

**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: заочная  
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

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



План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02\_2022++(ЗРС-22).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2022

з.е. на курсе	Курс 2																Курс 3																Курс 4																					
	Зимняя сессия								Летняя сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия													
Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.					
50	38	30	26	15.9	608.1	38		44	36	26	21.9		868.4	47.7		44	56	60	14	25.7		912.6	47.7		34	40		13.5		363	17.5		47	36	26	18	14.9		671.8	25.3		46	34	16	19.3		755.5	29.2						
36	26	20	20	11.4	400.3	26.3		36	28	22	18.9		647.2	39.9		21	26	18	14	15.5		509.3	29.2		6	8		3.9		119.3	6.8		26	22	14	18	6.8		395.5	11.7		24	14	8	10.3		401	10.7						
8			16	3		118.2	6.8 эк	6		10	3.9		117.3	6.8 эк	4									6	8		3.9		119.3	6.8 эк																								
4			16	3		118.2	6.8 эк																																															
4								6		10	3.9		117.3	6.8 эк	4									6	8		3.9		119.3	6.8 эк																								
4	4		4	1.5		58.6	3.9 эк	4		4	1.5		58.6	3.9 эк	2	4		4	1.5		58.6	3.9 эк																																
4	4		4	1.5		58.6	3.9 эк	4		4	1.5		58.6	3.9 эк	2	4		4	1.5		58.6	3.9 эк																																
13	12	8		3.6		112.6	7.8 2з2к	14	16	4	6.9		268.5	14.6 2з3к	9	12	14		8.6		274.8	14.6 2з3к									2	4		4	1.5		58.6	3.9 эк																
5	8	4		2.1		54	3.9 эк	4	4	4	3.6		85.6	6.8 эк																																								
2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк								2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк																																
3								4	6		1.5		92.6	3.9 эк																																								
3															2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк																																
3								6	6		1.8		90.3	3.9 эк	4	4	4		5.6		123.6	6.8 эк																																
9	10	12		3.3		110.9	7.8 2з2к	8	12		5.1		144.2	10.7 2з2к	2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк									2	4		4	1.5		58.6	3.9 эк																
2	6	8		1.8		52.3	3.9 эк																																															
2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк																																															
2								4	6		1.5		56.6	3.9 эк																																								
3								4	6		3.6		87.6	6.8 эк	2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк																																
2								4		4	1.5		58.6	3.9 эк	4	6		10	3.9		117.3	6.8 эк																																
2								4		4	1.5		58.6	3.9 эк	4	6		10	3.9		117.3	6.8 эк																																
															4	6		10	3.9		117.3	6.8 эк																																
																																24	18	14	14	5.3		336.9	7.8 2з3к	24	14	8	10.3		401	10.7 2з3к								
																																9	10	8	8	2.4		183.7	3.9 эк	8	6		4.2		83	6.8 эк								
14	12	10	6	4.5		207.8	11.7	8	8	4	3		221.2	7.8	23	30	42		10.2		403.3	18.5	28	32		9.6		243.7	10.7	21	14	12		8.1		276.3	13.6	22	20	8	9		354.5	18.5 2з2к										
5	8	6	6	3		149.2	7.8 2з2к								14	12	20		2.7		141.4	3.9 эк	28	32		9.6		243.7	10.7 2з2к																									
3	4	6		1.5		92.6	3.9 эк								9	12	20		2.7		141.4	3.9 эк	14	16		4.5		105.6	3.9 эк																									
															5									14	16		5.1		138.1	6.8 эк																								
2	4		6	1.5		56.6	3.9 эк																																															
5	4	4		1.5		58.6	3.9 эк	4		4	1.5		94.6	3.9 эк	2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк									13	8	6		4.2		155	6.8 эк	18	14	8	5.4		230.9	11.7 2з3к									
2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк																																															
3								4		4	1.5		94.6	3.9 эк																																								
																																2																						
																																8	8	6		4.2		155	6.8 эк	10	8		2.4		83.7	3.9 эк								









-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот	СР пр. подгот
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
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>													
+		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>22</u>		<u>14</u>	<u>8</u>				
+		Технологическое оборудование отрасли	4	15	540	<u>28</u>		<u>14</u>	<u>14</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	5	180	<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>8</u>		<u>8</u>					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	5	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	8	288	<u>14</u>		<u>14</u>					
+		Технология бродильных и сахаристых производств	4	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
			5	6	216	<u>8</u>		<u>8</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)							
				Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	ифР пр. подгот	СР пр. подгот
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 отрасли (курсовой проект)	5	2	72	<b>8</b>			<b>8</b>				
+		Биоинженерия в современных пищевых технологиях	3	2	72	<b>4</b>		<b>4</b>					
+		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	<b>8</b>		<b>8</b>					
+		Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	2	4	144	<b>8</b>		<b>8</b>					
			3	4	144	<b>10</b>		<b>10</b>					
+		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4	4	144	<b>6</b>		<b>6</b>					
-		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4	4	144	<b>6</b>		<b>6</b>					
+		Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	4	144	<b>6</b>		<b>6</b>					
			5	4	144	<b>8</b>		<b>8</b>					
-		Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	4	144	<b>6</b>		<b>6</b>					
			5	4	144	<b>8</b>		<b>8</b>					
<b>Блок 2.Практика</b>													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	<b>180</b>					<b>120</b>	<b>60</b>	
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	5	180	<b>180</b>					<b>120</b>	<b>60</b>	
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	<b>216</b>					<b>144</b>	<b>72</b>	
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	3	5	180	<b>180</b>					<b>120</b>	<b>60</b>	
+		Производственная практика (технологическая практика)	4	6	216	<b>216</b>					<b>144</b>	<b>72</b>	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	6	216	<b>11.5</b>					<b>11.5</b>		
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>													

-	-	-	-	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
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс										
+		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>					
		Итого				1257.5		218	56	659.5	324		