

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) 2023
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																
		Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2									
Считать в плане	Наименование														з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)																																
							205	205		7708	7708	4711.15	2219.45	777.4	24	906	168	45	306	16.35		269.25	101.4	31	1170	346	198	175	24.9		324.7	101.4
Обязательная часть							119	119		4284	4284	2562.85	1315.55	405.6	21	756	138	15	276	11.9		247.5	67.6	24	864	256	144	121	18		257.4	67.6
+	Модуль "Образовательный"	346	112	2			19	19		684	684	432	150.6	101.4	4	144	20		79	1.2		43.8		4	144	28		88	1.6		26.4	
+	История России		1	2			4	4	36	144	144	118.6	25.4		2	72	20		34	1.1		16.9		2	72	28		34	1.5		8.5	
+	Иностранный язык	3	12				7	7	36	252	252	161.4	56.8	33.8	2	72			45	0.1		26.9		2	72			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	72	8		22	0.5		41.5										
+	Физическая культура		1				2	2	36	72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5										
+	Модуль "Развитие личности"		1235	4			11	11		396	396	221.65	174.35		2	72	20		40	1.1		10.9		3	108	30		15	1.6		61.4	
+	Основы российской государственности		1				2	2	36	72	72	61.1	10.9		2	72	20		40	1.1		10.9										
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		2				3	3	36	108	108	46.6	61.4										3	108	30			15	1.6		61.4	
+	Основы проектного обучения		3				2	2	36	72	72	46.6	25.4																			
+	Общественный проект "Обучение служением"			4			2	2	36	72	72	36.5	35.5																			
+	Финансовая культура и безопасность		5				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
+	Модуль "Общеобразовательный"	12238	11222 34456			5	43	43		1548	1548	936.8	442.2	169	10	360	60		135	5.4		125.8	33.8	13	468	162	90	18	12.8		117.6	67.6
+	Компьютерная и инженерная графика		1				3	3	36	108	108	60.1	47.9		3	108			60	0.1		47.9										
+	Математика	12					7	7	36	252	252	136.7	47.7	67.6	4	144	30		45	3.7		31.5	33.8	3	108	36						

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2023 ++(Т-231. 232. 233. 234).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2023 ++(Т-231. 232. 233. 234).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

Курс 4																		Закреп ленная
Семестр 7									Семестр 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Код
25	940	195	150	120	18.55		355.05	101.4	17	612	130	150	45	15.1		204.3	67.6	
13	468	105	60	45	9.55		214.65	33.8										
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		15
																		17
																		15
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		27
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
13	468	105	60	45	9.55		214.65	33.8										
3	108	15	30		2.95		26.25	33.8										17
10	360	90	30	45	6.6		188.4											21
12	472	90	90	75	9		140.4	67.6	17	612	130	150	45	15.1		204.3	67.6	
																		11
																		17
																		11
																		23
8	288	60	60	45	5.3		83.9	33.8	13	468	130	90	45	15		120.4	67.6	
																		19
																		5
																		6
2	72			45	0.1		26.9		4	144	40	30		6.2		34	33.8	23
									3	108	30	20		3.7		20.5	33.8	17
																		17
6	216	60	60		5.2		57	33.8										11
									4	144	60	40		3.1		40.9		23

		Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого академ. часов					Курс 1																			
															Семестр 1								Семестр 2											
Считать в плане	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль		
+	Технология отрасли (курсовой проект)				8				2	2	36																							
+	Модуль "Качество и безопасность"	4	34				11	11		396	396	260.25	101.95	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	186.35	67.85	33.8																				
+	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		1234567							328	328	228	100		42				30			12			54			36				18		
-	Гимнастика		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
-	Легкая атлетика		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
-	Борьба		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
-	Баскетбол		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
-	Волейбол		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
-	Футбол (футзал)		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
-	Спортивное ориентирование		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			36				18			
+	Общая физическая подготовка		1234567							328	328	228	100		42			30			12			54			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	1																								

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2023 ++(Т-231. 232. 233. 234).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

Курс 2																Курс 3																			
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
4	144	45	45		2.35		51.65		7	252	72	72	18	5.9		50.3	33.8																		
									3	108	36	36		1.9		34.1																			
4	144	45	45		2.35		51.65		4	144	36	36	18	4		16.2	33.8																		
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			30			12			54			36			18	
	42			30			12			54			36			18			42			3													

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2023 ++(Т-231. 232. 233. 234).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

[illegible]

-	-	-	-	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>72</u>		<u>36</u>	<u>36</u>				
			7	10	360	<u>75</u>		<u>30</u>	<u>45</u>				
+		Введение в технологию отрасли	1	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
			2	3	108	<u>18</u>		<u>18</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	6	216	<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>				
+		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>54</u>		<u>36</u>	<u>18</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	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</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	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Производственная практика (технологическая практика)	8	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</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
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	6	2	72	15			15				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	7	2	72	15		15					
		Итого				2414.5		1050	309	707.5	348		