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

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 72DCC27BF599CB31A40A11DB93AD98CE
Владелец: Репников Николай Иванович
Действителен: с 25.03.2025 до 18.06.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Репников Н.И.

«29» мая 2025 г.

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 29.05.2025 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) 2025
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
																-	Зимняя сессия									Летняя сессия							
Считать в плане	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)								204	204		7344	7344	1005.6	6026	312.4	39	540	42		48	13		410.7	26.3		864	48	12	40	24.3		693	46.7	
Обязательная часть								118	118		4248	4248	589.9	3467.3	190.8	36	540	42		48	13		410.7	26.3		756	44	8	40	20.1		604	39.9	
+	**Модуль "Обязательный"**	**223**	**111**	**1**			**111123**	19	**19**		**684**	**684**	**156.4**	**491.6**	**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	17.9	119.3	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**	10	**10**		**360**	**360**	**47.5**	**293**	**19.5**	4	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**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	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4		4	1.5		58.6	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**	**1112222334**		**3**		**111111222223334**	43	**43**		**1548**	**1548**	**177.9**	**1297.1**	**73**	19	252	**8**		**16**	**5.1**		**212.2**	**10.7**	**эз2к**	432	**16**	**4**	**12**	**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	27.8	210.6	13.6	7	144	8		4	4.2		121	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	9.5	94.6	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**				**122223**	14	**14**		**504**	**504**	**63.5**	**411.3**	**29.2**	3										108	**4**	**4**		**3.6**		**89.6**	**6.8**	**эк**
+	Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	23.4	145.9	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	9.5	58.6	3.9																			
+	Органическая химия	2	3				23	5	5	36	180	180	21.1	148.2	10.7																			
+	**Модуль "Механика"**	**3**	**2**				**23**	6	**6**		**216**	**216**	**25.4**	**179.9**	**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	15.9	121.3	6.8																			
+	**Модуль "Общепрофессиональный"**	**4**	**444**		**4**		**444444**	24	**24**		**864**	**864**	**107.6**	**737.9**	**18.5**																			
+	Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	4				44	9	9	36	324	324	46.6	266.7	10.7																			
+	Технологическое оборудование отрасли		44		4		4444	15	15	36	540	540	61	471.2	7.8																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								86	86		3096	3096	415.7	2558.7	121.6	3										108	4	4		4.2		89	6.8	
+	**Модуль "Введение в технологию отрасли"**	**123**	**233**			**3**	**122333**	22	**22**		**792**	**792**	**125.6**	**634.3**	**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	57.2	259	7.8																			
+	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3					3	5	5	36	180	180	31.1	142.1	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**	**224445**		**55**	**5**	**2244445555 5**	41	**41**		**1476**	**1476**	**202.2**	**1216.4**	**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	31.1	174.2	10.7																			
+	Учебно-исследовательская работа студентов	5					5	3	3	36	108	108	18.2	83	6.8																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

Курс 2																				Курс 3																	
-	Зимняя сессия									Летняя сессия										-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
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.
49	720	38	18	34	18		571.1	40.9		1044	44	30	24	21.9		876.4	47.7		42	1044	52	42	14	24.2		868	43.8		468	34	32		13.5		371	17.5	
35	468	26	8	28	11.4		368.3	26.3		792	36	22	20	18.9		655.2	39.9		21	612	26	18	10	15.5		513.3	29.2		144	6	8		3.9		119.3	6.8	
7	108			**16**	**3**		**82.2**	**6.8**	**эк**	144	**6**		**8**	**3.9**		**119.3**	**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		8	3.9		119.3	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**	**14**	**4**	**6.9**		**270.5**	**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	4		1.5		94.6	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**	**8**		**3.3**		**114.9**	**7.8**	**2з2к**	180	**8**	**8**		**5.1**		**148.2**	**10.7**	**эз2к**	2	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**									
2	72	6	4		1.8		56.3	3.9	зк																												
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																												
2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																			
3										108	4	4		3.6		89.6	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**		**6**	**3.9**		**121.3**	**6.8**	**эк**									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																			
																			4	144	6		6	3.9		121.3	6.8	эк									
14	252	12	10	6	6.6		202.8	14.6		252	8	8	4	3		221.2	7.8		21	432	26	24	4	8.7		354.7	14.6		324	28	24		9.6		251.7	10.7	
5	180	**8**	**6**	**6**	**5.1**		**144.2**	**10.7**	**эз2к**										14	180	**12**	**12**		**2.7**		**149.4**	**3.9**	**зк**	324	**28**	**24**		**9.6**		**251.7**	**10.7**	**эзр2к**
3	108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк																												
																			9	180	12	12		2.7		149.4	3.9	зк	144	14	12		4.5		109.6	3.9	зрк
																			5										180	14	12		5.1		142.1	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_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

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	26	18	14.9		707.8	25.3		900	46	34	16	19.3		755.5	29.2		26	936	48	38	16	26.5		772.5	35											
26	468	22	14	18	6.8		395.5	11.7		468	24	14	8	10.3		401	10.7																					
																																						15
																																						26
																																						15
																																						28
																																						33
																																						15
																																						15
																																						17
																																						15
																																						7
2	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**																													
																																						28
																																						3
																																						5
																																						28
																																						10
																																						30
																																						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**	**14**	**14**	**5.3**		**336.9**	**7.8**	**2з3к**	468	**24**	**14**	**8**	**10.3**		**401**	**10.7**	**эзп3к**																			
9	216	10	8	8	2.4		183.7	3.9	зк	108	8	6		4.2		83	6.8	эк																			17
15	180	8	6	6	2.9		153.2	3.9	з2к	360	16	8	8	6.1		318	3.9	зп2к																			21
22	360	14	12		8.1		312.3	13.6		432	22	20	8	9		354.5	18.5		26	936	48	38	16	26.5		772.5	35											
																																						11
																																						17
																																						11
																																						23
14	216	**8**	**6**		**4.2**		**191**	**6.8**	**эк**	288	**18**	**14**	**8**	**5.4**		**230.9**	**11.7**	**3з3к**	22	792	**48**	**30**	**16**	**25.6**		**641.3**	**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	8	8		6.2		115	6.8	эпк										23
																			3	108	8	6		4.2		83	6.8	эк										17

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
																-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
Считать в плане	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 хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	4				44	9	9	36	324	324	38.6	274.7	10.7																			
+	Технология бродильных и сахаристых производств	5	4				45	9	9	36	324	324	40.9	272.4	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	10	62																				
+	**Модуль "Качество и безопасность"**	**3**	**23**				**233**	11	**11**		**396**	**396**	**49.5**	**331.9**	**14.6**																			
+	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		3				3	3	3	36	108	108	13.8	90.3	3.9																			
+	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	3	2				23	8	8	36	288	288	35.7	241.6	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**	**22.5**	**254.8**	**10.7**																			
+	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	5				45	8	8	36	288	288	22.5	254.8	10.7																			
-	Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	5				45	8	8	36	288	288	22.5	254.8	10.7																			
Блок 2.Практика								30	30		1080	1080	1080			6										216				144	72			
Обязательная часть								18	18		648	648	648			6										216				144	72			
+	Учебная практика (ознакомительная практика)			1				6	6	36	216	216	216			6										216				144	72			о
+	Учебная практика (технологическая практика)			2				6	6	36	216	216	216																					
+	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			5				6	6	36	216	216	216																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12		432	432	432																					
+	Производственная практика (организационно-управленческая)			3				6	6	36	216	216	216																					
+	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_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

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**	7	252	**14**	**12**	**4**	**6**		**205.3**	**10.7**	**эз2к**									
																			3	108	6	6		1.8		90.3	3.9	зк									
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	зк	4	144	8	6	4	4.2		115	6.8	эк									
6										216				144	72				6										216				144	72			
6										216				144	72																						
6										216				144	72			о																			
																			6										216				144	72			
																			6										216				144	72			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_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

Курс 4																			Курс 5																				Закреп ленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
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
9	216	8	6		4.2		191	6.8	эк	108	10	8		2.4		83.7	3.9	эк																				17
3										108	8	6		2.1		88	3.9	эк	6	216	12	8		4.8		184.4	6.8	эк										11
																			4	144	12	8		2.7		117.4	3.9	эк										23
																			2	72			8	2		62		п										11
																																							11
																																							11
4	144	**6**	**6**		**3.9**		**121.3**	**6.8**	**эк**																													
4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк																													17
4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк																													17
4										144	**4**	**6**		**3.6**		**123.6**	**6.8**	**эк**	4	144		**8**		**0.9**		**131.2**	**3.9**	**эк**										
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк	4	144		8		0.9		131.2	3.9	эк										11
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк	4	144		8		0.9		131.2	3.9	эк										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_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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	18		12	6				
+		Технологическое оборудование отрасли	4	15	540	24		12	12				
+		Введение в технологию отрасли	1	3	108	4		4					
			2	3	108	6		6					
+		Общая технология отрасли	3	9	324	24		24					
+		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	5	180	12		12					
+		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	8		8					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	5	3	108	6		6					
+		Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	9	324	14		14					
+		Технология бродильных и сахаристых производств	4	3	108	6		6					
			5	6	216	8		8					
+		Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	5	4	144	8		8					

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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	8			8				
+		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	6		6					
+		Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	2	4	144	8		8					
			3	4	144	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	8		8					
-		Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	4	144	6		6					
			5	4	144	8		8					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	6	216	216				144	72		
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	3	6	216	216				144	72		
+		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_2025++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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**					
		Итого				1331.5		184	56	731.5	360		