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

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3A9FBD4D6D636664540E08BEBE8A6A21
Владелец: Репников Николай Иванович
Действителен: с 22.01.2024 до 16.04.2025

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

«_30_»_____мая_____20_24_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) 2024
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
															-	Зимняя сессия									Летняя сессия							
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		7452	7452	1092.2	6047.4	312.4	40	540	42		56	13		402.7	26.3		900	48	16	36	24.3		729	46.7	
Обязательная часть							119	119		4284	4284	629.9	3463.3	190.8	37	540	42		56	13		402.7	26.3		792	44	12	36	20.1		640	39.9	
Модуль "Обязательный"	**223**	**111**	**1**			**111123**	19	**19**		**684**	**684**	**158.4**	**489.6**	**36**	8	144	**20**		**28**	**4.8**		**83.4**	**7.8**	**2з2к**	144	**20**		**24**	**4.8**		**87.4**	**7.8**	**зо2к**
История России		1	1			11	4	4	36	144	144	65.8	70.4	7.8	4	72	20		8	3.9		36.2	3.9	зк	72	20		10	3.9		34.2	3.9	ок
Иностранный язык	2	11				112	7	7	36	252	252	54.8	182.6	14.6	4	72			20	0.9		47.2	3.9	зк	72			14	0.9		53.2	3.9	зк
Философия	2					2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Безопасность жизнедеятельности	3					3	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																			
Модуль "Физическая культура и спорт"		**1**					2	**2**		**72**	**72**	**11.6**	**56.5**	**3.9**	2	72	**10**			**1.6**		**56.5**	**3.9**	**з**									
Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9	з									
Модуль "Развитие личности"		**1123**	**2**			**11223**	11	**11**		**396**	**396**	**47.5**	**329**	**19.5**	5	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	108	**4**		**4**	**1.5**		**94.6**	**3.9**	**зк**
Основы российской государственности		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк									
Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		1				1	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9	3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	зк
Основы проектного обучения		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Общественный проект "Обучение служением"			2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Модуль "Общеобразовательный"	**11123**	**11122 22334**		**3**		**11111 12222 23334**	43	**43**		**1548**	**1548**	**187.9**	**1287.1**	**73**	19	252	**8**		**24**	**5.1**		**204.2**	**10.7**	**эз2к**	432	**16**	**8**	**8**	**10.2**		**368.4**	**21.4**	**2э2з4к**
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	зк									
Математика	11					11	7	7	36	252	252	35.8	202.6	13.6	7	144	8		12	4.2		113	6.8	эк	108	4		4	3.6		89.6	6.8	эк
Информатика	1					1	4	4	36	144	144	11.6	125.6	6.8	4										144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк
Экология		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк
Физика	2	12				122	8	8	36	288	288	39.2	234.2	14.6	3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	зк
Метрология и стандартизация		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Биохимия		2				2	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Пищевая микробиология		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Химия пищи		3				3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Процессы и аппараты	3	2		3		23	7	7	36	252	252	27.4	213.9	10.7																			
Основы экономики		4				4	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Модуль "Химия"	**12**	**2223**				**12223**	14	**14**		**504**	**504**	**71.5**	**403.3**	**29.2**	3										108	**4**	**4**		**3.6**		**89.6**	**6.8**	**эк**
Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	27.4	141.9	10.7	3										108	4	4		3.6		89.6	6.8	эк
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Физическая и коллоидная химия		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Органическая химия	2	3				23	5	5	36	180	180	23.1	146.2	10.7																			
Модуль "Механика"	**3**	**2**				**23**	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	3					3	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Модуль "Общепрофессиональный"	**4**	**444**		**4**		**44444**	24	**24**		**864**	**864**	**123.6**	**721.9**	**18.5**																			
Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	4				44	9	9	36	324	324	48.6	264.7	10.7																			
Технологическое оборудование отрасли		44		4		4444	15	15	36	540	540	75	457.2	7.8																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							88	88		3168	3168	462.3	2584.1	121.6	3										108	4	4		4.2		89	6.8	
Модуль "Введение в технологию отрасли"	**123**	**233**			**3**	**12233**	23	**23**		**828**	**828**	**141.6**	**654.3**	**32.1**	3										108	**4**	**4**		**4.2**		**89**	**6.8**	**эк**
Введение в технологию отрасли	12					12	6	6	36	216	216	25.8	176.6	13.6	3										108	4	4		4.2		89	6.8	эк
Общая технология отрасли		33			3	33	9	9	36	324	324	69.2	247	7.8																			
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3					3	6	6	36	216	216	35.1	174.1	6.8																			
Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Модуль "Профессиональный"	**45555**	**22444 5**		**55**	**5**	**22444 45555 5**	41	**41**		**1476**	**1476**	**222.8**	**1195.8**	**57.4**																			
Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		2				2	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																			
Экономика и управление производством	5				5	5	3	3	36	108	108	21.7	79.5	6.8																			
Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	5	4		5		45	6	6	36	216	216	39.7	165.6	10.7																			
Учебно-исследовательская работа студентов	5					5	3	3	36	108	108	18.2	83	6.8																			
Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	4				44	9	9	36	324	324	42.6	270.7	10.7																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 2																				Курс 3																			
-	Зимняя сессия									Летняя сессия										-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
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.
49	720	38	30	26	18		567.1	40.9		1044	44	36	26	21.9		868.4	47.7		44	1080	52	52	18	24.2		890	43.8		504	34	40		13.5		399	17.5	
35	468	26	20	20	11.4		364.3	26.3		792	36	28	22	18.9		647.2	39.9		21	612	26	18	14	15.5		509.3	29.2		144	6	8		3.9		119.3	6.8	
7	108			**16**	**3**		**82.2**	**6.8**	**эк**	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**	4										144	**6**	**8**		**3.9**		**119.3**	**6.8**	**эк**
3	108			16	3		82.2	6.8	эк																														
4										144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк																			
																			4										144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк
4	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**ок**	2	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**									
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																														
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок																			
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк									
13	144	**12**	**8**		**3.6**		**112.6**	**7.8**	**э2з2к**	324	**14**	**16**	**4**	**6.9**		**268.5**	**14.6**	**э2з3к**	9	324	**12**	**14**		**8.6**		**274.8**	**14.6**	**э2зп3к**									
5	72	8	4		2.1		54	3.9	зк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																			
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																														
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк									
																			3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк									
3										108	6	6		1.8		90.3	3.9	зк	4	144	4	4		5.6		123.6	6.8	эпк									
9	144	**10**	**12**		**3.3**		**110.9**	**7.8**	**2з2к**	180	**8**	**12**		**5.1**		**144.2**	**10.7**	**эз2к**	2	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**									
2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	зк																														
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																														
2										72	4	6		1.5		56.6	3.9	зк																			
3										108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк									
2										72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	4	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									
14	252	12	10	6	6.6		202.8	14.6		252	8	8	4	3		221.2	7.8		23	468	26	34	4	8.7		380.7	14.6		360	28	32		9.6		279.7	10.7	
5	180	**8**	**6**	**6**	**5.1**		**144.2**	**10.7**	**эз2к**										15	180	**12**	**20**		**2.7**		**141.4**	**3.9**	**зк**	360	**28**	**32**		**9.6**		**279.7**	**10.7**	**эзр2к**
3	108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк																														
																			9	180	12	20		2.7		141.4	3.9	зк	144	14	16		4.5		105.6	3.9	зрк
																			6										216	14	16		5.1		174.1	6.8	эк
2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	зк																														
5	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	108	**4**		**4**	**1.5**		**94.6**	**3.9**	**зк**																					
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																														
3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	зк																					

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 4																			Курс 5																			Закрепленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
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
48	828	36	30	18	14.9		703.8	25.3		900	46	46	20	19.3		739.5	29.2		26	936	52	54	20	27.1		747.9	35											
26	468	22	18	18	6.8		391.5	11.7		468	24	22	12	10.3		389	10.7																					
																																						15
																																						26
																																						15
																																						28
																																						33
																																						15
																																						15
																																						25
																																						15
																																						7
2	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**																													
																																						28
																																						3
																																						5
																																						28
																																						10
																																						16
																																						27
																																						27
																																						27
																																						23
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																													7
																																						4
																																						13
																																						13
																																						14
																																						12
																																						12
24	396	**18**	**18**	**14**	**5.3**		**332.9**	**7.8**	**2з3к**	468	**24**	**22**	**12**	**10.3**		**389**	**10.7**	**зэп3к**																				
9	216	10	10	8	2.4		181.7	3.9	зк	108	8	6		4.2		83	6.8	эк																				17
15	180	8	8	6	2.9		151.2	3.9	з2к	360	16	16	12	6.1		306	3.9	зп2к																				21
22	360	14	12		8.1		312.3	13.6		432	22	24	8	9		350.5	18.5		26	936	52	54	20	27.1		747.9	35											
																																						11
																																						17
																																						11
																																						23
14	216	**8**	**6**		**4.2**		**191**	**6.8**	**эк**	288	**18**	**18**	**8**	**5.4**		**226.9**	**11.7**	**3з3к**	22	792	**52**	**38**	**20**	**26.2**		**624.7**	**31.1**	**4эз2п 5к**										
																																						19
																																						5
																			3	108	8		8	5.7		79.5	6.8	эк										р	6
2										72			8	0.9		59.2	3.9	зк	4	144	12	12		6.8		106.4	6.8	эпк										23
																			3	108	8	6		4.2		83	6.8	эк										17
9	216	8	6		4.2		191	6.8	эк	108	10	12		2.4		79.7	3.9	зк																				17

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
															-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
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.
Технология бродильных и сахаристых производств	5	4				45	9	9	36	324	324	44.9	268.4	10.7																			
Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов		5				5	4	4	36	144	144	22.7	117.4	3.9																			
Технология отрасли (курсовой проект)				5			2	2	36	72	72	14	58																				
Модуль "Качество и безопасность"	**3**	**23**				**233**	12	**12**		**432**	**432**	**51.5**	**365.9**	**14.6**																			
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		3				3	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																			
Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	3	2				23	9	9	36	324	324	35.7	277.6	10.7																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	**4**					**4**	4	**4**		**144**	**144**	**15.9**	**121.3**	**6.8**																			
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8																			
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4					4	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	**4**	**5**				**45**	8	**8**		**288**	**288**	**30.5**	**246.8**	**10.7**																			
Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	5				45	8	8	36	288	288	30.5	246.8	10.7																			
Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	5				45	8	8	36	288	288	30.5	246.8	10.7																			
Блок 2.Практика							27	27		972	972	972			5										180				120	60			
Обязательная часть							16	16		576	576	576			5										180				120	60			
Учебная практика (ознакомительная практика)			1				5	5	36	180	180	180			5										180				120	60			o
Учебная практика (технологическая практика)			2				5	5	36	180	180	180																					
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			5				6	6	36	216	216	216																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							11	11		396	396	396																					
Производственная практика (организационно-управленческая)			3				5	5	36	180	180	180																					
Производственная практика (технологическая практика)			4				6	6	36	216	216	216																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							6	6		216	216	11.5	204.5																				
подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							6	6	36	216	216	11.5	204.5																				
ФТД.Факультативные дисциплины							12	12		432	432	68.1	344.4	19.5	5	72			20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12	12		432	432	68.1	344.4	19.5	5	72			20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9	
Системы искусственного интеллекта		3					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																			
Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		4					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																			
Русский язык как иностранный		112				112	8	8	36	288	288	50.7	225.6	11.7	5	72			20	0.9		47.2	3.9	зк	108			14	0.9		89.2	3.9	зк

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 2																			Курс 3																				
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
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.
4										144	**4**	**8**		**1.5**		**126.6**	**3.9**	**зк**	8	288	**14**	**14**	**4**	**6**		**239.3**	**10.7**	**эз2к**									
																			3	108	6	8		1.8		88.3	3.9	зк									
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	зк	5	180	8	6	4	4.2		151	6.8	эк									
5										180				120	60				5										180				120	60			
5										180				120	60																							
5										180				120	60			о																				
																			5										180				120	60			
																			5										180				120	60			о
3	108			14	0.9		89.2	3.9											2										72	4		4	0.7		59.4	3.9	
3	108			14	0.9		89.2	3.9											2										72	4		4	0.7		59.4	3.9	
																			2										72	4		4	0.7		59.4	3.9	з
3	108			14	0.9		89.2	3.9	зк																													

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 4																			Курс 5																			Закрепленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
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
3										108	8	6		2.1		88	3.9	зк	6	216	12	12		4.8		180.4	6.8	зк										11
																			4	144	12	8		2.7		117.4	3.9	зк										23
																			2	72			12	2		58		п										11
																																						11
																																						11
4	144	**6**	**6**		**3.9**		**121.3**	**6.8**	**зк**																													
4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	зк																													17
4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	зк																													17
4										144	**4**	**6**		**3.6**		**123.6**	**6.8**	**зк**	4	144		**16**		**0.9**		**123.2**	**3.9**	**зк**										
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	зк	4	144		16		0.9		123.2	3.9	зк										11
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	зк	4	144		16		0.9		123.2	3.9	зк										11
6										216				144	72				6	216				144	72													
																			6	216				144	72													
																																						17
																																						17
																			6	216				144	72			о										17
6										216				144	72																							
																																						17
6										216				144	72			о																				17
																			6										216				11.5		204.5			
																			6										216				11.5		204.5			17
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9																														
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9																														
																																						23
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9	з																													17
																																						18

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

-	-	-	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)												
	Химия пищи	3	3	108	6		6					
	Процессы и аппараты	2	3	108	6		6					
		3	4	144	4		4					
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	4		4					
	Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	9	324	24		16	8				
	Технологическое оборудование отрасли	4	15	540	42		24	18				
	Введение в технологию отрасли	1	3	108	4		4					
		2	3	108	6		6					
	Общая технология отрасли	3	9	324	36		36					
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	6	216	16		16					
	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	2	2	72	6			6				
	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	4		4					
	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	4			4				
	Экономика и управление производством	5	3	108	8			8				
	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	4	2	72	8			8				
		5	4	144	12		12					
	Учебно-исследовательская работа студентов	5	3	108	6		6					
	Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	9	324	18		18					
	Технология бродильных и сахаристых производств	4	3	108	6		6					
		5	6	216	12		12					
	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	5	4	144	8		8					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

-	-	-	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
	Технология отрасли (курсовой проект)	5	2	72	12			12				
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	8		8					
	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	2	4	144	8		8					
		3	5	180	10		6	4				
	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4	4	144	6		6					
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4	4	144	6		6					
	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	4	144	6		6					
		5	4	144	16		16					
	Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	4	144	6		6					
		5	4	144	16		16					
Блок 2.Практика												
	Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	180				120	60		
	Учебная практика (технологическая практика)	2	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	216				144	72		
	Производственная практика (организационно-управленческая)	3	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (технологическая практика)	4	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины												
	Системы искусственного интеллекта	3	2	72	4			4				

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

-	-	-	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
	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	4	2	72	**4**		**4**					