

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

УТВЕРЖДАЮ

АДАПТИРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

19.03.02

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая _____ 20 24 г.

подготовки бакалавров

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии продуктов питания из растительного сырья

*Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.02_2024 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

		Формы пром. атт.					з.е.				Итого акад.часов					Курс 1																									
																Семестр 1								Семестр 2																	
-	Счита- ть в плане	Наименование					Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	идР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	идР	СР	Конт роль				
Блок 1.Дисциплины (модули)													207	207					7780	7780	4845.1	2157.5	777.4	24	864	168	45	276	16.35		257.25	101.4	31	1176	346	216	175	24.9		312.7	101.4
Обязательная часть													118	118					4248	4248	2641.6	1200.8	405.6	21	756	138	15	276	11.9		247.5	67.6	24	864	256	162	121	18		239.4	67.6
	+	Модуль "Обязательный"	346	112	2						19	19	684	684	432	150.6	101.4		4	144	20		79	1.2		43.8		4	144	28		88	1.6		26.4						
	+	История России			1	2							4	4	36	144	118.6	25.4		2	72	20			34	1.1		16.9	2	72	28		34	1.5		8.5					
	+	Иностранный язык	3	12							7	7	36	252	252	161.4	56.8	33.8		2	72				45	0.1		26.9	2	72			54	0.1		17.9					
	+	Философия	4								4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																							
	+	Безопасность жизнедеятельности	6								4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																							
	+	Модуль "Физическая культура и спорт"		1							2	2		72	72	30.5	41.5			2	72	8			22	0.5		41.5													
	+	Физическая культура		1							2	2	36	72	72	30.5	41.5			2	72	8			22	0.5		41.5													
	+	Модуль "Развитие личности"		1235	4						11	11		396	396	237.4	158.6			2	72	20			40	1.1		10.9	3	108	30		15	1.6		61.4					
	+	Основы российской государственности	1								2	2	36	72	72	61.1	10.9			2	72	20			40	1.1		10.9													
	+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)	2								3	3	36	108	108	46.6	61.4												3	108	30		15	1.6		61.4					
	+	Основы проектного обучения	3								2	2	36	72	72	46.6	25.4																								
	+	Общественный проект "Обучение служением"				4					2	2	36	72	72	36.5	35.5																								
	+	Финансовая культура и безопасность		5							2	2	36	72	72	46.6	25.4																								
	+	Модуль "Общеобразовательный"	12222	34456			5				43	43		1548	1548	936.8	442.2	169		10	360	60			135	5.4		125.8	33.8	13	468	162	90	18	12.8		117.6	67.6			
	+	Компьютерная и инженерная графика		1							3	3	36	108	108	60.1	47.9			3	108				60	0.1		47.9													
	+	Математика	12								7	7	36	252	252	136.7	47.7	67.6		4	144	30			45	3.7		31.5	33.8	3	108	36		18	4		16.2	33.8			
	+	Информатика	2								4	4	36	144	144	76	34.2	33.8												4	144	36	36		4	34.2	33.8				
	+	Экология		2							2	2	36	72	72	55.9	16.1												2	72	36	18		1.9		16.1					
	+	Физика	3	12							8	8	36	288	288	146.55	107.65	33.8		3	108	30			30	1.6		46.4	2	72	18	18		1		35					
	+	Метрология и стандартизация		2							2	2	36	72	72	55.9	16.1												2	72	36	18		1.9		16.1					
	+	Биохимия		3							3	3	36	108	108	61.6	46.4																								
	+	Пищевая микробиология		4							2	2	36	72	72	55.45	16.55																								
	+	Химия пищи		5							3	3	36	108	108	77.35	30.65																								
	+	Процессы и аппараты	5	4			5				7	7	36	252	252	155.35	62.85	33.8																							
	+	Основы экономики		6							2	2	36	72	72	55.9	16.1																								
	+	Модуль "Химия"	13	2234							14	14		504	504	306	130.4	67.6	3	108	30	15			3.7		25.5	33.8	4	144	36	72		2		34					
	+	Неорганическая химия	1	2							5	5	36	180	180	103.7	42.5	33.8		3	108	30	15			3.7		25.5	33.8	2	72	18	36		1		17				
	+	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2							2	2	36	72	72	55	17												2	72	18	36		1		17					
	+	Физическая и коллоидная химия		3							2	2	36	72	72	61.6	10.4																								
	+	Органическая химия	3	4							5	5	36	180	180	85.7	60.5	33.8																							
	+	Модуль "Механика"	4	3							6	6		216	216	121.85	60.35	33.8																							
	+	Теоретическая механика		3							2	2	36	72	72	45.85	26.15																								
	+	Прикладная механика		4							4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																							
	+	Модуль "Общепрофессиональный"	7	667			7				23	23		828	828	577.05	217.15	33.8																							
	+	Технологии продуктов питания из растительного сырья	7	6							8	8	36	288	288	213.65	40.55	33.8																							
	+	Технологическое оборудование отрасли		67			7				15	15	36	540	540	363.4	176.6																								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений													89	89					3532	3532	2203.5	956.7	371.8	3	108	30	30		4.45		9.75	33.8	7	312	90	54	54	6.9		73.3	33.8
	+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	125	245			5	23	23		828	828	560.85	165.75	101.4	3	108	30	30		4.45		9.75	33.8	5	180	72	18	18	5.9		32.3	33.8								
	+	Введение в технологию отрасли	12					6	6	36	216	216	122.45	25.95	67.6	3	108	30	30		4.45		9.75	33.8	3	108	36	18		4				16.2	33.8						
	+	Общая технология отрасли		45			5	9	9	36	324	324	257.3	66.7																											
	+	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5					6	6	36	216	216	125.2	57	33.8																										
	+	Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		2				2	2	36	72	72	55.9	16.1														2	72	36		18	1.9		16.1						
	+	Модуль "Профессиональный"	56788	236678			88	6	40	40		1440	1440	909.4	361.6	169												2	72	18	36		1		17						
	+	Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2				2	2	36	72	72	55	17														2	72	18	36		1		17						
	+	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		3				3	3	36	108	108	61.6	46.4																											
	+	Экономика и управление производством	6				6	3	3	36	108	108	59.5	14.7	33.8																										
	+	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	8	7			8	6	6	36	216	216	131.3	50.9	33.8																										
	+	Учебно-исследовательская работа студентов	8					3	3	36	108	108	53.7	20.5	33.8																										
	+	Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	5	6				9	9	36	324	324	199.1	91.1	33.8																										
	+	Технология бродильных и сахаристых производств	7	6				8	8	36	288	288	199.1	55.1	33.8																										
	+	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов		8				4	4	36	144	144	103.1	40.9																											

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.02_2024 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 2										Курс 3																										
Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6																					
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	
25	950	225	135	180	18.45		290.15	101.4	30	1140	305	225	154	22.45		332.15	101.4	25	950	300	225	45	25.4		253.2	101.4	30	1140	372	234	159	27.3		246.3	101.4	
18	648	150	90	120	14.5		172.1	101.4	17	612	161	81	100	12.85		189.55	67.6	9	324	120	60	15	10.4		84.8	33.8	16	576	198	144	90	12.4		97.8	33.8	
3	108			60	2.2		12	33.8	4	144	36		36	4		34.2	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8	
3	108			60	2.2		12	33.8																												
									4	144	36		36	4		34.2	33.8											4	144	36	36		4		34.2	33.8
2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	8		28	0.5		35.5		2	72	30		15	1.6		25.4											
2	72	30		15	1.6		25.4																													
									2	72	8		28	0.5		35.5																				
																		2	72	30		15	1.6		25.4											
6	216	45	45	15	4.55		72.65	33.8	5	180	63	63		3.35		50.65		7	252	90	60		8.8		59.4	33.8	2	72	36		18	1.9		16.1		
3	108	15	15	15	2.95		26.25	33.8																												
3	108	30	30		1.6		46.4																													
									2	72	27	27		1.45		16.55																				
																		3	108	45	30		2.35		30.65											
									3	108	36	36		1.9		34.1		4	144	45	30		6.45		28.75	33.8										
5	180	60	45		5.3		35.9	33.8	2	72	18	18		1		35											2	72	36		18	1.9		16.1		
2	72	30	30		1.6		10.4																													
3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	2	72	18	18		1		35																				
2	72	15		30	0.85		26.15		4	144	36		36	4		34.2	33.8																			
2	72	15		30	0.85		26.15																													
									4	144	36		36	4		34.2	33.8																			
																												10	360	126	108	72	6.5		47.5	
																											5	180	72	54	36	3.7		14.3		
																											5	180	54	54	36	2.8		33.2		
7	302	75	45	60	3.95		118.05		13	528	144	144	54	9.6		142.6	33.8	16	626	180	165	30	15		168.4	67.6	14	564	174	90	69	14.9		148.5	67.6	
									5	180	72	72		3.7		32.3		10	360	120	105		9.8		91.4	33.8										
									5	180	72	72		3.7		32.3		4	144	60	45		4.6		34.4											
																		6	216	60	60		5.2		57	33.8										
3	108	30		30	1.6		46.4											6	216	60	60		5.2		57	33.8	9	324	108	72	18	9.3		82.9	33.8	
3	108	30		30	1.6		46.4																													
																											3	108	36		18	5.5		14.7	33.8	
																		6	216	60	60		5.2		57	33.8	3	108	36	36		1.9		34.1		
																											3	108	36	36		1.9		34.1		

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.02_2024 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 4																		Закреп ленная
Семестр 7									Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Код
25	948	225	180	150	20.15		271.45	101.4	17	612	130	160	45	15.1		194.3	67.6	
13	468	105	90	60	9.55		169.65	33.8										
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		15
																		25
																		15
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		27
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
13	468	105	90	60	9.55		169.65	33.8										
3	108	15	30		2.95		26.25	33.8										17
10	360	90	60	60	6.6		143.4											21
12	480	120	90	90	10.6		101.8	67.6	17	612	130	160	45	15.1		194.3	67.6	
																		11
																		17
																		11
																		23
7	252	60	60	45	5.3		47.9	33.8	13	468	130	100	45	15		110.4	67.6	
																		19
																		5
																		6
2	72			45	0.1		26.9		4	144	40	40		6.2		24	33.8	23
									3	108	30	20		3.7		20.5	33.8	17
																		17
5	180	60	60		5.2		21	33.8										11
									4	144	60	40		3.1		40.9		23

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.02_2024 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

				Формы пром. атт.				з.е.				Итого акад.часов					Курс 1																			
															Семестр 1									Семестр 2												
-	Счита- ть в плане	Наименование		Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль		
☐	+	Технология отрасли (курсовой проект)					8		2	2	36	72	72	47	25																					
☐	+	Модуль "Качество и безопасность"		4	34				12	12		432	432	260.25	137.95	33.8																				
☐	+	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции			4				3	3	36	108	108	73.9	34.1																					
☐	+	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения		4	3				9	9	36	324	324	186.35	103.85	33.8																				
	+	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Гимнастика			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Легкая атлетика			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Борьба			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Баскетбол			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Волейбол			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Футбол (футзал)			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	-	Спортивное ориентирование			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	+	Общая физическая подготовка			234567							328	328	198	130												60			36			24			
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.1		6					3	3		108	108	58	16.2	33.8																				
☐	+	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов		6					3	3	36	108	108	58	16.2	33.8																				
☐	-	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья		6					3	3	36	108	108	58	16.2	33.8																				
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.2		7	8				7	7		252	252	123.8	94.4	33.8																				
☐	+	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли		7	8				7	7	36	252	252	123.8	94.4	33.8																				
☐	-	Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья		7	8				7	7	36	252	252	123.8	94.4	33.8																				
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.3			6				2	2		72	72	46.6	25.4																					
	+	Социальная адаптация			6				2	2	36	72	72	46.6	25.4																					
	-	Социально-психологическая адаптация			6				2	2	36	72	72	46.6	25.4																					
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.4			7				2	2		72	72	46.6	25.4																					
	+	Профессиональная адаптация			7				2	2	36	72	72	46.6	25.4																					
	-	Трудовая адаптация			7				2	2	36	72	72	46.6	25.4																					
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)				2			5	5	36	180	180	180												5	180				120	60				
☐	+	Учебная практика (технологическая практика)				4			5	5	36	180	180	180																						
☐	+	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)				8			6	6	36	216	216	216																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									11	11		396	396	396																						
☐	+	Производственная практика (организационно-управленческая)				6			5	5	36	180	180	180																						
☐	+	Производственная практика (технологическая практика)				8			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	315.5	116.5		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9			
☐	+	Системы искусственного интеллекта			6				2	2	36	72	72	46.6	25.4																					
☐	+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии			7				2	2	36	72	72	46.6	25.4																					
☐	+	Русский язык как иностранный			123				8	8	36	288	288	222.3	65.7		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9			

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.02_2024 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 2																Курс 3																			
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
4	144	45	45		2.35		51.65		8	288	72	72	18	5.9		86.3	33.8																		
									3	108	36	36		1.9		34.1																			
4	144	45	45		2.35		51.65		5	180	36	36	18	4		52.2	33.8																		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60		</																							

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.02_2024 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

[illegible]

-	-	-	-	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	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Процессы и аппараты	4	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
			5	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Технологии продуктов питания из растительного сырья	6	5	180	<u>90</u>		<u>54</u>	<u>36</u>				
			7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Технологическое оборудование отрасли	6	5	180	<u>90</u>		<u>54</u>	<u>36</u>				
			7	10	360	<u>120</u>		<u>60</u>	<u>60</u>				
+		Введение в технологию отрасли	1	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
			2	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Общая технология отрасли	4	5	180	<u>72</u>		<u>72</u>					
			5	4	144	<u>45</u>		<u>45</u>					
+		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5	6	216	<u>60</u>		<u>60</u>					
+		Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	2	2	72	<u>18</u>			<u>18</u>				
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>				
+		Экономика и управление производством	6	3	108	<u>18</u>			<u>18</u>				
+		Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	7	2	72	<u>45</u>			<u>45</u>				
			8	4	144	<u>40</u>		<u>40</u>					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	8	3	108	<u>20</u>		<u>20</u>					
+		Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	5	6	216	<u>60</u>		<u>60</u>					

-	-	-	-	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 хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	6	3	108	36		36					
+		Технология бродильных и сахаристых производств	6	3	108	36		36					
			7	5	180	60		60					
+		Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	8	4	144	40		40					
+		Технология отрасли (курсовой проект)	8	2	72	45			45				
+		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	3	108	36		36					
+		Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	3	4	144	45		45					
			4	5	180	54		36	18				
+		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6	3	108	18		18					
-		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	6	3	108	18		18					
+		Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	7	3	108	30		30					
			8	4	144	60		60					
-		Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	7	3	108	30		30					
			8	4	144	60		60					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	180				120	60		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	5	180	180				120	60		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	8	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	6	5	180	180				120	60		
+		Производственная практика (технологическая практика)	8	6	216	216				144	72		

-	-	-	-	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 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	6	2	72	15			15				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	7	2	72	15		15					
		Итого				2397.5		1108	306	659.5	324		