

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » мая 20 24 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: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2021++(ЗРС-21).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2021

з.е. на курсе	Курс 4																Курс 5																Закрепленная				
	Зимняя сессия								Летняя сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия												
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	
48	828	36	30	18	14.9		703.8	25.3		900	46	46	20	19.3		739.5	29.2		26	936	52	54	20	27.1		747.9	35									15	
26	468	22	18	18	6.8		391.5	11.7		468	24	22	12	10.3		389	10.7																				26
																																					15
																																					28
																																					33
																																					15
																																					25
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																											25	
																																					28
																																					2
																																					5
																																					28
																																					10
																																					16
																																					27
																																					27
																																					27
																																					23
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																											7	
																																					4
																																					13
																																					13
																																					14
																																					12
																																					12
24	396	18	18	14	5.3		332.9	7.8	2эк	468	24	22	12	10.3		389	10.7	3эк																			
9	216	10	10	8	2.4		181.7	3.9	эк	108	8	6		4.2		83	6.8	эк																		17	
15	180	8	8	6	2.9		151.2	3.9	2эк	360	16	16	12	6.1		306	3.9	3эк																		21	
22	360	14	12		8.1		312.3	13.6		432	22	24	8	9		350.5	18.5		26	936	52	54	20	27.1		747.9	35										
																																					11
																																					17
																																					11
																																					23
14	216	8	6		4.2		191	6.8	эк	288	18	18	8	5.4		226.9	11.7	3эк	22	792	52	38	20	26.2		624.7	31.1	4эк	2п	5к					19		
																																					5
																				3	108	8		8	5.7		79.5	6.8	эк					р	6		
2										72			8	0.9		59.2	3.9	эк	4	144	12	12		6.8		106.4	6.8	3эк						23			
																			3	108	8	6		4.2		83	6.8	эк							17		
9	216	8	6		4.2		191	6.8	эк	108	10	12		2.4		79.7	3.9	эк																		17	
3										108	8	6		2.1		88	3.9	эк	6	216	12	12		4.8		180.4	6.8	эк							11		

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2021++(ЗРС-21).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2021

		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.		
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	эк	7	252	14	18		6		203.3	10.7	эк											
																			3	108	6	8		1.8		88.3	3.9	эк											
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	эк	4	144	8	10		4.2		115	6.8	эк											
5										180				120	60				5								180				120	60							
5										180				120	60																								
5										180				120	60			о																					
																				5							180				120	60							
																				5							180				120	60				о			
																				2							72	2	2		1.2		62.9	3.9					
																				2							72	2	2		1.2		62.9	3.9					
																				2							72	2	2		1.2		62.9	3.9	эк				

	-	-	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)												
	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>24</u>		<u>16</u>	<u>8</u>				
	Технологическое оборудование отрасли	4	15	540	<u>42</u>		<u>24</u>	<u>18</u>				
	Введение в технологию отрасли	1	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
		2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
	Общая технология отрасли	3	9	324	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	6	216	<u>16</u>		<u>16</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 растительного сырья	4	2	72	<u>8</u>			<u>8</u>				
		5	4	144	<u>12</u>		<u>12</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>18</u>		<u>18</u>					
	Технология бродильных и сахаристых производств	4	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
		5	6	216	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</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											
	Технология отрасли (курсовой проект)	5	2	72	<u>12</u>			<u>12</u>					
	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
		3	4	144	<u>10</u>		<u>10</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 процессами на предприятиях отрасли	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>						
		5	4	144	<u>16</u>		<u>16</u>						
	Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>						
		5	4	144	<u>16</u>		<u>16</u>						
Блок 2. Практика													
	Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>			
	Учебная практика (технологическая практика)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</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	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>			
	Производственная практика (технологическая практика)	4	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>			
Блок 3. Государственная итоговая аттестация													
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	6	216	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>				
ФТД. Факультативные дисциплины													

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот
	Физико-химические основы производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции	3	2	72	<u>2</u>		<u>2</u>					
	Пищевые добавки в производстве продуктов питания из растительного сырья	4	2	72	<u>2</u>		<u>2</u>					