

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 '19.03.02р_2020.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2020

Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1																			
	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	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	
Блок 1.Дисциплины (модули)						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	
Базовая часть						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	
Модуль "Обязательный"	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																			
Модуль "История (история России, всеобщая история)"	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		
Модуль "Физическая культура и спорт"	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										
Модуль "Общеобразовательный"	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																				
Модуль "Основы формирования личности"	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										
Модуль "Экономика"	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	36	108	108	40.6	33.6	33.8																			
Модуль "Химия"	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																			
Модуль "Механика"	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																			
Вариативная часть						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		
Модуль "Введение в технологию отрасли"	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	36	288	288	139.25	148.75																				
Химия пищи	5					3	3	36	108	108	45.85	62.15																				
Модуль "Профессиональный"	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				8	23	36	828	828	343.25	417.15	67.6																			
Технологическое оборудование отрасли	67					7	14	36	504	504	211.7	292.3																				
Процессы и аппараты	5	4				5	7	36	252	252	102.7	115.5	33.8																			
Биоинженерия в современных пищевых технологиях	6					2	2	36	72	72	37	35																				
Модуль "Качество и безопасность"	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																			
Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту	12345								328	328	162	166			60				30					72				36		36		
Гимнастика	12345								328	328	162	166			60				30					72			36		36			
Легкая атлетика	12345								328	328	162	166			60				30					72			36		36			
Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)	12345								328	328	162	166			60				30					72			36		36			
Борьба	12345								328	328	162	166			60				30					72			36		36			
Баскетбол	12345								328	328	162	166			60				30					72			36		36			
Волейбол	12345								328	328	162	166			60				30					72			36		36			
Футбол (футзал)	12345								328	328	162	166			60				30					72			36		36			

	-	-	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										
Блок 1. Дисциплины (модули)												
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	72		36	36					
		7	3	108	30		30						
	<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	30		30						
		8	4	144	60		60						
	<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	30			30					
		8	4	144	36		36						
	<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	180					120	60			
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	4	5	180	180					120	60			
	6	5	180	180					120	60			
Производственная практика (технологическая практика)	8	6	216	216					144	72			
Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	216					144	72			

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>			
ФТД.Факультативы												
	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>					