

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) 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

Наименование	Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов					Курс 1																		
	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертные	Факт	Часов в з.е.	Экспертные	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Зимняя сессия							Летняя сессия										
															з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	
Блок 1.Дисциплины (модули)							207	207		7452	7452	1099.5	6040.1	312.4		40	26	6	48	10.6		459.1	26.3		46	20	54	24.6		673.7	45.7	
Обязательная часть							119	119		4284	4284	621.8	3472.4	189.8		36	26	6	48	10.6		459.1	26.3		38	12	54	20.4		556.7	38.9	
Модуль "Обязательный"	1223	11				11123	20	20		720	720	118.5	566.5	35		8			20	0.9		83.2	3.9	эк	6		30	4.8		128.5	10.7	эзэк
История (история России, всеобщая история)	1					1	3	3	36	108	108	19.9	81.3	6.8		3									6		10	3.9		81.3	6.8	эк
Иностранный язык	2	11				112	9	9	36	324	324	60.8	248.6	14.6		5			20	0.9		83.2	3.9	эк			20	0.9		47.2	3.9	эк
Философия	2					2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																		
Безопасность жизнедеятельности	3					3	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																		
Модуль "Физическая культура и спорт"		1					2	2		72	72	11.6	56.5	3.9		2				1.6		56.5	3.9	з								
Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9		2	10			1.6		56.5	3.9	з								
Модуль "Развитие личности"		11223				11223	10	10		360	360	47.5	293	19.5		4	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	4	4	1.5		58.6	3.9	эк	
Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		11				11	4	4	36	144	144	19	117.2	7.8		4	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	4	4	1.5		58.6	3.9	эк	
Основы проектного обучения		22				22	4	4	36	144	144	19	117.2	7.8																		
Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Модуль "Общеобразовательный"	11123	11122 22334		3		11111 12222 23334	43	43		1548	1548	215.4	1259.6	73		19	12	6	24	6.6		260.8	14.6	эзэк	22	6	20	10.2		284.3	17.5	эзэк
Компьютерная и инженерная графика		1				1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9		3			12	0.9		91.2	3.9	эк								
Математика		11				11	7	7	36	252	252	48.4	190	13.6		7	8		12	4.2		113	6.8	эк	8		12	4.2		77	6.8	эк
Информатика		1				1	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8		4									6	6		3.9		121.3	6.8	эк
Экология		1				1	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9		2	4	6		1.5		56.6	3.9	эк								
Физика	2	12				122	8	8	36	288	288	47.8	225.6	14.6		3									8		8	2.1		86	3.9	эк
Метрология и стандартизация		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Биохимия		2				2	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																		
Пищевая микробиология		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Химия пищи		3				3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																		
Процессы и аппараты	3	2		3		23	7	7	36	252	252	27.4	213.9	10.7																		
Основы экономики		4				4	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Модуль "Химия"	12	2223				12222 3	14	14		504	504	75.8	399	29.2		3									6	6		3.9		85.3	6.8	эк
Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	31.7	137.6	10.7		3									6	6		3.9		85.3	6.8	эк
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Физическая и коллоидная химия		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																		
Органическая химия	2	3				23	5	5	36	180	180	23.1	146.2	10.7																		
Модуль "Механика"	3	2				23	6	6		216	216	29.4	175.9	10.7																		
Теоретическая механика		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Прикладная механика	3					3	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																		
Модуль "Общепрофессиональный"	4	444		4		44444 4	24	24		864	864	123.6	721.9	18.5																		
Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	4				44	9	9	36	324	324	48.6	264.7	10.7																		
Технологическое оборудование отрасли		44		4		4444	15	15	36	540	540	75	457.2	7.8																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							88	88		3168	3168	477.7	2567.7	122.6		4									8	8		4.2		117	6.8	
Модуль "Введение в технологию отрасли"	13	2233		3		12233 3	23	23		828	828	147.5	651.3	29.2		4									8	8		4.2		117	6.8	эк
Введение в технологию отрасли	1	2				12	7	7	36	252	252	31.7	209.6	10.7		4									8	8		4.2		117	6.8	эк
Общая технология отрасли		33		3		33	9	9	36	324	324	69.2	247	7.8																		
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3					3	5	5	36	180	180	35.1	138.1	6.8																		
Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																		
Модуль "Профессиональный"	45555	22344 45		55	5	22344 44555 55	42	42		1512	1512	232.3	1218.4	61.3																		
Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																		
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		2				2	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																		
Экономика и управление производством	5			5		5	3	3	36	108	108	21.7	79.5	6.8																		
Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	5	4		5		45	6	6	36	216	216	39.7	165.6	10.7																		
Учебно-исследовательская работа студентов	5					5	3	3	36	108	108	18.2	83	6.8																		
Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	4				44	8	8	36	288	288	42.6	234.7	10.7																		
Технология бродильных и сахаристых производств	5	4				45	9	9	36	324	324	44.9	268.4	10.7																		

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.	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	30	18	14.9		667.8	25.3		46	46	20	19.3		739.5	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	18	18	6.8		391.5	11.7		24	22	12	10.3		389	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										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																																									
13	12	8		3.6		112.6	7.8 ээ2к	14	16	4	6.9		268.5	14.6 ээ2к	9	12	14		8.6		274.8	14.6 ээ2к									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																																																
3								4	6		1.5		92.6	3.9 эк																																									
															2	4	4		1.5		58.6	3.9 эк																																	
															3	4	6		1.5		92.6	3.9 эк																																	
3								6	6		1.8		90.3	3.9 эк	4	4	4		5.6		123.6	6.8 эк																																	
																																2	4		4	1.5		58.6	3.9 эк																
9	10	12		3.3		110.9	7.8 ээ2к	8	12		5.1		144.2	10.7 ээ2к	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	4	1.5		58.6	3.9 эк	4	6	10	3.9			117.3	6.8 эк																																	
2								4	4	4	1.5		58.6	3.9 эк																																									
															4	6	10	3.9			117.3	6.8 эк																																	
																																24	18	18	14	5.3		332.9	7.8 ээ2к	24	22	12	10.3		389	10.7 ээ2к									
																																9	10	10	8	2.4		181.7	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	24	8	9		350.5	18.5											
5	8	6	6	3		149.2	7.8 ээ2к								14	12	20		2.7		141.4	3.9 эк	28	32		9.6		243.7	10.7 ээ2к																										
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	18	8	5.4		226.9	11.7 ээ2к											
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	12		2.4		79.7	3.9 эк									
																																3								8	6		2.1		88	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	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>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	8	288	<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>					
	Биоинженерия в современных пищевых технологиях	3	2	72	<u>4</u>		<u>4</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)							
			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										
	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>					