128	36																																														ОПК-2
					4	4		64		8	4	4	56	36																																				ОПК-2
					4		4	64		8	4	4	128	36																																				ОПК-2
					8		8	128	36																																									УК-5
		8	64				8	64																																										УК-4
4		4	64		8		8	128		8		8	128	36																																				ОПК-2
					4		4	64																																										УК-2
		8	64																																															УК-7
															8	4	4	128		8	4	4	128	36																										ОПК-2
8	4	4	128	36																																														ОПК-2
					4	4		64																																										ОПК-2
																																							4	4		64							ПК-6
4		4	64																																															УК-4
															8	8		128	36																															ОПК-1
																									8	4	4	128	36																					ОПК-2
															4		4	64																																УК-2
										4		4	64		8	4	4	128	36																															ОПК-2
															4		4	64																																УК-1, УК-5
																								8	4	4	128	36																					ОПК-2
																														8	4	4	128	36																ОПК-2
																				8	4	4	128		8	4	4	128	36																					ОПК-2
																				4		4	64																											ОПК-5
										4		4	64																																					УК-8
										4		4	64																																					УК-5
										4		4	64																																					УК-3, УК-6
																				8	4	4	128	36																										ПК-2
																									8	4	4	128	36																					ОПК-2
																														8	4	4	128	36																ОПК-2
																				4	4		64																											ОПК-5
																																							4		4	64							ПК-8
																														4	4		64		8	4	4	128	36											ОПК-2
																														4		4	64		8	4	4	56	36											ПК-1, ПК-3
																			0											8	4	4	128	36	8	4	4	128	36										0	ПК-2, ПК-4
																			0											8	4	4	128	36															0	ОПК-5, ПК-6
										4	4		64						0																														0	ОПК-5
																			0																				4	4		64						0	ОПК-2
																			0																				4	4		64		8	4	4	56	36	ПК-1
																			0																4	4	8	128	36										0	УК-1
																			0																				8	4	4	128	36					0	ПК-5
																			0																				4	4		64						0	УК-1
																			0																				8		8	128	36					0	ПК-7
																			0																									4	4	8	128	0	УК-1
																			0																									8		8	128	0	ПК-1
																			0																									4	4		64	0	ОПК-5

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	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	98
					4		4	64											0																													0	ОПК-4 / УК-2, УК-3, УК-6
8		8	128																0																													0	/ УК-2, УК-3, УК-6
																			0					4			4	64																			0	ОПК-5 / УК-2, УК-3, УК-6
																			0	4		4	64																									0	ПК-1 / УК-2, УК-3, УК-6
																			0											4	4		64																0	ПК-7 / УК-2, УК-3, УК-6
										4		4	64						0																													0	ОПК-2 / УК-2, УК-3, УК-6
															4		4	64	0																													0	ОПК-2 / УК-2, УК-3, УК-6
28	8	44	640	72	36	8	36	640	36	48	12	36	696	108	36	16	20	576	72	36	16	20	576	72	36	16	20	576	144	44	24	20	704	144	28	16	20	440	144	36	20	16	576	72	24	12	20	376	36	
																		108																																	ПК-6
																												108																						ПК-2
																																						216				108							ОПК-5
																																									108							ОПК-5, ПК-1, ПК-2
																																												108				ПК-1, ПК-2
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	##	0	0	0	0	0	0	0	0	0	##	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	0	##				216		
																																																324		УК-1, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
																																															324		
осенний семестр					весенний семестр																																														
4		4	64							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	ПК-2, ПК-4
					4		4	64		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	ОПК-5
4		4	64		4		4	64		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
792					756					900					828					720					900					936					864					936					1008					x

			контингент									расчет часов																													
Категория (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Кафедра, ведущая дисциплину	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	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	способ проведения учебной практики	рук-ство производственной практикой	способ проведения и тип производственной практики	руководство научными исследованиями (аспир-ра)	рецензирование рефератов (для сдачи канд. экз.)	проведение консультаций перед ГЭ	прием государственного экзамена (ГЭ)	форма проведения ГЭ	руководство ВКР	рецензирование ВКР	прием защит ВКР	ВСЕГО по дисциплине	шифры 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)																																								
ОЧ	Химия	КЖЭМ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4	8	14	2	ПЭ	7																						39	ППР-б-з-181
ОЧ	Физика	КФО	15	1	15	1	1	15	1	15	1	12,0	8	4	14	2	ПЭ	7																						47	ППР-б-з-181
ОЧ	Органическая химия	КЗАХ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	12,0	4	8	22	2	ПЭ	7			0																			54	ППР-б-з-181
ОЧ	История	КИР	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0		8	14	2	ПЭ	7			0		3	5	5															51	ППР-б-з-181
ОЧ	Иностранный язык	КИЯ-1	15	1	15	1	1	15	1	15	1			16	14						0				9															39	ППР-б-з-181
ОЧ	Математика	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	20,0		20	36	2	ПЭ	7			0				14															98	ППР-б-з-181
ОЧ	Правовые основы профессиональной деятельности	КПЭП	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Физическая культура	КСФВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1			8	7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Аналитическая химия	КЗАХ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	16,0	8	8	29	2	ПЭ	7			0				5															74	ППР-б-з-181
ОЧ	Инженерная и компьютерная графика	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Материаловедение	КМТС	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Виноградарство с основами ампелографии	КПВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0				5															20	ППР-б-з-181
ОЧ	Русский язык и культура речи	КФПС	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0		3		5															23	ППР-б-з-181
ОЧ	Информатика	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	8		14	2	ПЭ	7			0	8																		46	ППР-б-з-181
ОЧ	Общая технология пищевых производств	КЖЭМ, КППЖ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Экономика	КЭАК	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	4						0			5	5															21	ППР-б-з-181
ОЧ	Прикладная механика	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	12,0	4	8	22	2	ПЭ	7			0	15																		69	ППР-б-з-181
ОЧ	Философия	КФЕ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0			5	5															24	ППР-б-з-181
ОЧ	Гидравлика	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Теплотехника	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Процессы и аппараты пищевых производств	КЖЭМ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	16,0	8	8	14	2	ПЭ	7	53		0																			107	ППР-б-з-181
ОЧ	Техническая микробиология	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Безопасность жизнедеятельности	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0				5															20	ППР-б-з-181
ОЧ	Культурология	ККЛ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0			5	5															24	ППР-б-з-181
ОЧ	Социальная психология	КПТА	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Химия вина	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Электоротехника	КМТС	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Биохимия	КЗАХ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	7	2	ПЭ	7			0																			32	ППР-б-з-181
ОЧ	Микробиология бродильных производств	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0				5															20	ППР-б-з-181
ОЧ	Инженерная экология	КПМ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Физическая и коллоидная химия	КЖЭМ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	12,0	8	4	22	2	ПЭ	7			0																			54	ППР-б-з-181
ОЧ	Технологическое оборудование предприятий отрасли	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	12,0	4	8	7	2	ПЭ	7		38	0																			77	ППР-б-з-181
ОЧ	Общее виноделие	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	16,0	8	8	29	4	ПЭ	13		38	0																			115	ППР-б-з-181
ОЧ	Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Метрология, стандартизация и управление качеством	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0				5															20	ППР-б-з-181
ОЧ	Пищевая химия	КЖЭМ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Технология пива и безалкогольных напитков	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	12,0	8	4	14	2	ПЭ	7		38	0																			84	ППР-б-з-181
ОЧ	Методы оптимизации технологических процессов виноделия, бродильных и консервных производств	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4	8	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Охрана труда	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0	4	4	14	2	ПЭ	7			0	8																		46	ППР-б-з-181
ОЧ	Системы управления технологическими процессами	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0																			15	ППР-б-з-181
ОЧ	Проектирование предприятий винодельческих, бродильных и консервных производств	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0		8	14	2	ПЭ	7			0																			39	ППР-б-з-181
ОЧ	Основы научных исследований	КППЖ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4	8	14						0				5															35	ППР-б-з-181
ОЧ	Технология спирта и ликероводочных изделий	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0		8	14						0																			30	ППР-б-з-181
ОЧ	Теория и практика дегустации вин и коньяков	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0				5															20	ППР-б-з-181

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
ЧФ	Введение в профессиональную область / Проектная деятельность	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																				15	ППР-б-з-181
ЧФ	Проектная деятельность	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	8,0		8	14						0																				30	ППР-б-з-181
ЧФ	Правовое и техническое регулирование бродильных производств / Проектная деятельность	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																				15	ППР-б-з-181
ЧФ	Технология плодово-ягодных вин / Проектная деятельность	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																				15	ППР-б-з-181
ЧФ	Основы промышленного строительства / Проектная деятельность	КОД	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0	4		7						0																				15	ППР-б-з-181
ЧФ	Физико-химические основы и общие принципы переработки пищевого сырья / Проектная деятельность	КЖЭМ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	7						0																				15	ППР-б-з-181
ЧФ	Технологические добавки и улучшители для производства пищевых продуктов / Проектная деятельность	КЭЖЭМ	15	1	15	1	1	15	1	15	1	4,0		4	4						0																				12	ППР-б-з-181
	Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)											352	148	252	619	50		163	53	113		30	6	18	77																1879	
	ПРАКТИКА																																									
	Учебная практика																																									
ОЧ	Учебная практика, ознакомительная практика	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1																	72	Ус												72	ППР-б-з-181
ОЧ	Учебная практика, технологическая практика	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1																	72	Ус												72	ППР-б-з-181
	Производственная практика																																									
ОЧ	Производственная практика, организационно-управленческая практика	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1																			20	Пв											20	ППР-б-з-181
ОЧ	Производственная практика, НИР	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1																			7	Пв											7	ППР-б-з-181
ОЧ	Производственная практика, преддипломная практика	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1																			7	Пв											7	ППР-б-з-181
ОЧ	Производственная практика, педагогическая	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1																				Пс												ППР-б-з-181
	Всего по ПРАКТИКА																											216		34											250	
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																									
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	КВ	15	1	15	1	1	15	1	15	1																												300		45	345	ППР-б-з-181
	Всего по ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																						300		45	345	
	ФАКУЛЬТАТИВЫ																																									
	Процессы и технологии в виноделии	КВ																																								ППР-б-з-181
	Основы дегустации и культура потребления винодельческой продукции	КВ																																								ППР-б-з-181
	Всего по ФАКУЛЬТАТИВЫ																																									
	ВСЕГО	x	ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОГО ПЛАНА по ви									352	148	252	619	50		163	53	113		30	6	18	77			216		34									300		45	2474	