

Министерство науки и высшего образования 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
методической деятельности

Цвиринько И. А.

20 19 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

уровень образования	<u>магистратура</u>
укрупненная группа направлений подготовки и специальностей	<u>19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ</u>
направление подготовки (специальность)	<u>19.04.02 Продукты питания из растительного сырья</u>
направленность подготовки	<u>Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</u>
форма обучения	<u>очная</u>
нормативный срок получения образования	<u>2 года</u>
год начала реализации	<u>2019-2020 учебный год</u>
образовательный стандарт высшего образования	<u>СУОС</u>

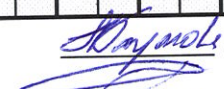
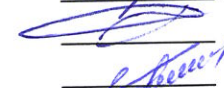

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38				
ЧФ	ДПВ4 Современные технологии производства сырья для парфюмерно-косметической промышленности	3			3												2			2										72	42	7		35	30	30					
ЧФ	ДПВ4 Информационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	3			3												2			2										72	42	7		35	30	30					
ЧФ	Потребительские свойства масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции	3			3								3				2			2									72	35	7		28	37	37						
ЧФ	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов	3			3												2			2									72	42	7		35	30	30						
ЧФ	ДПВ5 Инновации в сфере технологий переработки эфиромасличного и масличного сырья	3			3												2			2									72	42	7		35	30	30						
ЧФ	ДПВ5 Методы оценки качества масличного сырья и продуктов его переработки	3			3												2			2									72	42	7		35	30	30						
ЧФ	ДПВ5 Импортзамещение и конкурентоспособность продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли	3			3												2			2									72	42	7		35	30	30						
Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			6		14			2						9			60	23	22	15									2160	902	270	48	584	1258	1042	216					
ПРАКТИКА																																									
Производственная практика																																									
ОЧ	Производственная практика, технологическая практика	1		1													3	3																	108			108	108		
ОЧ	Производственная практика, проектно-технологическая практика	2		2													6		6																	216			216	216	
ОЧ	Производственная практика, педагогическая практика	2		2													6		6																	216			216	216	
ОЧ	Производственная практика, научно-исследовательская работа	3		3													15			15																540			540	540	
ОЧ	Производственная практика, научно-исследовательская работа	4		4													18				18															648			648	648	
ОЧ	Производственная практика, преддипломная практика	4		4													3				3															108			108	108	
Всего по ПРАКТИКА				6													51	3	12	15	21									1836							1836	1836			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																									
ОЧ	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4															6				6															216			216	216	
ОЧ	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4															3				3															108			108	108	
Всего по ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																	9				9																324			324	324
ФАКУЛЬТАТИВЫ*																																									
ВСЕГО			6	6	14			2						9			120	26	34	30	30									4320	902	270	48	584	3418	3202	216				

*Перечень факультативов указан в Приложении 1

Заведующий кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел

Декан факультета механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Заместитель директора

 / Н.В. Глумова
 / С.С. Воложанинов
 / Ю.Б. Гербер

К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

уровень образования
направление подготовки (специальность)
форма обучения
год начала реализации

Магистратура
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
очная
2019

Категория (обязательная / формируемая участниками образовательных отношений)	Наименование дисциплины/вида учебной работы	Семестр реализации	Промежуточная аттестация				Текущий контроль самостоятельной работы (СР) обучающихся				Объем ВСЕГО (з.е.)	Распределение з.е. по курсам и семестрам								Объем ВСЕГО (час)	в том числе									
			экзамен	дифференцированный зачет	зачет	курсовая работа (КР)	коллоквиум	эссе	реферат	контрольная работа		другой вид работы	1 курс				2 курс				аудиторные занятия	из них по видам занятий:			из нее по видам СР:					
													семестры									число недель								лекции (ЛК)
			1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	1	2	3				
			17	17	7								17	17	7								17	17	7					
ФАКУЛЬТАТИВЫ																														
	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОС										2	2			x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52
	Биоконверсия	ВС										2		2		x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52
	Нутрициология	ОС										2	2			x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52

Декан факультета _____

