

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.*

19.03.02

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая _____ 20 25 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) 2022
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

		Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																
															Семестр 1								Семестр 2								
Считать 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.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	
Блок 1.Дисциплины (модули)																															
Обязательная часть																															
+	Модуль "Обязательный"	2346	12				20	20		720	720	385.5	199.3	135.2	3			60	0.1		47.9		5	18		90	3.2		35	33.8	
+	История (история России, всеобщая история)	2					3	3	36	108	108	57.1	17.1	33.8									3	18		36	3.1		17.1	33.8	
+	Иностранный язык	3	12				9	9	36	324	324	176.4	113.8	33.8	3			60	0.1		47.9		2			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	8		22	0.5		41.5										
+	Физическая культура	1					2	2	36	72	72	30.5	41.5		2	8		22	0.5		41.5										
+	Модуль "Развитие личности"	12345					10	10		360	360	233	127		2	30		15	1.6		25.4		2	30		15	1.6		25.4		
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)	12					4	4	36	144	144	93.2	50.8		2	30		15	1.6		25.4		2	30		15	1.6		25.4		
+	Основы проектного обучения	34					4	4	36	144	144	93.2	50.8																		
+	Финансовая культура и безопасность	5					2	2	36	72	72	46.6	25.4																		
+	Модуль "Общественно-образовательный"	12235	1112234456		5		43	43		1548	1548	927.5	451.5	169	12	90	15	135	7		151.2	33.8	11	126	72	18	10.9		101.5	67.6	
+	Компьютерная и инженерная графика	1					3	3	36	108	108	60.1	47.9		3			60	0.1		47.9										
+	Математика	12					7	7	36	252	252	136.7	47.7	67.6	4	30		45	3.7		31.5	33.8	3	36		18	4		16.2	33.8	
+	Информатика	2					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8									4	36	36		4		34.2	33.8	
+	Экология	1					2	2	36	72	72	46.6	25.4		2	30	15		1.6		25.4										
+	Физика	3	12				8	8	36	288	288	146.55	107.65	33.8	3	30		30	1.6		46.4		2	18	18		1		35		
+	Метрология и стандартизация	2					2	2	36	72	72	55.9	16.1									2	36	18			1.9		16.1		
+	Биохимия	3					3	3	36	108	108	61.6	46.4																		
+	Пищевая микробиология	4					2																								

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2022 ++(Т-221, 222, 223, 224).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

		Формы пром. атт.					з.е.			Итого акад. часов						Курс 1															
																Семестр 1							Семестр 2								
Считать в плане	Наименование	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	
+	Биотехнология в современных пищевых технологиях		5				2	2	36	72	72	37	35																		
+	Модуль "Качество и безопасность"	4	34				11	11		396	396	242.25	119.95	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				8	8	36	288	288	168.35	85.85	33.8																	
+	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Гимнастика		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Легкая атлетика		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Борьба		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Баскетбол		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Волейбол		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Футбол (футзал)		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
-	Спортивное ориентирование		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
+	Общая физическая подготовка		1234567							328	328	228	100					30			12					36				18	
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	6					4	4		144	144	76	34.2	33.8																	
+	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																	
-	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																	
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	7	8				8	8		288	288	123.8	130.4	33.8																	
+	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	7	8				8	8	36	288	288	123.8	130.4	33.8																	
-	Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	7	8				8	8	36	288	288	123.8	130.4	33.8																	
Блок 2.Практика							27	27		972	972	972											5				120	60			
Обязательная часть							16	16		576	576	576											5				120	60			
+	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			5	5	36	180	180	180											5				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							4	4		144	144	61.7	82.3																		
+	Физико-химические основы производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции		6				2	2	36	72	72	30.85	41.15																		
+	Пищевые добавки в производстве продуктов питания из растительного сырья		7				2	2	36	72	72	30.85	41.15																		

Курс 2													Курс 3								Курс 4									Закрытая											
Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5							Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8						Закрывающая				
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конть роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конть роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конть роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конть роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конть роль	Код	
																2	18	18		1		35																	27		
4	45	45		2.35		51.65		7	72	72		5.9		68.3	33.8																									11	
4	45	45		2.35		51.65		4	36	36		4		34.2	33.8																									11	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10						33
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30			12				36				18				30		12						36			18			30			10					33	
			30																																						

-	-	-	-	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>18</u>		<u>18</u>					
+		Технологии продуктов питания из растительного сырья	6	6	216	<u>108</u>		<u>54</u>	<u>54</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>75</u>		<u>30</u>	<u>45</u>				
+		Введение в технологию отрасли	1	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
			2	3	108	<u>36</u>		<u>36</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	5	180	<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>30</u>		<u>30</u>					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	8	3	108	<u>20</u>		<u>20</u>					
+		Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	5	5	180	<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	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Технология бродильных и сахаристых производств	6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
			7	6	216	<u>60</u>		<u>60</u>					
+		Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	8	4	144	<u>40</u>		<u>40</u>					
+		Технология отрасли (курсовой проект)	8	2	72	<u>45</u>			<u>45</u>				
+		Биоинженерия в современных пищевых технологиях	5	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	3	4	144	<u>45</u>		<u>45</u>					
			4	4	144	<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>	<i>6</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>36</i>		<i>36</i>					
+		Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	7	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
			8	4	144	<u>60</u>		<u>60</u>					
-		<i>Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья</i>	<i>7</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>30</i>		<i>30</i>					
			<i>8</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>60</i>		<i>60</i>					

Блок 2.Практика

+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	8	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	6	5	180	<u>180</u>				<u>120</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
+		Производственная практика (технологическая практика)	8	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Физико-химические основы производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции	6	2	72	15		15					
+		Пищевые добавки в производстве продуктов питания из растительного сырья	7	2	72	15		15					
		Итого				2378.5		1104	291	659.5	324		