

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: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

	-	-	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	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>120</u>		<u>60</u>	<u>60</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>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	5	180	<u>60</u>		<u>60</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 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>	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
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>	7	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>						
	8	4	144	<u>60</u>		<u>60</u>						

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)							
			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										
	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					