

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)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

уровень образования	<u>магистратура</u>
укрупненная группа направлений подготовки и специальностей	<u>19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ</u>
направление подготовки (специальность)	<u>19.04.02 Продукты питания из растительного сырья</u>
направленность подготовки	<u>Виноделие: организация, технология, маркетинг</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>



КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

уровень образования
 укрупненная группа направлений подготовки (специальностей)
 направление подготовки (специальность)
 направленность подготовки
 форма обучения
 нормативный срок получения образования
 год начала реализации

магистратура
 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
 Виноделие: организация, технология, маркетинг
 очная
 2 года
 2019-2020 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	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	кн	нк	с	с	к	к	к	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	*п	с	с	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к			
2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	кн	нк	с	к	к	к	к	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п

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	34	4	4	0	0	53/6	7/6	52
2	7	1	29	0	4	59/6	7/6	52

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

Наименование практики	Семестр	Объем
Производственная практика, технологическая практика	1	3
Производственная практика, проектно-технологическая практика	2	6
Производственная практика, педагогическая практика	2	6
Производственная практика, научно-исследовательская работа	3,4	36
Производственная практика, преддипломная практика	4	3

Распределение государственной итоговой аттестации по формам проведения, срокам и объему (з.е.)

Наименование формы ГИА	Семестр	Объем
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4	6

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

уровень образования

направление подготовки (специальность)

форма обучения

год начала реализации

магистратура

19_04_02 Продукты питания из растительного сырья

очная

2019-2020 учебный год

1	2	3	Промежуточная аттестация			Текущий контроль самостоятельной работы (СР) обучающегося												Распределение з.е. по курсам и семестрам												31	в том числе								
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	1 курс						2 курс							32	из них по видам занятий		из нее по видам СР					
																		1 семестр						2 семестр								33	34	35	36	37	38		
																		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12									1	2
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																																							
ЧФ	Специальное виноделие	1	1			1										5	5															180	68	17		51	112	76	36
ЧФ	ДПВ1 Современное техническое оснащение винодельческих предприятий	1	1										1			5	5															180	51	17		34	129	93	36
ЧФ	ДПВ1 Рынок вина и винограда	1	1										1			5	5															180	51	17		34	129	93	36
ОЧ	Нормативная и техническая документация (по отраслям)	1			1								1			2	2															72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Профессионально ориентированный курс иностранного языка	1														2	2															72	34			34	38	38	
ОЧ	Профессионально ориентированный курс иностранного языка	2			2											2		2														72	34			34	38	38	
ЧФ	Научные исследования в пищевых технологиях	1	1										1			5	5															180	68	17		51	112	76	36
ЧФ	ДПВ2 Основные процессы и технологические приемы в виноделии	2	2										2			5	5															180	68	17		51	112	76	36
ЧФ	ДПВ2 Экономическое обоснование проектных решений	2	2										2			5	5															180	68	17		51	112	76	36
ЧФ	Современные приоритеты развития винодельческой отрасли	2	2										2			5	5															180	51	17		34	129	93	36
ОЧ	Межкультурное взаимодействие	2			2											2	2															72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Методология научных исследований	2			2											2	2															72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Психология управления	2			2											2	2															72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Проектный менеджмент (в профессиональной деятельности)	2			2											2	2															72	34	17		17	38	38	
ОЧ	Системы управления технологическими процессами	2			2							2				2	2															72	34	17	17		38	38	
ЧФ	Перспективные технологии отрасли	3	3										3			5		5														180	56	14		42	124	88	36
ЧФ	Организация фермерского виноделия	3			3											2		2														72	42	7		35	30	30	
ОЧ	Технологические расчеты, учет и отчетность в отрасли	3			3											2		2														72	42	7		35	30	30	
ЧФ	Сенсорный анализ винодельческой продукции	3			3											2		2														72	42	7		35	30	30	
ЧФ	Организация работы сомелье в ресторанном бизнесе	3			3											2		2														72	42	7		35	30	30	
ЧФ	Экспертиза винодельческой продукции	3			3											2		2														72	42	7		35	30	30	
ЧФ	ДПВ3 Энохимия	1			1								1			2	2															72	34	17		17	38	38	
ЧФ	ДПВ3 Бизнес-планирование в винодельческой отрасли	1			1								1			2	2															72	34	17		17	38	38	
ЧФ	ДПВ4 Технохимический и микробиологический контроль винодельческой продукции	1			1								1			2	2															72	34	17	17		38	38	
ЧФ	ДПВ4 Организация и управление производством вина	1			1								1			2	2															72	34	17	17		38	38	
Всего по ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			6	14		1							9			60	23	22	15													2160	912	270	34	608	1248	1032	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	

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	заче	реферат	контрольная работа	другой вид работы		1 курс				2 курс					аудиторные занятия	из них по видам занятий:			из нее по видам СР:		
													семестры										1		2		3	
			1	2	3	4	5	6	7	8	число недель																	
			17	17	7																							
ФАКУЛЬТАТИВЫ																												
	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОС										2	2		x	x	x	x	x	x	72	20	20			52	52	
	Биоконверсия	ВС										2		2	x	x	x	x	x	x	72	20	20			52	52	
	Нутрициология	ОС										2	2		x	x	x	x	x	x	72	20	20			52	52	

Декан факультета

