Минобрнауки России
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6C26100B3BEE1B4A0B1784419F8EDD67
Владелец: Корнеева Ольга Сергеевна
Действителен: с 04.05.2023 до 27.07.2024

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

«25» мая 2023 г.

19.03.02

подготовки бакалавров

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
															-	Сессия 1									Сессия 2							
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)							207	207		7780	7780	1104.1	6375.1	300.8	40	720	30	12	40	18.3		584.7	35		720	46	28	30	17.4		565.5	33.1	
Базовая часть							99	99		3564	3564	550.9	2846.7	166.4	37	720	30	12	40	18.3		584.7	35		612	38	28	22	13.2		484.5	26.3	
Модуль "Обязательный"	**1234**	**33**				**123334**	22	**22**		**792**	**792**	**118.5**	**638.5**	**35**	4	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**									
Иностранный язык	4	33				334	9	9	36	324	324	60.8	248.6	14.6																		
Философия	2					2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																		
Безопасность жизнедеятельности	3					3	5	5	36	180	180	17.9	155.3	6.8																		
Модуль "История (история России, всеобщая история)"	**1**					**1**	4	**4**		**144**	**144**	**19.9**	**117.3**	**6.8**	4	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**									
История	1					1	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк									
Модуль "Физическая культура и спорт"		**2**					2	**2**		**72**	**72**	**11.6**	**56.5**	**3.9**																		
Физическая культура		2					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9																		
Модуль "Общеобразовательный"	**11122**	**1112334**				**111111222334**	37	**37**		**1332**	**1332**	**207.8**	**1062.9**	**61.3**	20	396	**14**	**6**	**24**	**9**		**325.5**	**17.5**	**2эз3к**	324	**20**	**10**	**16**	**7.8**		**255.6**	**14.6**	**э2з3к**
Компьютерная и инженерная графика		1				1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9	3	108			12	0.9		91.2	3.9	эк									
Математика	11					11	8	8	36	288	288	48.4	226	13.6	8	144	8		12	4.2		113	6.8	эк	144	8		12	4.2		113	6.8	эк
Информатика	1					1	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8	4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк									
Экология		1				1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2										72	4	6		1.5		56.6	3.9	зк
Физика	2	12				122	8	8	36	288	288	64.4	209	14.6	3										108	8	4	4	2.1		86	3.9	зк
Метрология и стандартизация		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Биохимия	2					2	4	4	36	144	144	13.6	123.6	6.8																		
Пищевая микробиология		4				4	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																		
Системы управления технологическими процессами		3				3	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																		
Модуль "Основы формирования личности"		**1122**				**1122**	8	**8**		**288**	**288**	**46**	**226.4**	**15.6**	4	72	**4**		**6**	**1.5**		**56.6**	**3.9**	**зк**	72	**4**		**6**	**1.5**		**56.6**	**3.9**	**зк**
Психология		1				1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	эк									
Социология		1				1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2										72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк
Культурология		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																		
Правоведение		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																		
Модуль "Экономика"	**5**	**2**			**5**	**25**	5	**5**		**180**	**180**	**39.2**	**130.1**	**10.7**																		
Основы экономики		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																		
Экономика и управление производством	5				5	5	3	3	36	108	108	27.7	73.5	6.8																		
Модуль "Химия"	**12**	**1122**				**111222**	19	**19**		**684**	**684**	**98.4**	**556.4**	**29.2**	9	108	**6**	**6**		**3.9**		**85.3**	**6.8**	**эк**	216	**14**	**18**		**3.9**		**172.3**	**7.8**	**2з2к**
Неорганическая химия	1	1				11	6	6	36	216	216	34	171.3	10.7	6	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк	108	8	8		2.1		86	3.9	зк
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		1				1	3	3	36	108	108	17.8	86.3	3.9	3										108	6	10		1.8		86.3	3.9	зк
Физическая и коллоидная химия		2				2	4	4	36	144	144	19.8	120.3	3.9																		
Органическая химия	2	2				22	6	6	36	216	216	26.8	178.5	10.7																		
Модуль "Механика"	**2**	**2**				**22**	6	**6**		**216**	**216**	**29.4**	**175.9**	**10.7**																		
Теоретическая механика		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Прикладная механика	2					2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																		
Вариативная часть							108	108		4216	4216	553.2	3528.4	134.4	3										108	8		8	4.2		81	6.8	
Модуль "Введение в технологию отрасли"	**1**	**2333**			**3**	**12333**	18	**18**		**648**	**648**	**112.1**	**517.4**	**18.5**	3										108	**8**		**8**	**4.2**		**81**	**6.8**	**эк**
Введение в технологию отрасли	1	2				12	7	7	36	252	252	38.3	206.9	6.8	3										108	8		8	4.2		81	6.8	эк
Общая технология отрасли		33			3	33	8	8	36	288	288	62.3	217.9	7.8																		
Химия пищи		3				3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																		
Модуль "Профессиональный"	**3345**	**33344455**		**355**		**333334444445555**	51	**51**		**1836**	**1836**	**271.6**	**1506**	**58.4**																		
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	3				33	5	5	36	180	180	38.3	131	10.7																		
Технологии отрасли	45	445		5		4444555	23	23	36	828	828	101.4	701.3	25.3																		
Технологическое оборудование отрасли		45		5		4455	14	14	36	504	504	93	403.2	7.8																		
Процессы и аппараты	3	3		3		33	7	7	36	252	252	29.4	211.9	10.7																		
Биоинженерия в современных пищевых технологиях		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Модуль "Качество и безопасность"	**5**	**3**				**35**	6	**6**		**216**	**216**	**33.7**	**171.6**	**10.7**																		
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		3				3	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																		
Учебно-исследовательская работа студентов	5					5	3	3	36	108	108	17.9	83.3	6.8																		
Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту		**2**								**328**	**328**		**324**	**4**																		
Гимнастика		2								328	328		324	4																		
Легкая атлетика		2								328	328		324	4																		
Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		2								328	328		324	4																		

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Курс 2																																								
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2										
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.			
41	648	34	14	30	11.4		535.2	23.4		1156	44	36	28	22.6		979.6	45.8		43	792	40	54	20	14.4		633.4	30.2		756	36	48	20	19.4		599.5	33.1			
37	504	26	14	22	9.3		409.3	23.4		828	44	36	28	22.6		655.6	41.8		15	360	10	12	20	6.3		297.1	14.6		180	6	8	20	2.7		135.5	7.8			
4										144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**	10	288	**6**	**8**	**20**	**4.8**		**238.5**	**10.7**	**эз2к**	72			**20**	**0.9**		**47.2**	**3.9**	**зк**		
																			5	108			20	0.9		83.2	3.9	зк	72			20	0.9		47.2	3.9	зк		
4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк																						
																			5	180	6	8		3.9		155.3	6.8	эк												
2										72	**10**			**1.6**		**56.5**	**3.9**	**з**																						
2										72	10			1.6		56.5	3.9	з																						
9	72	**8**	**8**		**2.1**		**50**	**3.9**	**зк**	252	**12**	**14**	**8**	**7.8**		**196.6**	**13.6**	**2з2к**	5	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	108	**6**	**8**		**1.8**		**88.3**	**3.9**	**зк**		
5	72	8	8		2.1		50	3.9	зк	108	8	8	8	4.2		73	6.8	эк																						
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк												
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк																						
																			3										108	6	8		1.8		88.3	3.9	зк		
4	144	**8**		**12**	**3**		**113.2**	**7.8**	**2з2к**																															
2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк																															
2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк																															
2	72	**4**		**6**	**1.5**		**56.6**	**3.9**	**зк**																															
2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк																															
10	144	**2**	**6**		**1.2**		**130.9**	**3.9**	**зк**	216	**10**	**22**		**5.4**		**167.9**	**10.7**	**эз2к**																						
4										144	6	12		1.8		120.3	3.9	зк																						
6	144	2	6		1.2		130.9	3.9	зк	72	4	10		3.6		47.6	6.8	эк																						
6	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**																						
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																															
4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк																						
4	144	8		8	2.1		125.9			328						324	4		28	432	30	42		8.1		336.3	15.6		576	30	40		16.7		464	25.3			
4	144	**8**		**8**	**2.1**		**125.9**		**зк**										11	288	**16**	**26**		**4.2**		**234**	**7.8**	**2з2к**	108	**8**	**16**		**3.6**		**76.5**	**3.9**	**зрк**		
4	144	8		8	2.1		125.9		зк																															
																			8	180	12	20		2.7		141.4	3.9	зк	108	8	16		3.6		76.5	3.9	зрк		
																			3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк												
																			14	144	**14**	**16**		**3.9**		**102.3**	**7.8**	**2з2к**	360	**16**	**16**		**11.3**		**299.2**	**17.5**	**2ээп3к**		
																			5	72	8	8		2.1		50	3.9	зк	108	8	8		4.2		81	6.8	эк		
																			7	72	6	8		1.8		52.3	3.9	зк	180	4	4		5.6		159.6	6.8	эпк		
																			2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк		
																			3										108	**6**	**8**		**1.8**		**88.3**	**3.9**	**зк**		
																			3										108	6	8		1.8		88.3	3.9	зк		
										328						**324**	**4**	**з**																						
										328						324	4	з																						
										328						324	4	з																						
										328						324	4	з																						

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Курс 4																			Курс 5																			Закрепленная
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Код
42	684	26	36	16	13.4		567.3	25.3		828	36	40	16	15.8		691	29.2		41	1476	52	70	54	35.4		1218.9	45.7											
7	252	6	8	16	4.8		206.5	10.7											3	108	8		14	5.7		73.5	6.8											
4	144			**16**	**3**		**118.2**	**6.8**	**эк**																												
4	144			16	3		118.2	6.8	эк																												26
																																					15
																																					14
																																					15
																																					33
3	108	**6**	**8**		**1.8**		**88.3**	**3.9**	**зк**																												
																																					28
																																					2
																																					5
																																					28
																																					10
																																					16
																																					27
3	108	6	8		1.8		88.3	3.9	зк																												27
																																					19
																																					15
																																					15
																																					15
																																					15
																			3	108	**8**		**14**	**5.7**		**73.5**	**6.8**	**эрк**										
																																					7
																			3	108	8		14	5.7		73.5	6.8	эрк										6
																																					4
																																					13
																																					13
																																					36
																																					12
																																					12
35	432	20	28		8.6		360.8	14.6		828	36	40	16	15.8		691	29.2		38	1368	44	70	40	29.7		1145.4	38.9											
																																					11
																																					17
																																					27
15	108	**8**	**12**		**2.9**		**81.2**	**3.9**	**з2к**	432	**20**	**24**	**8**	**8.6**		**356.8**	**14.6**	**э2з4к**	22	792	**30**	**42**	**24**	**14.9**		**666.5**	**14.6**	**э2з2п 5к**										
																																					11
11	108	8	12		2.9		81.2	3.9	з2к	288	12	12		5.7		247.6	10.7	зз2к	12	432	14	18	8	8.8		372.5	10.7	зэп3к										11
4										144	8	12	8	2.9		109.2	3.9	з2к	10	360	16	24	16	6.1		294	3.9	зп2к										21
																																					23
																																					27
																			3	108	**6**	**8**		**3.9**		**83.3**	**6.8**	**эк**										
																																					11
																			3	108	6	8		3.9		83.3	6.8	эк										17
																																					33
																																					33
																																					33

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																			
															-	Сессия 1									Сессия 2								
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
Борьба		2								328	328		324	4																			
Баскетбол		2								328	328		324	4																			
Волейбол		2								328	328		324	4																			
Футбол (футзал)		2								328	328		324	4																			
Общая физическая подготовка		2								328	328		324	4																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		**44**				**44**	7	**7**		**252**	**252**	**19**	**225.2**	**7.8**																			
Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения		44				44	7	7	36	252	252	19	225.2	7.8																			
Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов		44				44	7	7	36	252	252	19	225.2	7.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	**4**					**4**	4	**4**		**144**	**144**	**24.2**	**113**	**6.8**																			
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	4	36	144	144	24.2	113	6.8																			
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4					4	4	4	36	144	144	24.2	113	6.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	**5**	**4**				**45**	8	**8**		**288**	**288**	**37.7**	**239.6**	**10.7**																			
Технологии продуктов питания из растительного сырья	5	4				45	8	8	36	288	288	37.7	239.6	10.7																			
Производство мучных кондитерских изделий	5	4				45	8	8	36	288	288	37.7	239.6	10.7																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	**4**	**5**				**45**	8	**8**		**288**	**288**	**20.5**	**256.8**	**10.7**																			
Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	5				45	8	8	36	288	288	20.5	256.8	10.7																			
Технологические процессы отрасли	4	5				45	8	8	36	288	288	20.5	256.8	10.7																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	**5**			**5**		**55**	6	**6**		**216**	**216**	**34.4**	**174.8**	**6.8**																			
Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	5			5		55	6	6	36	216	216	34.4	174.8	6.8																			
Системы автоматизированного проектирования	5			5		55	6	6	36	216	216	34.4	174.8	6.8																			
Блок 2.Практики							27	27		972	972	972			5										180				120	60			
Вариативная часть							27	27		972	972	972			5										180				120	60			
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)			1				5	5	36	180	180	180			5										180				120	60			
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)			23				10	10	36	360	360	360																					
Производственная практика (технологическая практика)			4				6	6	36	216	216	216																					
Производственная практика (преддипломная практика)			5				6	6	36	216	216	216																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							6	6		216	216	11.5	204.5																				
Базовая часть							6	6		216	216	11.5	204.5																				
защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							6	6	36	216	216	11.5	204.5																				
ФТД.Факультативы							4	4		144	144	17.4	118.8	7.8																			
Вариативная часть							4	4		144	144	17.4	118.8	7.8																			
Физико-химические основы производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции		3					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																			
Пищевые добавки в производстве продуктов питания из растительного сырья		3					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Курс 2																			Курс 3																		
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
										328						324	4	з																			
5										180				120	60				5										180				120	60			
5										180				120	60				5										180				120	60			
5										180				120	60				5										180				120	60			
																			4										144	8	8		1.4		118.8	7.8	
																			4										144	8	8		1.4		118.8	7.8	
																			2										72	4	4		0.7		59.4	3.9	з
																			2										72	4	4		0.7		59.4	3.9	з

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Курс 4																			Курс 5																			Закреп ленная
-	Сессия 1									Сессия 2									-	Сессия 1									Сессия 2									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
																																						33
																																						33
																																						33
																																						33
																																						33
7	180	**4**	**4**		**1.5**		**166.6**	**3.9**	**зк**	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**																				
7	180	4	4		1.5		166.6	3.9	зк	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																				11
7	180	4	4		1.5		166.6	3.9	зк	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																				11
4	144	**8**	**12**		**4.2**		**113**	**6.8**	**зк**																													
4	144	8	12		4.2		113	6.8	зк																													17
4	144	8	12		4.2		113	6.8	зк																													17
5										180	**8**	**8**	**8**	**2.1**		**150**	**3.9**	**зк**	3	108	**4**	**4**		**3.6**		**89.6**	**6.8**	**зк**										
5										180	8	8	8	2.1		150	3.9	зк	3	108	4	4		3.6		89.6	6.8	зк										17
5										180	8	8	8	2.1		150	3.9	зк	3	108	4	4		3.6		89.6	6.8	зк										17
4										144	**4**	**4**		**3.6**		**125.6**	**6.8**	**зк**	4	144		**8**		**0.9**		**131.2**	**3.9**	**зк**										
4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	зк	4	144		8		0.9		131.2	3.9	зк										11
4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	зк	4	144		8		0.9		131.2	3.9	зк										23
																			6	216	**4**	**8**	**16**	**6.4**		**174.8**	**6.8**	**эп2к**										
																			6	216	4	8	16	6.4		174.8	6.8	эп2к										23
																			6	216	4	8	16	6.4		174.8	6.8	эп2к										23
6										216				144	72				6	216				144	72													
6										216				144	72				6	216				144	72													
																																						17
																																						17
6										216				144	72																							17
																			6	216				144	72													17
																			6										216				11.5		204.5			
																			6										216				11.5		204.5			
																			6										216				11.5		204.5			17
																																						23
																																						17

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	ифР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)												
	Введение в технологию отрасли	1	3	108	8			8				
		2	4	144	8			8				
	Общая технология отрасли	3	8	288	36		36					
	Химия пищи	3	3	108	6		6					
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	5	180	16		16					
	Технологии отрасли	4	11	396	24		24					
		5	12	432	26		18	8				
	Технологическое оборудование отрасли	4	4	144	20		12	8				
		5	10	360	40		24	16				
	Процессы и аппараты	3	7	252	12		12					
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	8		8					
	Учебно-исследовательская работа студентов	5	3	108	8		8					
	Биоинженерия в современных пищевых технологиях	3	2	72	4		4					
	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	4	7	252	8		8					
	Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов	4	7	252	8		8					
	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4	4	144	12		12					
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4	4	144	12		12					
	Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	5	180	16		8	8				
		5	3	108	4		4					
	Производство мучных кондитерских изделий	4	5	180	16		8	8				
		5	3	108	4		4					
	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	4	144	4		4					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2020 (ЗРС-20).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	ифР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	5	4	144	8		8					
	Технологические процессы отрасли	4	4	144	4		4					
		5	4	144	8		8					
	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	5	6	216	24		8	16				
	Системы автоматизированного проектирования	5	6	216	24		8	16				
Блок 2.Практики												
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	1	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	2	5	180	180				120	60		
		3	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (технологическая практика)	4	6	216	216				144	72		
	Производственная практика (преддипломная практика)	5	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативы												
	Физико-химические основы производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции	3	2	72	4		4					
	Пищевые добавки в производстве продуктов питания из растительного сырья	3	2	72	4		4					