"Утверждаю"

Проректор по учебной и методической работе

_____ Курьянов В.О.

(подпись)

"15" 05 2015 года

Квалификация бакалавр

Срок обучения 4 года

ФГАОУ ВО "Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского"
Академия биоресурсов и природопользования

(полное наименование высшего учебного заведения)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

на основе образовательной программы подготовки среднего общего образования

укрупненной группы направления подготовки 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология"

(шифр и название направления)

направления подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья"

(шифр и название направления)

форма обучения очная

(очная,заочная)

прием 2015 года

Квалификация бакалавр

Срок обучения 4 года

ФГАОУ ВО "Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского"
Академия биоресурсов и природопользования
(полное наименование высшего учебного заведения)

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

на основе образовательной программы подготовки среднего общего образования

укрупненной группы направления подготовки 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология"
(шифр и название направления)

направления подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья"
(шифр и название направления)

Форма обучения очная
(очная,заочная)

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август			
	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
1																			К	К	Э	Э																			Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
2																			К	К	Э	Э																		Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
3						Тп	Тп												К	К	Э	Э																		Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
4			П	П	П														К	К	Э	Э															Э	Э	П	П	П	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

ОБОЗНАЧЕНИЯ: Теоретическое обучение; Э Экзаменационная сессия; У Учебная практика; К Каникулы; Д Выпускная квалификационная работа (диплом); П Практика (в том числе производственная, преддипломная и Тп-технологическая)

II. Итоговые данные о бюджете времени (недели)

Курс	Теоретическое обучение	Экзаменационная сессия	Практика (производственная и учебная)	Госэкзамены	Выпускная квалификационная работа	Каникулы	Всего
1	36	4	2	0	0	10	52
2	35	4	4	0	0	9	52
3	33	4	6	0	0	9	52
4	29	4	6	0	3	10	52

III. Практика

Название практики	Семестр	Недели
Учебная	2,4	6
Технологическая	5	2
Производственная	6,7	7
Преддипломная	8	3

IV. Государственная аттестация

Название учебной дисциплины	Форма государственной аттестации	Семестр
Выпускная квалификационная работа	Защита ВКР	8

Шифры дисциплин	НАЗВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение по семестрам				Зачетные единицы	Количество часов						Распределение зачетных единиц по курсам и семестрам								Распределение по курсам и семестрам часов в неделю								Шифры компетенций
								Контактных					I курс		II курс		III курс		IV курс		I курс		II курс		III курс		IV курс		
									в том числе				Семестры																
													1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	
																					количество недель								
		Экзамены	Зачеты	курсовые работы (проекты)	контрольные работы		Общий объем	Всего	лекций	лабораторных	практических	самостоятельная работа	18	18	18	18	17	17	16	16	18	18	18	17	16	17	15	14	
	БЛОК 1																												
	1. БАЗОВАЯ ЧАСТЬ																												
Б1.Б1	История	1				3,0	108	54	22		32	54	3,0								3,0								ОК-1
Б1.Б2	Экономика в перерабатывающей отрасли		7			3,0	108	46	14		32	62							3,0								3,0		ОК-2, ОПК-1, ПК-19, ПК-25
Б1.Б3	Иностранный язык	3	2			6,0	216	108			108	108	3,0	1,0	2,0						3,0	1,0	2,0						ОК-3, ОК-9
Б1.Б4	Философия	4				3,0	108	52	14		38	56				3,0								3,0					ОК-1
Б1.Б5	Физическая культура		2			2,0	72	72	6		66	0	1,0	1,0							2,0	2,0							ОК-7
	Прикладная физическая культура *											328*									2*	2*	4*	4*	4*	3*			
Б1.Б6	Безопасность жизнедеятельности		3			3,0	108	54	14		40	54			3,0								3,0						ОК-8, ОПК-1, ПК-21
Б1.Б7	Математика	1,3	2			10,0	360	198	56		142	162	3,0	4,0	3,0						3,0	4,0	4,0						ОК-5, ПК-5, ПК-14
Б1.Б8	Физика	3	2			7,0	252	144	40	52	52	108		2,0	5,0							3,0	5,0						ОК-5, ПК-5, ПК-17
Б1.Б9	Основы общей и неорганической химии	1,2				7,0	252	144	40	104		108	5,0	2,0							6,0	2,0							ОК-5, ПК-2, ПК-5
Б1.Б10	Органическая химия	3				8,0	288	162	40	122		126		3,0	5,0							3,0	6,0						ОПК-1, ПК-5
Б1.Б11	Биохимия	4	5			5,0	180	116	44	72		64				3,0	2,0							4,0	3,0				ОПК-2, ПК-5
Б1.Б12	Информатика в в перерабатывающей отрасли	2	1			7,0	252	126	36	90		126	3,0	4,0							3,0	4,0							ОК-5, ОПК-1, ПК-6
Б1.Б13	Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности	2				4,0	144	90	24	66		54		4,0								5,0							ОК-5, ОПК-2, ПК-14
Б1.Б14	Прикладная механика	4		4		5,0	180	88	28		60	92			3,0	2,0							3,0	2,0					ПК-5
Б1.Б15	Теплотехника	5				3,0	108	64	18	20	26	44					3,0								4,0				ПК-5
Б1.Б16	Электротехника и электроника	5				4,0	144	80	30		50	64					4,0								5,0				ОК-5, ПК-5
Б1.Б17	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		6			2,0	72	52	22		30	20						2,0								3,0			ПК-1
Б1.Б18	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4	5		7,0	252	134	50		84	118				3,0	4,0							6,0	2,0				ОПК-1, ПК-2
Б1.Б19	Техническая микробиология		5			4,0	144	80	20	40	20	64					4,0								5,0				ОПК-1, ПК-1
Б1.Б20	Пищевая химия		4			3,0	108	52	16	20	16	56				3,0								3,0					ОПК-1, ПК-4, ПК-8, ПК-9
Б1.Б21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья		7			2,0	72	46	16		30	26							2,0								3,0		ОПК-1, ОПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-18
Б1.Б22	Системы управления технологическими процессами		7			3,0	108	60	20	20	20	48							3,0								4,0		ОПК-2, ПК-7
Б1.Б23	Гидравлика		4			2,0	72	36	12	12	12	36				2,0								2,0					ПК-5
	Итого: Базовая часть	16	16	2	0	103,0	3708,0	2058,0	582,0	618,0	858,0	1650,0	18,0	21,0	21,0	16,0	17,0	2,0	8,0	0,0	20,0	24,0	23,0	20,0	19,0	3,0	10,0	0,0	
	БЛОК 1																												
	2. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ																												
Б1.ВО.1	История российской пищевой промышленности	1				3,0	108	54	14		40	54	3,0								3,0								ОК-1, ПК-18
Б1.ВО.2	Русский язык и культура речи		1			2,0	72	36	18		18	36	2,0								2,0								ОК-3, ОК-9
Б1.ВО.3	Аналитическая химия	4	3			6,0	216	124	36	88		92			4,0	2,0							4,0	3,0					ПК-5
Б1.ВО.4	Физическая и коллоидная химия	6	5			5,0	180	118	36	82		62					1,0	4,0							2,0	5,0			ОПК-1, ПК-5

Шифры дисциплин	НАЗВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение по семестрам: Экзамены	Зачеты	курсовые работы (проекты)	контрольные работы	Зачетные единицы	Количество часов: Общий объем	Всего	Контактных: в том числе: лекций	лабораторных	практических	самостоятельная работа	Распределение зачетных единиц по курсам и семестрам: I курс (Семестры 1, 2)	II курс (3, 4)	III курс (5, 6)	IV курс (7, 8)	Распределение по курсам и семестрам часов в неделю (количество недель): I курс (1, 2)	II курс (3, 4)	III курс (5, 6)	IV курс (7, 8)	Шифры компетенций
													1	2	3	4	5	6	7	8	
													18	18	18	17	16	17	15	14	
Б1.ВО.5	Экология в перерабатывающей отрасли		6			2,0	72	52	14		38	20						2,0			ПК-12
Б1.ВО.6	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		6			3,0	108	68	20	48		40						3,0			ОПК-2, ПК-3, ПК-8
Б1.ВО.7	Основы промышленного строительства		7			2,0	72	46	18		28	26							2,0		ПК-23, ПК-24
Б1.ВО.8	Организация производства для перерабатывающих предприятий		8			3,0	108	70	24		46	38								3,0	ПК-19
Б1.ВО.9	Маркетинг в в перерабатывающей отрасли		6			2,0	72	34	16		18	38						2,0			ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24
Б1.ВО.10	Проектирование предприятий отрасли	6				3,0	108	68	26		42	40						3,0			ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27
Б1.ВО.11	Технологическое оборудование предприятий отрасли	8		8		5,0	180	116	30		86	64							2,0	3,0	ОПК-1, ПК-2, ПК-27
Б1.ВО.12	Общая технология пищевых производств	4				7,0	252	142	42	40	60	110			5,0	2,0					ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-9
Б1.ВО.13	Метрология, стандартизация и управление качеством		5			3,0	108	64	20	44		44					3,0				ПК-5, ПК-8, ПК-22
Б1.ВО.14	Культурология		1			2,0	72	36	18		18	36	2,0								ОК-4
Б1.ВО.15	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	2				4,0	144	90	18		72	54		4,0							ПК-6
Б1.ВО.16	Методы оптимизации технологических процессов	8				3,0	108	70	22		48	38								3,0	ОПК-2
Б1.ВО.17	Основы сенсорного анализа		8			2,0	72	42	12	14	16	30								2,0	ОПК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-8
Б1.ВО.18	Основы научных исследований	8				3,0	108	70	24		46	38								3,0	ПК-13, ПК-15, ПК-16
Б1.ВО.19	Охрана труда на перерабатывающих предприятиях	7				3,0	108	60	20		40	48							3,0		ПК12, ПК-21
Б1.ВО.20	Правоведение		8			3,0	108	70	24		46	38								3,0	ОК-6
Б1.ВО.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья		5			3,0	108	64	20	16	28	44					3,0				ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8
Б1.ВО.22	Введение в технологию продуктов питания		1			3,0	108	54	10		44	54	3,0								ПК-4
	Итого: Вариативная часть	10	14	1	0	72,0	2592,0	1548,0	482,0	332,0	734,0	1044,0	10,0	4,0	9,0	4,0	7,0	14,0	7,0	17,0	
	2.1. Элективные дисциплины																				
	Профиль «Технология бродильных производств и виноделие", профиль "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"																				
Б1.ВС.1	Микробиология бродильных производств Химия жиров и их производных		6			2,0	72	52	18	20	14	20						2,0			

Шифры дисциплин	НАЗВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение по курсам и семестрам часов в неделю: I курс (1, 2)	II курс (3, 4)	III курс (5, 6)	IV курс (7, 8)	Шифры компетенций
		18	18	18	17	
Б1.ВО.5	Экология в перерабатывающей отрасли				3,0	ПК-12
Б1.ВО.6	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции				4,0	ОПК-2, ПК-3, ПК-8
Б1.ВО.7	Основы промышленного строительства				3,0	ПК-23, ПК-24
Б1.ВО.8	Организация производства для перерабатывающих предприятий				5,0	ПК-19
Б1.ВО.9	Маркетинг в в перерабатывающей отрасли				2,0	ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24
Б1.ВО.10	Проектирование предприятий отрасли				4,0	ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27
Б1.ВО.11	Технологическое оборудование предприятий отрасли				4,0	ОПК-1, ПК-2, ПК-27
Б1.ВО.12	Общая технология пищевых производств		5,0	3,0		ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-9
Б1.ВО.13	Метрология, стандартизация и управление качеством			4,0		ПК-5, ПК-8, ПК-22
Б1.ВО.14	Культурология	2,0				ОК-4
Б1.ВО.15	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		5,0			ПК-6
Б1.ВО.16	Методы оптимизации технологических процессов				5,0	ОПК-2
Б1.ВО.17	Основы сенсорного анализа				3,0	ОПК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-8
Б1.ВО.18	Основы научных исследований				5,0	ПК-13, ПК-15, ПК-16
Б1.ВО.19	Охрана труда на перерабатывающих предприятиях			4,0		ПК12, ПК-21
Б1.ВО.20	Правоведение				5,0	ОК-6
Б1.ВО.21	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья			4,0		ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8
Б1.ВО.22	Введение в технологию продуктов питания	3,0				ПК-4
	Итого: Вариативная часть	10,0	5,0	9,0	6,0	10,0	18,0	11,0	27,0	
	2.1. Элективные дисциплины					
	Профиль «Технология бродильных производств и виноделие", профиль "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"					
Б1.ВС.1	Микробиология бродильных производств Химия жиров и их производных				3,0	ОПК-2, ПК-1, ОПК-1, ПК-3

Шифры дисциплин	НАЗВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение по семестрам				Зачетные единицы	Количество часов						Распределение зачетных единиц по курсам и семестрам								Распределение по курсам и семестрам часов в неделю								Шифры компетенций
								Контактных					I курс		II курс		III курс		IV курс		I курс		II курс		III курс		IV курс		
								в том числе					Семестры								1	2	3	4	5	6	7	8	
																					количество недель								
		Экзамены	Зачеты	курсовые работы (проекты)	контрольные работы		Общий объем	Всего	лекций	лабораторных	практических	самостоятельная работа	1	2	3	4	5	6	7	8	18	18	18	17	16	17	15	14	
Б1.ВС.2	Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производствах Технохимический контроль и учет на масложировых и эфиромасличных предприятиях		7			3,0	108	46	16	10	20	62							3,0								3,0		ОПК-2, ПК-3, ПК-8, ОПК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-7, ПК-8
Б1.ВС.3	Технология спирта и ликероводочных изделий Технология жиров	7	6	7		4,0	144	84	26	16	42	60						2,0	2,0							4,0	1,0		ОПК-1, ПК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-3 ПК-7, ПК-9
Б1.ВС.4	Технология пива и безалкогольных напитков Технология парфюмерно-косметических изделий	8		8		4,0	144	86	24	36	26	58							1,0	3,0							1,0	5,0	ОПК-1, ПК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-9, ПК-19
Б1.ВС.5	Общее виноделие Технология эфирных масел	7	6	7		4,0	144	80	24	20	36	64						2,0	2,0							2,0	3,0		ОПК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-9
Б1.ВС.6	Химия вина Биохимия масличного и эфиромасличного сырья и продуктов переработки	6				2,0	72	34	14	14	6	38						2,0								2,0			ОПК-2, ПК-3, ПК-8, ОПК-1, ПК-5
Б1.ВС.7	Виноградарство с основами ампелографии Технология получения сырья масличных и эфиромасличных культур	5	4			5,0	180	100	30		70	80				2,0	3,0							3,0	3,0				ПК-1, ПК-3
Б1.ВС.8	Теория и практика дегустации вин и коньяков Товароведение масличного и эфиромасличного сырья и продуктов переработки		7			2,0	72	46	16		30	26							2,0								3,0		ПК-28, ОПК-1, ПК-1, ПК-13
Б1.ВС.9	Социология Основы добрососедства		1			2,0	72	36	14		22	36	2,0								2,0								ОК-4
Б1.ВС.10	Материаловедение Основы механики и надежности оборудования отрасли		2			3,0	108	54	12		42	54		3,0								3,0							ПК-5
Б1.ВС.11	Органическая химия в пищевых биотехнологиях Биотехнология		4			2,0	72	52	14	38		20				2,0								3,0					ОПК-1, ПК-4
	Итого по элективным дисциплинам профиля	5	9	3	0	33,0	1188,0	670,0	208,0	154,0	308,0	518,0	2,0	3,0	0,0	4,0	3,0	8,0	10,0	3,0	2,0	3,0	0,0	6,0	3,0	11,0	11,0	5,0	
	Итого: Вариативная часть	**15**	**23**	**4**	**0**	**105,0**	**3780,0**	**2218,0**	**690,0**	**486,0**	**1042,0**	**1562,0**	**12,0**	**7,0**	**9,0**	**8,0**	**10,0**	**22,0**	**17,0**	**20,0**	**12,0**	**8,0**	**9,0**	**12,0**	**13,0**	**29,0**	**22,0**	**32,0**	

Шифры дисциплин	НАЗВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение по семестрам				Зачетные единицы	Количество часов						Распределение зачетных единиц по курсам и семестрам								Распределение по курсам и семестрам часов в неделю								Шифры компетенций
								Контактных					I курс		II курс		III курс		IV курс		I курс		II курс		III курс		IV курс		
								в том числе					Семестры																
																					1	2	3	4	5	6	7	8	
																					количество недель								
		Экзамены	Зачеты	курсовые работы (проекты)	контрольные работы		Общий объем	Всего	лекций	лабораторных	практических	самостоятельная работа	1	2	3	4	5	6	7	8	18	18	18	17	16	17	15	14	
	БЛОК 2																												
	ПРАКТИКИ																												
Б.2.У.1	**Учебная практика**																												
	Учебная практика		4			8,0	288					288		2		6,0													ОПК-1, ПК-2, ПК-3
Б.2.П.1	**Производственная практика**																												
	Технологическая практика		5			3,0	108					108					3												ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ОПК-2
	Производственная практика		6,7			11,0	396					396,0						6,0	5,0										ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-
	Преддипломная практика		8			4,0	144					144,0								4,0									ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7
	Итого: Практики	**0**	**5**	**0**	**0**	**26,0**	**936,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**936,0**	**0,0**	**2,0**	**0,0**	**6,0**	**3,0**	**6,0**	**5,0**	**4,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
	БЛОК 3																												
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																												
Б.3.ГА.1	Подготовка и защита выпускной кваллификационной работы					6,0	216,0					216,0								6,0									ОК-2, ОК-5, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-6
	Итого: Итоговая аттестация					6,0	216,0	0,0	0,0	0,0	0,0	216,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Курсовые работы																				0	0	0	1	1	0	2	2	
	Количество экзаменов																				4	4	4	5	4	3	3	4	
	Количество зачетов																				5	5	2	6	6	8	7	4	
	Итого блок 1					**208,0**	**7488,0**	**4276,0**	**1272,0**	**1104,0**	**1900,0**	**3212,0**	**30,0**	**28,0**	**30,0**	**24,0**	**27,0**	**24,0**	**25,0**	**20,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	
	Итого блок 2					**26,0**	**936,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**936,0**	**0,0**	**2,0**	**0,0**	**6,0**	**3,0**	**6,0**	**5,0**	**4,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
	Итого блок 3					**6,0**	**216,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**216,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**6,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	
	Объем программы бакалавриата					**240,0**	**8640,0**	**4276,0**	**1272,0**	**1104,0**	**1900,0**	**4364,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**30,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	**32,0**	
													60,0		60,0		60,0		60,0										

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по учебной работе _____ (Гербер Ю.Б.)
« 12 » 06 2015 г.

Начальник учебного отдела научно-учебно-методического центра Академии биоресурсов и природопользования _____ (Беляева Н.И.)
« 12 » 06 2015 г.

СОСТАВИЛ:
Декан факультета _____ (Воложанинов С.С.)
« 12 » 06 2015 г.

Руководители ООП
_____ (Шольц-Куликов Е.П.)
_____ (Глумова Н.В.)
« 12 » 06 2015 г.