

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

**УТВЕРЖДАЮ**

## **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

*План одобрен ученым советом Университета  
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

*Врио ректора \_\_\_\_\_ Корнеева О.С.*

*« 25 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 20 23 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: очная  
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2020  
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015*

План Учебный план бакалавриата '19.03.02a\_2020 (Т-201, 202, 203, 204, 205).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1																Курс 2						
	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1							Семестр 2																
														з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль						
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>						207	207		7780	7780	3437	3565.6	777.4	25	960	135	15	285	13.95		409.65	101.4	30	1152	174	144	207	16		509.6	101.4						
<b>Базовая часть</b>						99	99		3564	3564	1606.05	1518.55	439.4	22	792	120	15	225	11		353.4	67.6	26	936	156	144	135	15		384.6	101.4						
<b>Модуль "Обязательный"</b>	2344	12				22	22		792	792	329.4	327.4	135.2	3	108				60	0.1		47.9		6	216	15		84	3.05	80.15	33.8						
Иностранный язык	3	12				9	9	36	324	324	176.4	113.8	33.8	3	108				60	0.1		47.9		2	72			54	0.1		17.9						
Философия	4					4	4	36	144	144	47.95	62.25	33.8																								
Безопасность жизнедеятельности	4					5	5	36	180	180	57.1	89.1	33.8																								
<b>Модуль "История (история России, всеобщая история)"</b>	2					4	4		144	144	47.95	62.25	33.8										4	144	15		30	2.95	62.25	33.8							
История	2					4	4	36	144	144	47.95	62.25	33.8										4	144	15		30	2.95	62.25	33.8							
<b>Модуль "Физическая культура и спорт"</b>	1					2	2		72	72	30.85	41.15		2	72	15			15	0.85		41.15															
Физическая культура	1					2	2	36	72	72	30.85	41.15		2	72	15			15	0.85		41.15															
<b>Модуль "Общеобразовательный"</b>	12235	11223	56			37	37		1332	1332	623.55	539.45	169	10	360	45			120	4.65		156.55	33.8	12	432	90	72	36	9.1	157.3	67.6						
Компьютерная и инженерная графика	1					3	3	36	108	108	45.1	62.9		3	108				45	0.1		62.9															
Математика	12					8	8	36	288	288	135.8	84.6	67.6	4	144	30			45	3.7		31.5	33.8	4	144	18		36	3.1	53.1	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	37	35											2	72	18	18		1	35								
Физика	3	12				8	8	36	288	288	130.8	123.4	33.8	3	108	15			30	0.85		62.15		2	72	18	18		1	35							
Метрология и стандартизация	3					2	2	36	72	72	30.85	41.15																									
Биохимия	5					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																								
Пищевая микробиология	5					3	3	36	108	108	55	53																									
Системы управления технологическими процессами	6					3	3	36	108	108	37	71																									
<b>Модуль "Основы формирования личности"</b>	1123					8	8		288	288	123.4	164.6		4	144	30			30	1.7		82.3		2	72	15		15	0.85	41.15							
Психология	1					2	2	36	72	72	30.85	41.15		2	72	15			15	0.85		41.15															
Социология	2					2	2	36	72	72	30.85	41.15											2	72	15		15	0.85	41.15								
Культурология	3					2	2	36	72	72	30.85	41.15																									
Правоведение	1					2	2	36	72	72	30.85	41.15		2	72	15			15	0.85		41.15															
<b>Модуль "Экономика"</b>	6	4			6	5	5		180	180	77.6	68.6	33.8																								
Основы экономики	4					2	2	36	72	72	37	35																									
Экономика и управление производством	6				6	3	3	36	108	108	40.6	33.6	33.8																								
<b>Модуль "Химия"</b>	13	2244				19	19		684	684	333.3	283.1	67.6	3	108	30	15			3.7		25.5	33.8	6	216	36	72		2	106							
Неорганическая химия	1	2				6	6	36	216	216	103.7	78.5	33.8	3	108	30	15			3.7		25.5	33.8	3	108	18	36		1	53							
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2					3	3	36	108	108	55	53											3	108	18	36		1	53								
Физическая и коллоидная химия	4					4	4	36	144	144	73.9	70.1																									
Органическая химия	3	4				6	6	36	216	216	100.7	81.5	33.8																								
<b>Модуль "Механика"</b>	4	3				6	6		216	216	87.95	94.25	33.8																								
Теоретическая механика	3					2	2	36	72	72	30.85	41.15																									
Прикладная механика	4					4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8																								
<b>Вариативная часть</b>						108	108		4216	4216	1830.95	2047.05	338	3	168	15			60	2.95		56.25	33.8	4	216	18		72	1	125							
<b>Модуль "Введение в технологию отрасли"</b>	1	2455				5	18	18		648	648	288.05	326.15	33.8	3	108	15			30	2.95		26.25	33.8	4	144	18		36	1	89						
Введение в технологию отрасли	1	2				7	7	36	252	252	102.95	115.25	33.8	3	108	15			30	2.95		26.25	33.8	4	144	18		36	1	89							
Общая технология отрасли		45				5	8	8	36	288	288	139.25	148.75																								
Химия пищи		5				3	3	36	108	108	45.85	62.15																									
<b>Модуль "Профессиональный"</b>	5567	45566	6778			578			51	51		1836	1836	774.2	926.6	135.2																					
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5	5				5	5	36	180	180	79.55	66.65	33.8																								
Технологии отрасли	67	5678				23	23	36	828	828	343.25	417.15	67.6																								
Технологическое оборудование отрасли	67					14	14	36	504	504	211.7	292.3																									
Процессы и аппараты	5	4			5	7	7	36	252	252	102.7	115.5	33.8																								
Биоинженерия в современных пищевых технологиях	6					2	2	36	72	72	37	35																									
<b>Модуль "Качество и безопасность"</b>	8	3				6	6		216	216	100.7	81.5	33.8																								
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3					3	3	36	108	108	61.6	46.4																									
Учебно-исследовательская работа студентов	8					3	3	36	108	108	39.1	35.1	33.8																								
<b>Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту</b>		12345							328	328	162	166			60					30				72				36		36							
Гимнастика		12345							328	328	162	166			60					30				72			36		36		36						
Легкая атлетика		12345							328	328	162	166			60					30				72			36		36		36						
Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		12345							328	328	162	166			60					30				72			36		36		36						
Борьба		12345							328	328	162	166			60					30				72			36		36		36						
Баскетбол		12345							328	328	162	166			60					30				72			36		36		36						
Волейбол		12345							328	328	162	166			60					30				72			36		36		36						
Футбол (футзал)		12345							328	328	162	166			60					30				72			36		36		36						







План Учебный план бакалавриата '19.03.02a\_2020 (Т-201, 202, 203, 204, 205).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

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
	60			30			30			72			36			36			64			30			34										
5	180	30	45		1.6		103.4		2	72		36		0.1		35.9																			
5	180	30	45		1.6		103.4		2	72		36		0.1		35.9																			
5	180	30	45		1.6		103.4		2	72		36		0.1		35.9																			
																		4	144	18	36			3.1		53.1	33.8								
																		4	144	18	36			3.1		53.1	33.8								
																		4	144	18	36			3.1		53.1	33.8								
																		5	180	18	36	36	1			89									
																		5	180	18	36	36	1			89									
																		5	180	18	36	36	1			89									
									5	180				120	60			5	180					120	60										
									5	180				120	60			5	180					120	60										
									5	180				120	60																				
																		5	180					120	60										
																		2	72	15	15			0.85		41.15									
																		2	72	15	15			0.85		41.15									
																		2	72	15	15			0.85		41.15									



	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			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
Наименование		Семестр/ Курс										
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>												
Введение в технологию отрасли	1	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>					
	2	4	144	<u>36</u>			<u>36</u>					
Общая технология отрасли	4	5	180	<u>54</u>		<u>54</u>						
	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
Химия пищи	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5	5	180	<u>30</u>		<u>30</u>						
Технологии отрасли	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
	6	8	288	<u>72</u>		<u>72</u>						
	7	6	216	<u>45</u>		<u>45</u>						
	8	6	216	<u>54</u>		<u>18</u>	<u>36</u>					
Технологическое оборудование отрасли	6	4	144	<u>54</u>		<u>36</u>	<u>18</u>					
	7	10	360	<u>105</u>		<u>60</u>	<u>45</u>					
Процессы и аппараты	4	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>						
	5	5	180	<u>30</u>		<u>30</u>						
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
Учебно-исследовательская работа студентов	8	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>						
Биоинженерия в современных пищевых технологиях	6	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>						
Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	3	5	180	<u>45</u>		<u>45</u>						
	4	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>						
<i>Комплексная оценка состава и свойств пищевых продуктов</i>	3	5	180	<u>45</u>		<u>45</u>						
	4	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>						
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
<i>Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья</i>	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						



	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			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
Наименование	Семестр/ Курс											
Технологии продуктов питания из растительного сырья	6	5	180	<b>72</b>		<b>36</b>	<b>36</b>					
	7	3	108	<b>30</b>		<b>30</b>						
<i>Производство мучных кондитерских изделий</i>	6	5	180	<u>72</u>		<u>36</u>	<u>36</u>					
	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	7	4	144	<b>30</b>		<b>30</b>						
	8	4	144	<b>60</b>		<b>60</b>						
<i>Технологические процессы отрасли</i>	7	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>						
	8	4	144	<u>60</u>		<u>60</u>						
Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	7	2	72	<b>30</b>			<b>30</b>					
	8	4	144	<b>36</b>		<b>36</b>						
<i>Системы автоматизированного проектирования</i>	7	2	72	<u>30</u>			<u>30</u>					
	8	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						

**Блок 2. Практики**

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	2	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>			
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	4	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>			
Производственная практика (технологическая практика)	6	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>			
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	8	6	216	<b>216</b>				<b>144</b>	<b>72</b>			
Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	<b>216</b>				<b>144</b>	<b>72</b>			

**Блок 3. Государственная итоговая аттестация**

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			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
	Наименование	Семестр/ Курс										
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8	6	216	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
<b>ФТД.Факультативы</b>												
	Физико-химические основы производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции	6	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
	Пищевые добавки в производстве продуктов питания из растительного сырья	7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					