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 18 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 консервов и пищеконцентратов из плодоовощного сырья

форма обучения очная

нормативный срок получения образования 4 года

год начала реализации 2016-2017 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.
«16» 06 2017 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 консервов и пищеконцентратов из плодоовощного сырья
форма обучения	очная
нормативный срок получения образования	4 года
год начала реализации	2016-2017 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	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	у	у	к	к	к	к	к	к	к
2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	н	с	с	с	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	у	у	к	к	к	к	к	к	к
3	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к/н	н/к	с	с	с	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	с	с	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к
4	*	*	п	п	п	п	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	к/н	н/к	с	с	с	к	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	с	п	п	п	п	д	д	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	35	6	2	0	0	9	0	52
2	35	6	2	0	0	8	1	52
3	31	6	4	0	0	59/6	7/6	52
4	23	4	8	0	6	59/6	7/6	52
5								
6								

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

Наименование практики	Семестр	Объем
Учебная практика, ознакомительная практика	2	3
Учебная практика, технологическая практика	4	3
Производственная практика, организационно-управленческая практика	6,7	9
Производственная практика, НИР	7	3
Производственная практика, педагогическая	8	3
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		
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	6

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	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Физика	2		1											5,0	5,0	2,0	3,0											180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Органическая химия	2		1											7,0	7,0	2,0	5,0											252	119	51	51	17	133	97	36
ОЧ	История	1							1	1		1			5,0	5,0	5,0												180	68	34		34	112	76	36
ОЧ	Иностранный язык		2	1								1,2			4,0	4,0	2,0	2,0											144	68			68	76	76	
ОЧ	Математика	3		1,2								1,2, 3			11,0	11,0	2,0	4,0	5,0										396	221	85		136	175	139	36
ОЧ	Правовые основы профессиональной деятельности			1											2,0	2,0	2,0												72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Физическая культура			1											2,0	2,0	2,0												72	68			68	4	4	
ОЧ	Аналитическая химия	3	2									3			9,0	9,0		4,0	5,0										324	153	51	85	17	171	135	36
ОЧ	Инженерная и компьютерная графика	2													5,0	5,0		5,0											180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Материаловедение			2											2,0	2,0		2,0											72	34	17	17		38	38	
ОЧ	Технология производства плодов и овощей			5								2			2,0	2,0					2,0								72	34	17	17		38	38	
ОЧ	Русский язык и культура речи			2					2			2			2,0	2,0		2,0											72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Информатика	3						3							5,0	5,0			5,0										180	68	17	51		112	76	36
ОЧ	Общая технология пищевых производств	3													5,0	5,0			5,0										180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Экономика			8						8		8			2,0	2,0								2,0					72	30	10		20	42	42	
ОЧ	Прикладная механика	4		3				3,4							7,0	7,0			2,0	5,0									252	119	51	34	34	133	97	36
ОЧ	Философия			3						3		3			2,0	2,0			2,0										72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Гидравлика	4													5,0	5,0				5,0									180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Теплотехника	5													5,0	5,0					5,0								180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4		5										9,0	9,0				4,0	5,0								324	153	51	34	68	171	135	36
ОЧ	Техническая микробиология			6											2,0	2,0						2,0							72	26	13		13	46	46	
ОЧ	Безопасность жизнедеятельности			4								4			2,0	2,0				2,0									72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Культурология			4						4		4			2,0	2,0				2,0									72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Социальная психология			7											2,0	2,0							2,0						72	28	14		14	44	44	
ОЧ	Химия консервного производства	5													5,0	5,0					5,0								180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Электоротехника	5													5,0	5,0					5,0								180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Биохимия	5													5,0	5,0					5,0								180	85	34	34	17	95	59	36
ОЧ	Микробиология консервных производств			5								5			2,0	2,0					2,0								72	34	17	17		38	38	
ОЧ	Инженерная экология			5											2,0	2,0					2,0								72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Физическая и коллоидная химия	6		5											7,0	7,0					2,0	5,0							252	118	45	45	28	134	98	36
ОЧ	Технологическое оборудование предприятий отрасли	6				6									5,0	5,0						5,0							180	70	14	14	42	110	74	36
ОЧ	Технология хранения и переработки плодов и овощей	6				6									5,0	5,0						5,0							180	70	14	14	42	110	74	36
ОЧ	Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве	6													5,0	5,0						5,0							180	84	28	42	14	96	60	36
ОЧ	Метрология, стандартизация и управление качеством			6								6			2,0	2,0						2,0							72	28	14	14		44	44	
ОЧ	Пищевая химия			4											2,0	2,0				2,0									72	34	17	17		38	38	
ОЧ	Технология пищевых концентратов из растительного сырья	7				7									5,0	5,0							5,0						180	65	13	13	39	115	79	36
ОЧ	Холодильные технологии и реометрия	7										7,7			5,0	5,0							5,0						180	65	13	13	39	115	79	36
ОЧ	Методы оптимизации технологических процессов виноделия, бродильных и консервных производств	7													5,0	5,0							5,0						180	78	26		52	102	66	36
ОЧ	Охрана труда	7						7							5,0	5,0							5,0						180	65	13	39	13	115	79	36
ОЧ	Системы управления технологическими процессами			7											2,0	2,0							2,0						72	26	13	13		46	46	
ОЧ	Проектирование предприятий винодельческих, бродильных и консервных производств	8													5,0	5,0								5,0					180	90	30		60	90	54	36
ОЧ	Основы научных исследований		8									8			4,0	4,0								4,0					144	70	10	20	40	74	74	

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
ОЧ	Технология производства пплодовых и овощных соков		8												4,0	4,0								4,0					144	70	20	50		74	74	
ОЧ	Основы органолептического анализа консервов и пищеконцентратов			8								8			2,0	2,0								2,0					72	30	10	20		42	42	
ЧФ	Введение в профессиональную область / Проектная деятельность			2											2,0	2,0		2,0											72	34	17		17	38	38	
ЧФ	Проектная деятельность			1											4,0	4,0	4,0												144	68	34		34	76	76	
ЧФ	Правовое и техническое регулирование консервного производства / Проектная деятельность			4											2,0	2,0				2,0									72	34	17		17	38	38	
ЧФ	Медико-биологические подходы к разработке специализированных продуктов питания / Проектная деятельность			5											2,0	2,0					2,0								72	34	17		17	38	38	
ЧФ	Основы промышленного строительства / Проектная деятельность			7											2,0	2,0							2,0						72	26	13	13		46	46	
ЧФ	Физико-химические основы и общие принципы переработки пищевого сырья / Проектная деятельность			6											2,0	2,0						2,0							72	28	14		14	44	44	
ЧФ	Технологические добавки и улучшители для производства пищевых продуктов / Проектная деятельность			6											2,0	2,0						2,0							72	28	14		14	44	44	
	Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)	25	5	31	1	3		4	2	4		19			207	207	26	29	24	22	35	28	26	17					7452	3407	1242	939	1226	4045	3145	900
	ПРАКТИКА																																			
	Учебная практика																																			
ОЧ	Учебная практика, ознакомительная практика		3												3,0	3,0		3											108					108	108	
ОЧ	Учебная практика, технологическая практика		5												3,0	3,0				3									108					108	108	
	Производственная практика																																			
ОЧ	Производственная практика, организационно-управленческая практика		7												9,0	9,0						6	3						324					324	324	
ОЧ	Производственная практика, НИР		7												3,0	3,0							3						108					108	108	
ОЧ	Производственная практика, преддипломная практика		8												3,0	3,0								3					108					108	108	
ОЧ	Производственная практика, педагогическая		8												3,0	3,0								3					108					108	108	
	Всего по ПРАКТИКА		6												24,0	24,0		3		3		6	6	6					864					864	864	
	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	
	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																			
	Физическая культура и спорт																													328			328			
	Всего по ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																			
	ФАКУЛЬТАТИВЫ																																			
	Процессы и технологии в консервировании			ОС											2	2,0	2		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	72	34	17		17	38	38	
	Реология и общие принципы переработки растительного сырья			ВС											2	2,0		2	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	72	34	17		17	38	38	
	Всего по ФАКУЛЬТАТИВЫ			2																									144	68	34		34	76	76	
	ВСЕГО	25	11	31	1	3		4	2	4		19			240	240	26	32	24	25	35	34	32	32					8640	**3407**	**1242**	**939**	**1226**	**5233**	4333	**900**

Руководитель ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растит _____ / Иванченко К.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 | | |

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
				0																															20	50		74		ПК-1
				0																															10	20		42		ОПК-5
				0	17		17	38																																ОПК-4 / УК-2, УК-3, УК-6
34		34	76	0																																				/ УК-2, УК-3, УК-6
				0											17		17	38																						ОПК-5 / УК-2, УК-3, УК-6
				0																17		17	38																	ПК-1 / УК-2, УК-3, УК-6
				0																										13	13		46							ПК-7 / УК-2, УК-3, УК-6
				0																					14		14	44												ОПК-2 / УК-2, УК-3, УК-6
				0																					14		14	44												ОПК-2 / УК-2, УК-3, УК-6
170	51	272	371	72	187	153	153	443	108	153	136	102	329	144	153	85	136	346	72	255	221	119	485	180	139	112	167	446	144	105	91	157	439	144	80	90	120	286	36	
								108																																ПК-6
																		108																						ПК-2
																												216					108								ОПК-5
																																	108								ОПК-5, ПК-1, ПК-2
																																						108			ПК-1, ПК-2
																																						108			ПК-1, ПК-2
								108										108										216					216					216			
																																						324			УК-1, ОПК-1, ПК-3, ПК-4
																																						324			
							68	4				68	4				68	4				68	4				56	16													УК-7
осенний семестр					весенний семестр																																			
17		17	38							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
					17		17	38		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-1
17		17	38		17		17	38		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	
936					1152					864					900					1260					1224					1152					1152					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 ПК (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 коллоквиумов	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 (испр-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	ЮЖЭМ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4																						98	ППР-б-о-163
ОЧ	Физика	КФО	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4																						98	ППР-б-о-163
ОЧ	Органическая химия	КЗАХ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	51,0	51	17	11	2	ПЭ	4		0																					136	ППР-б-о-163
ОЧ	История	КИР	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0		34	7	2	ПЭ	4		0			1	2	2															87	ППР-б-о-163
ОЧ	Иностранный язык	КИЯ-1	7	1	7	1	1	7	1	7	1			68	7					0					4															79	ППР-б-о-163
ОЧ	Математика	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	85,0		136	18	2	ПЭ	4		0					6															251	ППР-б-о-163
ОЧ	Правовые основы профессиональной деятельности	КПЭП	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0																				38	ППР-б-о-163
ОЧ	Физическая культура	КСФВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1			68	4					0																				72	ППР-б-о-163
ОЧ	Аналитическая химия	КЗАХ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	51,0	85	17	14	2	ПЭ	4		0					2															176	ППР-б-о-163
ОЧ	Инженерная и компьютерная графика	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4		0																				98	ППР-б-о-163
ОЧ	Материаловедение	КМТС	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0	17		4					0																				38	ППР-б-о-163
ОЧ	Технология производства плодов и овощей	КПВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0	17		4					0					2															40	ППР-б-о-163
ОЧ	Русский язык и культура речи	КФПС	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0			1		2															41	ППР-б-о-163
ОЧ	Информатика	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0	51		7	2	ПЭ	4		0		4																		85	ППР-б-о-163
ОЧ	Общая технология пищевых производств	ЮЖЭМ, КППЖ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4		0																				98	ППР-б-о-163
ОЧ	Экономика	КЭАК	7	1	7	1	1	7	1	7	1	10,0		20	4					0				2	2															38	ППР-б-о-163
ОЧ	Прикладная механика	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	51,0	34	34	11	2	ПЭ	4		0		7																		143	ППР-б-о-163
ОЧ	Философия	КФЕ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0				2	2															42	ППР-б-о-163
ОЧ	Гидравлика	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4		0																				98	ППР-б-о-163
ОЧ	Теплотехника	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4		0																				98	ППР-б-о-163
ОЧ	Процессы и аппараты пищевых производств	ЮЖЭМ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	51,0	34	68	14	2	ПЭ	4	25	0																				198	ППР-б-о-163
ОЧ	Техническая микробиология	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	13,0		13	4					0																				30	ППР-б-о-163
ОЧ	Безопасность жизнедеятельности	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0					2															40	ППР-б-о-163
ОЧ	Культурология	ККЛ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0				2	2															42	ППР-б-о-163
ОЧ	Социальная психология	КПТА	7	1	7	1	1	7	1	7	1	14,0		14	4					0																				32	ППР-б-о-163
ОЧ	Химия консервного производства	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4		0																				98	ППР-б-о-163
ОЧ	Электоротехника	КМТС	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4		0																				98	ППР-б-о-163
ОЧ	Биохимия	КЗАХ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0	34	17	7	2	ПЭ	4		0																				98	ППР-б-о-163
ОЧ	Микробиология консервных производств	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0	17		4					0					2															40	ППР-б-о-163
ОЧ	Инженерная экология	КПМ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0																				38	ППР-б-о-163
ОЧ	Физическая и коллоидная химия	ЮЖЭМ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	45,0	45	28	11	2	ПЭ	4		0																				135	ППР-б-о-163
ОЧ	Технологическое оборудование предприятий отрасли	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	14,0	14	42	7	2	ПЭ	4		18																				101	ППР-б-о-163
ОЧ	Технология хранения и переработки плодов и овощей	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	14,0	14	42	7	2	ПЭ	4		18																				101	ППР-б-о-163
ОЧ	Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	28,0	42	14	7	2	ПЭ	4		0																				97	ППР-б-о-163
ОЧ	Метрология, стандартизация и управление качеством	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	14,0	14		4					0					2															34	ППР-б-о-163
ОЧ	Пищевая химия	ЮЖЭМ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0	17		4					0																				38	ППР-б-о-163
ОЧ	Технология пищевых концентратов из растительного сырья		7	1	7	1	1	7	1	7	1	13,0	13	39	7	2	ПЭ	4		18																				96	ППР-б-о-163
ОЧ	Холодильные технологии и реометрия	КППЖ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	13,0	13	39	7	2	ПЭ	4		0					4															83	ППР-б-о-163
ОЧ	Методы оптимизации технологических процессов виноделия, бродильных и консервных производств	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	26,0		52	7	2	ПЭ	4		0																				91	ППР-б-о-163
ОЧ	Охрана труда	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	13,0	39	13	7	2	ПЭ	4		0		4																		82	ППР-б-о-163
ОЧ	Системы управления технологическими процессами	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	13,0	13		4					0																				30	ППР-б-о-163
ОЧ	Проектирование предприятий винодельческих, бродильных и консервных производств	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	30,0		60	7	2	ПЭ	4		0																				103	ППР-б-о-163
ОЧ	Основы научных исследований	КППЖ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	10,0	20	40	7					0					2															79	ППР-б-о-163

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
ОЧ	Технология производства пплодовых и овощных соков	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	20,0	50		7					0																				77	ППР-б-о-163
ОЧ	Основы органолептического анализа консервов и пищеконцентратов	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	10,0	20		4					0					2															36	ППР-б-о-163
ЧФ	Введение в профессиональную область / Проектная деятельность	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0																				38	ППР-б-о-163
ЧФ	Проектная деятельность	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	34,0		34	4					0																				72	ППР-б-о-163
ЧФ	Правовое и техническое регулирование консервного производства / Проектная деятельность	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0																				38	ППР-б-о-163
ЧФ	Медико-биологические подходы к разработке специализированных продуктов питания / Проектная деятельность	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	17,0		17	4					0																				38	ППР-б-о-163
ЧФ	Основы промышленного строительства / Проектная деятельность	КОД	7	1	7	1	1	7	1	7	1	13,0	13		4					0																				30	ППР-б-о-163
ЧФ	Физико-химические основы и общие принципы переработки пищевого сырья / Проектная деятельность	ЮЖЭМ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	14,0		14	4					0																				32	ППР-б-о-163
ЧФ	Технологические добавки и улучшители для производства пищевых продуктов / Проектная деятельность	КЭЖЭМ	7	1	7	1	1	7	1	7	1	14,0		14	4					0																				32	ППР-б-о-163
	Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)											1242	939	1226	328	50		103	25	53		14	3	8	40															4029	
	ПРАКТИКА																																								
	Учебная практика																																								
ОЧ	Учебная практика, ознакомительная практика	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1																	72	Ус											72	ППР-б-о-163
ОЧ	Учебная практика, технологическая практика	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1																	72	Ус											72	ППР-б-о-163
	Производственная практика																																								
ОЧ	Производственная практика, организационно-управленческая практика	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1																			19	Пв									19	ППР-б-о-163
ОЧ	Производственная практика, НИР	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1																			6	Пв									6	ППР-б-о-163
ОЧ	Производственная практика, преддипломная практика	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1																			6	Пв									6	ППР-б-о-163
ОЧ	Производственная практика, педагогическая	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1																				Пс										ППР-б-о-163
	Всего по ПРАКТИКА																											144		32										176	
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																								
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	КВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1																										140		21	161	ППР-б-о-163
	Всего по ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																				140		21	161	
	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																								
	Физическая культура и спорт	КСФВ	7	1	7	1	1	7	1	7	1			328																										328	ППР-б-о-163
	Всего по ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																								
	ФАКУЛЬТАТИВЫ																																								
	Процессы и технологии в консервировании	КВ																																							ППР-б-о-163
	Реология и общие принципы переработки растительного сырья	КППЖ																																							ППР-б-о-163
	Всего по ФАКУЛЬТАТИВЫ																																								
	ВСЕГО	x	ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОГО ПЛАНА по ви									1242	939	1226	328	50		103	25	53		14	3	8	40			144		32							140		21	4366	