

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.*

19.03.04

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая 20 25 г.

подготовки бакалавров

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

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

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																		
																	Зимняя сессия							Летняя сессия											
Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	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 роль	Формы контр.	
Блок 1.Дисциплины (модули)								201	201		7236	7236	968.8	5948	319.2		41	540	40		52	12.7		409	26.3		936	50	16	40	24		759.3	46.7	
Обязательная часть								115	115		4140	4140	580.7	3364.6	194.7		37	540	40		52	12.7		409	26.3		792	46	12	40	20.4		633.7	39.9	
+	Модуль "Обязательный"	223	111	1			11112 23	19	19		684	684	156.4	491.6	36	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	2э2к	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	эк	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	эк	72			14	0.9		53.2	3.9	эк	
+	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	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	
+	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	эк										
+	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	эк	
+	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 23334				11111 12222 23334	44	44		1584	1584	183.9	1327.1	73	20	252	6		20	4.8		210.5	10.7	ээ2к	468	18	8	12	10.5		398.1	21.4	2э2э4 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	эк										
+	Математика	11					11	8	8	36	288	288	35.8	238.6	13.6	8	144	6		8	3.9		119.3	6.8	эк	144	6		8	3.9		119.3	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	эк	
+	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	эк	
+	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																				
+	Физиология, санитария, гигиена питания		3				3	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																				
+	Процессы и аппараты	3	2				23	7	7	36	252	252	25.4	215.9	10.7																				
+	Основы экономики		4				4	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																				
+	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																				
+	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	2333			4	23334	20	20		720	720	92.4	605.2	22.4																				
+	Товароведение продовольственных товаров		3				3	4	4	36	144	144	13.5	126.6	3.9																				
+	Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	3			4	34	7	7	36	252	252	42.4	198.9	10.7																				
+	Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)		23				23	9	9	36	324	324	36.5	279.7	7.8																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								86	86		3096	3096	388.1	2583.4	124.5	4											144	4	4		3.6		125.6	6.8	
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	123					123	10	10		360	360	50	289.6	20.4	4											144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк
+	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	12					12	7	7	36	252	252	27.5	210.9	13.6	4											144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк
+	Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3					3	3	3	36	108	108	22.5	78.7	6.8																				
+	Модуль "Профессиональный"	33445 55	22455 5		4	355	22334 44555 555	52	52		1872	1872	215.8	1585.2	71																				
+	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																				
+	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	34	4			3	344	15	15	36	540	540	57.7	464.8	17.5																				
+	Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	34			4		34	11	11	36	396	396	44.7	337.7	13.6																				
+	Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		5				5	5	5	36	180	180	16.1	160	3.9																				

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, 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	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.
47	648	36	22	24	16.8		512.2	37		1044	48	30	24	22.5		871.8	47.7		49	1044	50	40	10	21.9		878.3	43.8		720	34	32		16.5		613.2	24.3	
39	468	26	12	24	11.4		368.3	26.3		936	44	30	20	21		777.2	43.8		34	936	40	32	10	17.4		799.6	37		288	18	16		6.6		236.7	10.7	
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	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк									
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																												
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок																			
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк									
13	144	12	4	4	3.6		112.6	7.8	э2э3к	324	14	16	4	6.9		268.5	14.6	э2э3к	9	324	12	12		6.6		278.8	14.6	э2э3к									
5	72	8		4	2.1		54	3.9	эк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																			
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									
																			3	108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк									
3										108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк	4	144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк									
9	144	10	8		3.3		114.9	7.8	э2э3к	180	8	8		5.1		148.2	10.7	ээ2к	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									
2	72	6	4		1.8		56.3	3.9	эк																												
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																			
3										108	4	4		3.6		89.6	6.8	эк	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	4	144	6		6	3.9		121.3	6.8	эк									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																			
4										144	8	6		2.1		124	3.9	эк	13	324	14	16		3.9		282.3	7.8	э2э3к	144	12	8		2.7		117.4	3.9	эк
																			4	144	4	8		1.5		126.6	3.9	эк									
																			4										144	12	8		2.7		117.4	3.9	эк
4										144	8	6		2.1		124	3.9	эк	5	180	10	8		2.4		155.7	3.9	эк									
8	180	10	10		5.4		143.9	10.7		108	4		4	1.5		94.6	3.9		15	108	10	8		4.5		78.7	6.8		432	16	16		9.9		376.5	13.6	
3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк										3	108	10	8		4.5		78.7	6.8	эк									
3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк																												
																			3	108	10	8		4.5		78.7	6.8	эк									
5	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	12										432	16	16		9.9		376.5	13.6	э2э3к
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк																			
																			6										216	6	8		5.4		189.8	6.8	эк
																			6										216	10	8		4.5		186.7	6.8	эк

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	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
38	756	44	38	4	19.7		621.1	29.2		612	32	32		12.6		514	21.4		26	936	50	42	6	26.1		769.1	42.8											
5	180	12	6	4	7.2		140.1	10.7																														
																																						15
																																						15
																																						28
																																						33
																																						15
																																						15
																																						27
																																						15
																																						7
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																													
																																						28
з.е. на курсе																																						3
																																						5
																																						28
																																						10
																																						16
																																						27
																																						27
																																						23
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																												7	
																																						4
																																						13
																																						13
																																						14
																																						12
																																						12
3	108	8	6		5.7		81.5	6.8	эк																												34	
3	108	8	6		5.7		81.5	6.8	эк																													21
																																						34
33	576	32	32		12.5		481	18.5		612	32	32		12.6		514	21.4		26	936	50	42	6	26.1		769.1	42.8											
																																						34
																																						34
14	324	16	16		8.3		273	10.7	эп2к	180	8	8		4.2		153	6.8	эк	21	756	38	30	6	20.4		629.5	32.1	3э3э2 рбк										
																																						19
																																						5
9	144	8	8		2.1		122	3.9	эк	180	8	8		4.2		153	6.8	эк																			34	
5	180	8	8		6.2		151	6.8	элк																												34	
																			5	180	8	6		2.1		160	3.9	эк									34	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад. часов						Курс 1																		
Считать в плане	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	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.	
+	Пищевые и биологически активные добавки	5				5	4	4	36	144	144	17.4	119.8	6.8																					
+	Экономика и управление производством	5				5	5	4	4	36	144	144	17.4	119.8	6.8																				
+	Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания		5				5	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9																				
+	Учебно-исследовательская работа студентов		5				5	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9																				
+	Основы диетологии и нутрициологии	5					5	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8																				
+	Модуль "Качество и безопасность"	5	444				4445	13	13		468	468	70.2	379.3	18.5																				
+	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4				4	4	4	36	144	144	18.1	122	3.9																				
+	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса		44				44	6	6	36	216	216	36.2	172	7.8																				
+	Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов HACCP	5					5	3	3	36	108	108	15.9	85.3	6.8																				
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4					4	5	5		180	180	20.2	153	6.8																				
+	Организация и технология обслуживания в баре	4					4	5	5	36	180	180	20.2	153	6.8																				
-	Технология банкетных блюд	4					4	5	5	36	180	180	20.2	153	6.8																				
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		45				45	6	6		216	216	31.9	176.3	7.8																				
+	Технология десертов		45				45	6	6	36	216	216	31.9	176.3	7.8																				
-	Технологии и организация работы бариста-сомелье		45				45	6	6	36	216	216	31.9	176.3	7.8																				
Блок 2.Практика								30	30		1080	1080	1080		6										216				144	72					
Обязательная часть								24	24		864	864	864		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																						
+	Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))			3				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								6	6		216	216	216																						
+	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			4				3	3	36	108	108	108																						
+	Производственная практика (технологическая практика)			4				3	3	36	108	108	108																						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	11.5	312.5																					
+	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	36	324	324	11.5	312.5																					
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	эк	108			14	0.9		89.2	3.9	эк	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_2024++(ЗТП-24).plx', код направления 19.03.04, 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	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
																			4	144	6	6		5.4		119.8	6.8	эк									34	
																			4	144	6		6	5.4		119.8	6.8	эк									6	
																			2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк									34	
																			2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк									34	
10	252	16	16		4.2		208	7.8	2а2к	108	8	8		2.1		86	3.9	эк	4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк										34
4	144	8	8		2.1		122	3.9	эк										3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк										34
6	108	8	8		2.1		86	3.9	эк	108	8	8		2.1		86	3.9	эк																				34
																			3	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк										34
5										180	8	8		4.2		153	6.8	эк																				
5										180	8	8		4.2		153	6.8	эк																				34
5										180	8	8		4.2		153	6.8	эк																				34
4										144	8	8		2.1		122	3.9	эк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк										
4										144	8	8		2.1		122	3.9	эк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк										34
4										144	8	8		2.1		122	3.9	эк	2	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк										34
6										216				144	72				6	216				144	72													
																			6	216				144	72													
																																						34
																																						34
																																						34
																			6	216				144	72		о										34	
6										216				144	72																							
3										108				72	36			о																			34	
3										108				72	36			о																			34	
																			9										324				11.5	312.5				
																			9										324				11.5	312.5			34	
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9																														
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9																														
																																						34
2	72	4	4		0.7		59.4	3.9	з																												34	
																																						18

-	-	-	-	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)													
+		Метрология и стандартизация	2	2	72	4		4					
+		Физиология, санитария, гигиена питания	3	3	108	4		4					
+		Товароведение продовольственных товаров	3	4	144	8		8					
+		Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	4	144	8		8					
			4	3	108	6		6					
+		Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)	2	4	144	6		6					
			3	5	180	8		8					
+		Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	1	4	144	4		4					
			2	3	108	6		6					
+		Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания	3	3	108	8		8					
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	4		4					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	4			4				
+		Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	8		8					
			4	9	324	16		16					
+		Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	3	6	216	8		8					
			4	5	180	8		8					
+		Технология, организация и менеджмент сервиса на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	5	5	180	6		6					
+		Пищевые и биологически активные добавки	5	4	144	6		6					
+		Экономика и управление производством	5	4	144	6			6				

-	-	-	-	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 изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания	5	2	72	6		6					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	6		6					
+		Основы диетологии и нутрициологии	5	4	144	6		6					
+		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	4	144	8		8					
+		Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	6	216	16		16					
+		Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	5	3	108	6		6					
+		Организация и технология обслуживания в баре	4	5	180	8		8					
-		Технология банкетных блюд	4	5	180	8		8					
+		Технология десертов	4	4	144	8		8					
			5	2	72	6		6					
-		Технологии и организация работы бариста-сомелье	4	4	144	8		8					
			5	2	72	6		6					

Блок 2.Практика

+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	6	216	216				144	72		
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	6	216	216				144	72		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	3	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 практика)	4	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (технологическая практика)	4	3	108	108				72	36		

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

+	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	11.5				11.5		
---	--	---	---	-----	----------------------	--	--	--	----------------------	--	--

ФТД.Факультативные дисциплины

-	-	-	-	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
+		Системы искусственного интеллекта	3	2	72	4			4				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	4	2	72	4		4					
		Итого				1289.5		188	10	731.5	360		