

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
Царинько И. А.
20 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

уровень образования	<u>бакалавриат</u>
укрупненная группа направлений подготовки и специальностей	<u>19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ</u>
направление подготовки (специальность)	<u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u>
направленность подготовки	<u>Продукты питания из растительного сырья</u>
форма обучения	<u>очная</u>
нормативный срок получения образования	<u>4 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	Основы научных исследований	8		8									8				4																				
ЧФ	ДПВ1 Проектная деятельность	3			3								3				2			2									144	80	16	16	48	64	64		
ЧФ	ДПВ1 Физико-химические основы и общие принципы переработки пищевого сырья	3			3								3				2			2									72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ2 Проектная деятельность	4			4								4				2				2								72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ2 Технологические добавки и улучшители для производства пищевых продуктов	4			4								4				2				2								72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ3 Проектная деятельность	5			5								5				2					2							72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ3 Правовое и техническое регулирование пищевых производств	5			5								5				2					2							72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ4 Проектная деятельность	6			6								6				2						2						72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ4 Основы сенсорного анализа	6			6								6				2						2						72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ5 Проектная деятельность	7			7								7				2												72	32			32	40	40		
ЧФ	ДПВ5 Основы промышленного строительства	7			7								7				2							2					72	32			32	40	40		
ЧФ	Модуль 1 "Технология бродильных производств и виноделие"																2							2				72	32			32	40	40			
ЧФ	М1 Химия вина	5	5														5																				
ЧФ	М1 Микробиология бродильных производств	5		5													4					5							180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М1 Общее виноделие	6	6														5					4							144	80	16	16	48	64	64		
ЧФ	М1 Общее виноделие	7	7				7										5						5						180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М1 Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производстве	6	6														5						5						180	60	12	24	24	120	84	36	
ЧФ	М1 Виноградарство с основами ампелографии	6			6												5						5						180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М1 Технология пива и безалкогольных напитков	7	7				7										5						5						72	48	16		32	24	24		
ЧФ	М1 Методы оптимизации технологических процессов виноделия и бродильных производств	7	7									7					5						5						180	60	12	24	24	120	84	36	
ЧФ	М1 Технология спирта и ликероводочных изделий	7		7								7					5						5						180	84	36		48	96	60	36	
ЧФ	М1 Теория и практика дегустации вин и коньяков	7			7								7				4						4						144	60	12	48		84	84		
ЧФ	М1 Проектирование предприятий винодельческих и бродильных производств	8	8										8				5							5					72	48	24		24	24	24		
ЧФ	М1 Технологическое оборудование предприятий бродильных производств и виноделия	6	6				6										5							5					180	80	32		48	100	64	36	
ЧФ	Модуль 2 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"																						5						180	64	16	16	32	116	80	36	
ЧФ	М2 Биохимия масличного и эфиромасличного сырья и продуктов переработки	5	5														5						5						180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М2 Химия жиров и их производных	5		5													4						4						144	80	16	16	48	64	64		
ЧФ	М2 Технология эфирных масел	6	6														5							5					180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М2 Технология эфирных масел	7	7				7										5							5					180	60	12	24	24	120	84	36	
ЧФ	М2 Технохимический контроль и учет на масложировых и эфиромасличных предприятиях	6	6														5							5					180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М2 Технология получения сырья масличных и эфиромасличных культур	6			6												2							2					72	48	16		32	24	24		
ЧФ	М2 Технология переработки растительных масел и жиров	7	7				7										5							5					180	60	12	24	24	120	84	36	
ЧФ	М2 Методы оптимизации технологических процессов масложировых и эфиромасличных производств	7	7									7					5							5					180	84	36		48	96	60	36	
ЧФ	М2 Технология парфюмерно-косметических изделий	7		7								7					4							4					144	60	12	48		84	84		
ЧФ	М2 Товароведение масличного и эфиромасличного сырья	7			7												2							2					72	48	24		24	24	24		
ЧФ	М2 Проектирование предприятий масложировых и эфиромасличных производств	8	8										8				5								5				180	80	32		48	100	64	36	
ЧФ	М2 Технологическое оборудование предприятий эфиромасличной и масложировой отрасли	6	6				6										5							5					180	80	32		48	100	64	36	
ЧФ	Модуль 3 "Технология консервов и пищевоконцентратов из плодовоовощного сырья"																							5					180	64	16	16	32	116	80	36	
ЧФ	М3 Химия консервного производства	5	5														5																				
ЧФ	М3 Микробиология консервных производств	5		5													4							5					180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М3 Технология хранения и переработки плодов и овощей	6	6														5							4					144	80	16	16	48	64	64		
ЧФ	М3 Технология хранения и переработки плодов и овощей	7	7				7										5							5					180	80	32	32	16	100	64	36	
ЧФ	М3 Технохимический контроль в консервном производстве	6	6														5							5					180	60	12	24	24	120	84	36	
																	5							5					180	80	32	32	16	100	64	36	

К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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

Бакалавриат
19.03.02 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					3 курс				4 курс				аудиторные занятия	из них по видам занятий:			из нее по видам СР:		
													семестры									число недель									лекции (ЛК)	лабораторные работы (ЛР)	практические занятия, семинары (ПЗ)	самостоятельная работа (СР)	СР в семестре (СРС)	СР в сессии (СРЭ)
			1	2	3	4	5	6	7	8	1		2	3	4	5	6	7	8	1		2	3	4	5	6	7	8	1	2						
			16	16	16	16	16	13	12	10	16		16	16	16	16	13	12	10	16		16	16	16	16	13	12	10	16	16	16	16	16	13	12	10
ФАКУЛЬТАТИВЫ																																				
	Программа военной подготовки сержантов запаса	ОС	*	*	*								*				*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*				
	Программа военной подготовки солдат запаса	ВС	*	*	*								*				*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*				
	Процессы и технологии в виноделии	ОС											2	2			x	x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52				
	Процессы и технологии в эфиромасличной и масложировой отраслях	ВС											2	2	2		x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52					
	Процессы и технологии в молочной промышленности	ОС											2	2			x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52					
	Продукты питания из растительного сырья	ВС											2	2	2		x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52					
	Продукты питания животного происхождения	ОС											2	2			x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52					
	Продовольственный маркетинг	ВС											2	2			x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52					
	Натурное и компьютерное моделирование процессов переноса в устройствах переработки с.х. сырья	ОС											2	2			x	x	x	x	x	x	x	72	20	20				52	52					

Декан факультета

