## Минобрнауки России

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

**УТВЕРЖДАЮ** 

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен ученым советом Университета Протокол № 14 от 29.05.2025 г.

19.03.02

 Ректор
 Репников Н.И.

 « 29 »
 мая
 20 25 г.

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) <u>2025</u> 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

וטומו	учеоный план бакала	ври	iaia	Z 1 :	9.00	0.02	_204	231	pix	,	д па	пра	BIICE	ומוער	13.00	J.UZ,	ЮД	пач	ana	ПОД	ціоі	OBN	1 20											
-	=		0	Формы п	ром. ат	т.		3.	.e.	-		Итог	о акад.ч	асов		-				Зим	іняя сео	СИЯ		K	ypc 1				Ле	тняя сео	СИЯ			
Считать в	Наименование	Экза	Зачет	Зачет	КΠ	КР	Контр.	Экспер	Факт	Часов	Экспер	По	Конт.	CP	Конт	з.е. на	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР		Формы	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	СР		Формы
плане		мен	Sunci	с оц.	Kil	I N	коптр.	тное		в з.е.	тное	плану	раб.		роль	курсе			nao					роль	контр.						ифі		роль	контр.
	исциплины (модули)							204	204		7344	7344	1005.6	6026	312.4	39	540	42		48	13			26.3		864	48	12	40	24.3		693	46.7	
Обязате.	льная часть		1			1	11112	118	118		4248	4248	589.9	3467.3	190.8	36	540	42		48	13			26.3		756	44	8	40	20.1	$\vdash$	604	39.9	
+	Модуль "Обязательный"	223	111	1			23	19	19		684	684	156.4	491.6	36	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	232к	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	3К	72	20		10	3.9	Ш	34.2	3.9	OK
+	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	3К	72			14	0.9	1	53.2	3.9	3K
+	Философия	2					2	4	4	36 36	144 144	144 144	17.9 17.9	119.3 119.3	6.8															$igwdapsilon^{\prime\prime}$	$\vdash \vdash$	$\vdash$	┢	$\vdash$
+	Безопасность жизнедеятельности	3					3			30																			$\vdash$	<del></del>	$\vdash$	₩	$\vdash \vdash$	
+	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	3								<u> </u>	L
+	Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9	3				<u> </u>	igspace	ш		<b>└</b>	$\vdash \vdash$
+	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	1 1	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	3К									
+	Основы формирования личности (Социология,		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4		4	1.5	1 1	58.6	3.9	зк
	Культурология, Психология, Правоведение)		•				1		-	30	/2	,,	5.5	30.0	3.5	_										72	,			1.5		30.0	3.5	JK.
+	Основы проектного обучения		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9														<u> </u>	<u> </u>	ш	!	<u> </u>	ш
+	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							1												
	1055		11122				11111	4-			45			125-			252									4		_				26-		29234
+	Модуль "Общеобразовательный"	11123	22334		3		12222 23334	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	к
+	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	Щ	125.6	6.8	эк
+	Экология	_	1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4	4	<del></del>	1.5	igwdapsilon	58.6	3.9	3К
+	Физика Метрология и стандартизация	2	12				122	2	2	36 36	288 72	288 72	39.2 9.5	234.2 58.6	14.6 3.9	3										108	4		4	1.5	$\vdash\vdash\vdash$	94.6	3.9	3К
+	Биохимия		2				2	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																$\vdash$	$\vdash \vdash$	H	
+	Пищевая микробиология		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	
+	Химия пищи		3				3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			1
+	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														<u> </u>	<u> </u>	ш	!	<u> </u>	ш
+	Модуль "Химия"	12	2223				12222 3	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															$\vdash \vdash$	$\vdash$	$\vdash \vdash$	$\vdash$	$\overline{}$
+	Органическая химия	2	3				23	5	5	36	180	180	21.1	148.2	10.7																$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	
+	Модуль "Механика"	3	2				23	6	6		216	216	25.4	179.9	10.7																			Ī
+	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														<u> </u>		Щ	<u>                                     </u>	<b>└</b>	Ь—
+	Модуль "Общепрофессиональный"	4	444		4		44444 4	24	24		864	864	107.6	737.9	18.5																1 1			ı
+	Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	4				44	9	9	36	324	324	46.6	266.7	10.7																			1
+	растительного сырья Технологическое оборудование отрасли		44		4		4444	15	15	36	540	540	61	471.2	7.8															Н	$\vdash \vdash$	$\vdash$	М	$\overline{}$
	ормируемая участниками образователь	ных о	_	ний				86	86		3096	3096		2558.7	121.6	3										108	4	4		4.2		89	6.8	
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	123	233			3	12233 3	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			<del>                                     </del>		12	6	6	36	216	216	25.8	176.6	13.6	3		<del>                                     </del>								108	4	4	┢	4.2	$\vdash \vdash$	89	6.8	эк
+	Общая технология отрасли		33			3	33	9	9	36	324	324	57.2	259	7.8											- 30	Ė	Ė			$\vdash \vdash$	۳		
	Физико-химические основы и общие принципы	3					3	5	5	36	180	180	31.1	142.1	6.8																			$\Box$
+	переработки растительного сырья	3					3	5	0	30	100	100	31.1	142.1	0.0																			
+	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9							Ī												
	растительного сырья						22444																						$\vdash$	H	$\vdash \vdash$	$\vdash \vdash$	Н	Г
+	Модуль "Профессиональный"	45555	22444 5		55	5	45555 5	41	41		1476	1476	202.2	1216.4	57.4															$\bigsqcup^{1}$			L	<u></u>
+	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							T	T							¬			1 7	1
+	управления технологическими процессами Экономика и управление производством	5				5	5	3	3	36	108	108	21.7	79.5	6.8															H	$\vdash \vdash$	${m  o}$	М	
	Проектирование предприятий по переработке	5	4		5	Ť	45	6	6	36	216			174.2	10.7															H	H	Н	$\vdash$	
+	растительного сырья		4		5	<u> </u>						216	31.1																<u> </u>	ightharpoonup	ш	$\bigsqcup$	<u> </u>	igwdap
+	Учебно-исследовательская работа студентов	5	l		<u> </u>	l	5	3	3	36	108	108	18.2	83	6.8			<u> </u>									<u> </u>		Щ	ш	ш	ш		ш

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

план	УЧ	еон	ыи г	ומונו	1 08	кал	авр			19.0	3.UZ	2(	JZ5-	++.p	iΧ΄,	код	наг	рав	лени	ЯΤ	1.03	.02,	год	, нач	чала	а ПО,			и 20	U <b>2</b> 5							
-				Зи	иняя сес	сия			Курс 2				Ле	тняя сес	сия				-				Зи	мняя сес	СИЯ			(урс 3				Ле	тняя сес	ссия			
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Ла6	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		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		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															2.0		440.3		
																			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	3K																												
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок																			
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	3К									
13	144	12		8	3.6		112.6	7.8	232к	324	14	14	4	6.9		270.5	14.6	э2з3к	9	324	12	14		8.6		274.8	14.6	э2зп3 к									
5	72	8		4	2.1		54	3.9	3K	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																			
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	3К																												
3										108	4	4		1.5		94.6	3.9	3К	2	72	4	_	-	1.5		58.6	2.0	3К									
																			3	72 108	4	6		1.5		92.6	3.9	3K 3K									
3										108	6	6		1.8		90.3	3.9	3К	4	144	4	4		5.6		123.6	6.8	эпк									
9	144	10	8		3.3		114.9		232к	180	8	8		5.1		148.2	10.7	эз2к	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	3K									
2	72	6	4		1.8		56.3	3.9	3К																												
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	3К																												
2										72 108	4	4		1.5 3.6		58.6 89.6	3.9 6.8	3K ЭК	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	3K									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк	4	144	6		6	3.9		121.3		эк									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	3К	4	144			6	3.9		121.3											
																			*	144	6		0	3.9		121.3	6.8	эк									
							<u> </u>																<u> </u>	<u> </u>										<u> </u>			
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			144.2		эз2к										14	180	12	12		2.7		149.4		зк	324	28	24		9.6		251.7		эзр2к
3	108	4	6		3.6		87.6		эк																												
																			9	180	12	12		2.7		149.4	3.9	3K	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	3K																												
					-				<u> </u>																												
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	3К																			
			L	L	L	L	L	L	L			L	L		L	L					L	L	L	L	L					L		L	L	L			L

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

88 828 36 22 26 468 22 2 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36	36 26	Пр 18	КРо 14.9 6.8	ифР	CP 707.8 395.5	Конт роль 25.3	Формы контр.	Итого 900 468	Лек 46 24	Лаб 34 14	Пр	КРо 19.3 10.3		CP 755.5 401	Конт роль 29.2 10.7	Формы контр.	з.е. на курсе 26	Итого 936	Лек	Лаб	Пр	иняя сес КРо	ифР		роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Ле <sup>-</sup> Пр	гняя сес КРо	сия ифР	СР	Конт	Формы контр.	Закреп ленная Код
2 72 4	36 26	18	14.9		707.8	25.3	Формы контр.	900	46	34	16	19.3	ифР	755.5	29.2	Формы контр.	курсе									Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	Конт роль	Формы контр.	Код
26 468 22		18 18								34 14							26	036															_			
2 72 4	22 14	18	6.8		395.5	11.7		468	24	14	8	10.3		401	10.7			930	48	38	16	26.5		772.5	35											
2 72 4																																				
2 72 4																																Ш				Ш
2 72 4																																ш				15 26
2 72 4																																$\vdash \vdash$			$\rightarrow$	15
2 72 4																																				28
2 72 4																																				
2 72 4																																				33
2 72 4																																				
2 72 4																																				15
2 72 4																																				15
2 72 4		+																														$\vdash\vdash$				17
2 72 4																																$\vdash$			-	15
2 72 4																																$\vdash\vdash$			$\rightarrow$	7
2 72 4																																$\Box$				$\Box$
	4	4	1.5		58.6	3.9	3K																													1 ]
																																				28
																																${oldsymbol{arphi}}$			$\longrightarrow$	3 5
																																H			$\rightarrow$	28
																																				10
																																$\vdash \vdash$				30 27
																																$\vdash \vdash$			$\rightarrow$	27
																																				27
	4	4	1.5		58.6	2.0	ЗК																									${igwedge}$			$\rightarrow$	23 7
24 396 18	7	7	1.3		36.0	3.5	3K																									H			$\rightarrow$	H
24 396 18																																${igwedge}$			$\rightarrow$	4
24 396 18																																$\vdash$			-	13
24 396 18	-																															${oldsymbol{dash}}$			$\rightarrow$	13
24 396 18																																				14
24 396 18																																				
24 396 <b>18</b>																																$\vdash\vdash$			$\rightarrow$	12
	18 14	14	5.3		336.9	7.8	2з3к	468	24	14	8	10.3		401	10.7	эзп3к																				
9 216 10	-	-	2.4		183.7			108	8	6		4.2		83	6.8																	$\vdash \vdash$			$\rightarrow$	17
			2.9		153.2		зк 32к	360	16	8	8	6.1		318		эк зп2к																$\vdash\vdash$			$\longrightarrow$	21
			8.1		312.3		32R	432	22	20	8	9		354.5		SHER	26	936	48	38	16	26.5		772.5	35											-1
																																ı				
																																				11
		$\bot$														=			=													$\Box$			J	17
																																				11
	+	+																														$\vdash$			$\rightarrow$	$\vdash \vdash$
																																				23
14 216 8			4.3		101	6.8		200	10	14	c	E 4		220.0	11.7	222	22	702	40	20	10	25.6		641.7	21.4	4эз2п										
14 216 8			4.2		191	6.8	эк	288	18	14	8	5.4		230.9	11.7	333K	22	792	48	30	16	25.6		641.3	31.1	4эз2п 5к						Ш			]	
	8 6																															iΠ				19
	8 6																															П			=	5
	8 6																3	108	8		8	5.7		79.5	6.8	эк						$\vdash \vdash$			р	6
2	8 6							72			8	0.9		59.2	3.9	ЗК	4	144	8	8		6.2		115	6.8	эпк										23
	8 6																3	108	8	6		4.2		83	6.8	эк						$\vdash \vdash$			$\dashv$	17

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

$\overline{}$	Эчеоный план оакала	. Dpr							pix	,	д по				10.00	<i>7.02</i> ,	ГОД	iiu i	u iu		4,0,	ODIN	,,		Курс 1									
-	-		•	Формы г	пром. ат	т.		3.	.e.	-		Ито	го акад.ч	асов		-				Зим	иняя сес	СИЯ			курс 1				Лет	гняя сес	СИЯ			
Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КΠ	КР	Контр.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт	Формь 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																			<u> </u>
+	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																			<u> </u>
+	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.П	рактика							30	30		1080	1080	1080			6										216				144	72			
Обязател	льная 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			o
	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, ф	ормируемая участниками образователь	ных о	тноше	ний				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.Го	осударственная 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.Фак	ультативные дисциплины							12	12		432	432	68.1	344.4	19.5	5	72			20	0.9		47.2			108			14	0.9		89.2		
Часть, ф	ормируемая участниками образователь	ных о	тноше	ний				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																			<u> </u>
	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		4					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																			<u></u>
+	Русский язык как иностранный		112	1	l	l	112	8	8	36	288	288	50.7	225.6	11.7	5	72			20	0.9		47.2	3.9	3K	108	l	1	14	0.9		89.2	3.9	3К

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

План	יר כ ו	СОП	ו ועוכ	ıı ıaı	1 00	ınaı	авр			13.0	0.02		723	' ' .P	i, , i	ΝΟД	пан	рав	пспи	и із	,.03.	.02,	тод	па	10110	טוו ג			<i>V</i> I	JZJ							
-				2	иняя сес	-cua			Курс 2				По	тняя сес	cua				_				2	иняя сес	CHO			Cypc 3				По	гняя сес				
				ЭИ			1	16.					ЛС				16.										16.						гняя сес			16.	
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	Конт роль	Формы контр.
							<del>                                     </del>																														
																							-	-							-						
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	зк	7	252	14	12	4	6		205.3	10.7	эз2к			-						
										111		_				120.0	5.5	- J.K																			
																			3	108	6	6		1.8		90.3	3.9	3К									
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	зк	4	144	8	6	4	4.2		115	6.8	эк									
							<b>-</b>																														
						1		1																1							1						
							<b>-</b>																														
							<del>                                     </del>																														
6										216				144	72				6										216				144	72			
6										216				144					0										210				1777	12			
6										216				144	72			0																			
																			6										216				144	72			
																			6										216				144	72			0
						-	<u> </u>					ļ							0				-	-		ļ			210		-		144	//		ļ	U
												l														l								l		l	
												ĺ														ĺ								ĺ		ĺ	
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	3
												ĺ														ĺ								ĺ		ĺ	
3	108			14	0.9	<u> </u>	89.2	3.9	3К			<u> </u>											<u> </u>	<u> </u>	-	<u> </u>					<u> </u>	-		<u> </u>		<u> </u>	
	100			17	0.5		05.2	3.9	JR.																							1					

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

IIIIai	1 9 90	СОН	ыи і	ıııaı	1 00	IKaji	авр			19.0	J.U2		125	гт.р	IA ,	код	пан	μав	лени	я і	7.03	.02,	тод	, пач	10110	טוו ג			ИΖ	JZO								
_	1			2	иняя сес	-6140			Курс 4				P	тняя сес	·cua								2	мняя сес	CHO			Курс 5				P-	гняя сес	cua				Закреп ленная
				ЗИГ	иняя сес			16.						гняя сес			16.						ЗИГ	мняя сес			16.					Ле	няя сес			16.		
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	Конт роль	контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	KPo	ифР	CP	Конт роль	Формы контр.	Код
9	216	8	6		4.2		191	6.8	ЭК	108	10	8		2.4		83.7	3.9	3K																			1	17
3										108	8	6		2.1		88	3.9			216	12	8		4.8		184.4	6.8											11
										100	٥	0		2.1		00	3.9	3K	6	210	12			4.0		104.4	0.0	эк									$\longmapsto$	-11
																			4	144	12	8		2.7		117.4	3.9	3К									1	23
																			2	72			8	2		62		П										11
																																					1	11
																																						11
																																					$\longmapsto$	-11
4	144	6	6	-	3.9	-	121.3	6.8	эк							-						-		-			-										${oldsymbol{arphi}}$	<del>                                     </del>
4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк													l															i l	17
																																					$\vdash$	<del>                                     </del>
4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк																												1	17
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	эк	4	144		8		0.9		131.2	3.0	зк									$\vdash\vdash$	<del></del>
-											-							J.																			H	$\vdash$
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	ЭК	4	144		8		0.9		131.2	3.9	3К									1	11
4										144	4	6		3.6		123.6	6.8	ЭК	4	144		8		0.9		131.2	3.9	3К									1	11
6										216				144	72				6	216				144	72													
																			6	216				144	72													
																																						17
																																						17
																																					$\vdash \vdash$	L''
																			6	216				144	72			0									1	17
6										216				144	72																							
0										210				144	12																							
																																					ш	17
6		l								216				144	72			0				l															i l	17
																			6										216				11.5		204.5			
																													216				11.5		204.5		П	17
		l																	6			l							216				11.5		204.5		i l	17
2	72	4	4		0.7		59.4																															
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9																														
		-	-	-		-										-								1			-										${oldsymbol{arphi}}$	23
2	72	4	4	<u> </u>	0.7	<u> </u>	59.4	3.9	3							<u> </u>						<u> </u>		<u></u>		<u> </u>											<u> </u>	17
																																						18

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

-	-	-	-		объем в естре		C	бъем прак	тической і	подготовкі	и (акад. ча	c)	
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	3.e.	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.Ди	сциплины (мо	дули)											
+		Химия пищи	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Процессы и аппараты	2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
			3	4	144	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	9	324	<u>18</u>		<u>12</u>	<u>6</u>				
+		Технологическое оборудование отрасли	4	15	540	<u>24</u>		<u>12</u>	<u>12</u>				
+		Введение в технологию отрасли	1	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>					
·		SECURIO DI TOMOSTO DI PAGNI	2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Общая технология отрасли	3	9	324	<u>24</u>		<u>24</u>					
+		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>					
+		Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	2	2	72	<u>6</u>			<u>6</u>				
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	<u>4</u>			<u>4</u>				
+		Экономика и управление производством	5	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>				
+		Проектирование предприятий по переработке	4	2	72	<u>8</u>			<u>8</u>				
Т		растительного сырья	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	5	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	9	324	<u>14</u>		<u>14</u>					
+		Технология бродильных и сахаристых производств	4	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
T		технология ородильных и сахаристых производств	5	6	216	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно- косметических продуктов	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					

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

-	-	-	-		объем в естре		C	объем прак	тической	подготовкі	и (акад. ча	ıc)	
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	3.e.	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	<u>8</u>			<u>8</u>				
+		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Методы исследования сырья и продуктов	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
		растительного происхождения	3	4	144	<u>10</u>		<u>6</u>	<u>4</u>				
+		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
-		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Организация и управление технологическими	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
·		процессами на предприятиях отрасли	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
_		Технологические основы формирования качества	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
		продуктов питания из растительного сырья	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
Блок 2.Пр	актика												
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Производственная практика (организационно- управленческая)	3	6	216	<u>216</u>				144	<u>72</u>		
+		Производственная практика (технологическая практика)	4	6	216	<u>216</u>				144	<u>72</u>		
Блок 3.Го	сударственная	итоговая аттестация											
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	6	216	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
ФТД.Факу	льтативные д	исциплины											
+		Системы искусственного интеллекта	3	2	72	<u>4</u>			<u>4</u>				

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

-	-	-	-	-	объем в естре		O	бъем прак	тической і	подготовкі	и (акад. ча	c)	
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	3.e.	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	<u>4</u>		<u>4</u>					
		Итого				1331.5		184	56	731.5	360		