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) 2023
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2023+(ЗРС-23).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Наименование	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад. часов																										
		Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Зимняя сессия						Летняя сессия														
																з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.		
Блок 1. Дисциплины (модули)								205	205		7380	7380	1025.6	6042	312.4	40	540	42		56	13		402.7	26.3		900	48	16	36	24.3		729	46.7			
Обязательная часть								119	119		4284	4284	609.9	3483.3	190.8	37	540	42		56	13		402.7	26.3		792	44	12	36	20.1		640	39.9			
+	Модуль "Обязательный"	223	111	1			1111223	19	19		684	684	158.4	489.6	36	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	232к	144	20		24	4.8	87.4	7.8	зо2к			
+	История России		1	1			11	4	4	36	144	144	65.8	70.4	7.8	4	72	20		8	3.9		36.2	3.9	эк	72	20		10	3.9	34.2	3.9	ок			
+	Иностранный язык	2	11				112	7	7	36	252	252	54.8	182.6	14.6	4	72			20	0.9		47.2	3.9	эк	72			14	0.9	53.2	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	72	10			1.6		56.5	3.9	э											
+	Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9	э											
+	Модуль "Развитие личности"		1123	2			11223	11	11		396	396	47.5	329	19.5	5	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5	94.6	3.9	эк			
+	Основы российской государственности		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк											
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		1				1	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9	3										108	4		4	1.5	94.6	3.9	эк			
+	Основы проектного обучения		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																					
+	Общественный проект "Обучение служением"			2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																					
+	Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																					
+	Модуль "Общеобразовательный"	11123	1112223334			3	11111222233334	43	43		1548	1548	187.9	1287.1	73	19	252	8		24	5.1		204.2	10.7	эк2к	432	16	8	8	10.2	368.4	21.4	29234к			
+	Компьютерная и инженерная графика		1				1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9	3	108			12	0.9		91.2	3.9	эк											
+	Математика	11					11	7	7	36	252	252	35.8	202.6	13.6	7	144	8		12	4.2		113	6.8	эк	108	4		4	3.6	89.6	6.8	эк			
+	Информатика	1					1	4	4	36	144	144	11.6	125.6	6.8	4										144	4	4		3.6	125.6	6.8	эк			
+	Экология		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4	4		1.5	58.6	3.9	эк			
+	Физика	2	12				122	8	8	36	288	288	39.2	234.2	14.6	3										108	4		4	1.5	94.6	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				122223	14	14		504	504	71.5	403.3	29.2	3										108	4	4		3.6	89.6	6.8	эк			
+	Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	27.4	141.9	10.7	3										108	4	4		3.6	89.6	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	25.4	179.9	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	15.9	121.3	6.8																					
+	Модуль "Общепрофессиональный"	4	444		4		444444	24	24		864	864	107.6	737.9	18.5																					
+	Технологии продуктов питания из растительного сырья	4	4				44	9	9	36	324	324	46.6	266.7	10.7																					
+	Технологическое оборудование отрасли		44		4		4444	15	15	36	540	540	61	471.2	7.8																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								86	86		3096	3096	415.7	2558.7	121.6	3										108	4	4		4.2	89	6.8				
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	123	233			3	122333	22	22		792	792	125.6	634.3	32.1	3										108	4	4		4.2	89	6.8	эк			
+	Введение в технологию отрасли	12					12	6	6	36	216	216	25.8	176.6	13.6	3										108	4	4		4.2	89	6.8	эк			
+	Общая технология отрасли		33			3	33	9	9	36	324	324	57.2	259	7.8																					
+	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3					3	5	5	36	180	180	31.1	142.1	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	224445		55	5	22444455555	41	41		1476	1476	202.2	1216.4	57.4																					
+	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	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																									

-	-	-	-	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
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>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	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>					
			2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Общая технология отрасли	3	9	324	<u>24</u>		<u>24</u>					
+		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3	5	180	<u>12</u>		<u>12</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	9	324	<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	8			8				
+		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	3	3	108	6		6					
+		Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	2	4	144	8		8					
			3	4	144	10		6	4				
+		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4	4	144	6		6					
-		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4	4	144	6		6					
+		Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	4	144	6		6					
			5	4	144	8		8					
-		Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	4	144	6		6					
			5	4	144	8		8					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	180					120	60	
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	6	216	216					144	72	
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	5	6	216	216					144	72	
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	3	6	216	216					144	72	
+		Производственная практика (технологическая практика)	4	6	216	216					144	72	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	6	216	11.5					11.5		
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	3	2	72	4			4				

-	-	-	-	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										
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	4	2	72	4		4					
		Итого				1303.5		188	60	707.5	348		