

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) 2023
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 | 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 | 3 | 108 | <u>4</u> | | <u>4</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 | 6 | 216 | <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 | 9 | 324 | <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> | | | | | |
| | 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 | 5 | 180 | <u>10</u> | | <u>6</u> | <u>4</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 | | | | | | | | | | | | | |
| | Системы искусственного интеллекта | 3 | 2 | 72 | <u>4</u> | | | <u>4</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 | | | | | | | | | | |
| | Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии | 4 | 2 | 72 | 4 | | 4 | | | | | |