

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) 2024
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

		Формы пром. атт.					з.е.		-		Итого акад.часов					Курс 1																										
																Семестр 1								Семестр 2																		
Считать в плане	Наименование	Экзам мен	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										
Блок 1. Дисциплины (модули)																	204	204		7672	7672	4655.35	2239.25	777.4	24	864	168	45	276	16.35		257.25	101.4	30	1140	346	216	175	24.9		276.7	101.4
Обязательная часть																	118	118		4248	4248	2537.05	1305.35	405.6	21	756	138	15	276	11.9		247.5	67.6	23	828	256	162	121	18		203.4	67.6
+	Модуль "Обязательный"	346	112	2			19	19		684	684	403.95	178.65	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	47.95	62.25	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			10	10		360	360	205.9	154.1		2	72	20		40	1.1		10.9		2	72	30		15	1.6		25.4											
+	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					2	2	36	72	72	46.6	25.4										2	72	30		15	1.6		25.4												
+	Основы проектного обучения	3					2	2	36	72	72	30.85	41.15																													
+	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		18	4		16.2	33.8										
+	Информатика	2					4	4	36	14																																

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2024 ++(Т-241, 242, 243, 244).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

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	
25	950	210	135	180	17.7		305.9	101.4	29	1104	284	225	148	21.4		324.2	101.4	24	914	285	225	45	24.65		232.95	101.4	30	1140	342	234	162	25.7		274.9	101.4	
18	648	135	90	120	13.75		187.85	101.4	17	612	140	81	94	11.8		217.6	67.6	9	324	105	60	15	9.65		100.55	33.8	17	612	198	126	108	12.4		133.8	33.8	
3	108			60	2.2		12	33.8	4	144	15		30	2.95		62.25	33.8									4	144	36	36		4		34.2	33.8		
3	108			60	2.2		12	33.8																												
									4	144	15		30	2.95		62.25	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8	
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	8		28	0.5		35.5		2	72	15		15	0.85		41.15											
2	72	15		15	0.85		41.15																													
									2	72	8		28	0.5		35.5																				
																		2	72	15		15	0.85		41.15											
6	216	45	45	15	4.55		72.65	33.8	5	180	63	63		3.35		50.65		7	252	90	60		8.8		59.4	33.8	2	72	36		18	1.9		16.1		
3	108	15	15	15	2.95		26.25	33.8																												
3	108	30	30		1.6		46.4																													
									2	72	27	27		1.45		16.55																				
																		3	108	45	30		2.35		30.65											
									3	108	36	36		1.9		34.1		4	144	45	30		6.45		28.75	33.8										
5	180	60	45		5.3		35.9	33.8	2	72	18	18		1		35										2	72	36			18	1.9		16.1		
2	72	30	30		1.6		10.4																													
3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	2	72	18	18		1		35																				
2	72	15		30	0.85		26.15		4	144	36		36	4		34.2	33.8																			
2	72	15		30	0.85		26.15																													
									4	144	36		36	4		34.2	33.8																			
																											11	396	126	90	90	6.5		83.5		
																											6	216	72	54	54	3.7		32.3		
																											5	180	54	36	36	2.8		51.2		
7	302	75	45	60	3.95		118.05		12	492	144	144	54	9.6		106.6	33.8	15	590	180	165	30	15		132.4	67.6	13	528	144	108	54	13.3		141.1	67.6	
									5	180	72	72		3.7		32.3		9	324	120	105		9.8		55.4	33.8										
									5	180	72	72		3.7		32.3		4	144	60	45		4.6		34.4											
																		5	180	60	60		5.2		21	33.8										
3	108	30		30	1.6		46.4											6	216	60	60		5.2		57	33.8	9	324	108	72	18	9.3		82.9	33.8	
3	108	30		30	1.6		46.4																													
																											3	108	36		18	5.5		14.7	33.8	
																		6	216	60	60		5.2		57	33.8	3	108	36	36		1.9		34.1		
																											3	108	36	36		1.9		34.1		

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2024 ++(Т-241, 242, 243, 244).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

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	948	195	150	120	18.55		363.05	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	480	90	90	75	9		148.4	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

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2024 ++(Т-241, 242, 243, 244).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
Считать в плане	Наименование	Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2									
															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	72	72	47	25																			
+	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		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Гимнастика		234567							328	328	198	130												60			36			24	
	Легкая атлетика		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Борьба		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Баскетбол		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Волейбол		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Футбол (футзал)		234567							328	328	198	130												60			36			24	
-	Спортивное ориентирование		234567							328	328	198	130												60			36			24	
+	Общая физическая подготовка		234567							328	328	198	130												60			36			24	
+	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	144	144	76	34.2	33.8																		
-	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																		
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	7	8				8	8		288	288	123.8	130.4	33.8																		
+	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	7	8				8	8	36	288	288	123.8	130.4	33.8																		
-	Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	7	8				8	8	36	288	288	123.8	130.4	33.8																		
Блок 2.Практика							30	30		1080	1080	1080											6	216				144	72			
Обязательная часть							18	18		648	648	648											6	216				144	72			
+	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			6	6	36	216	216	216											6	216				144	72			
+	Учебная практика (технологическая практика)			4			6	6	36	216	216	216																				
+	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			8			6	6	36	216	216	216																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12	12		432	432	432																				
+	Производственная практика (организационно-управленческая)			6			6	6	36	216	216	216																				
+	Производственная практика (технологическая практика)			8			6	6	36	216	216	216																				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							6	6		216	216	11.5	204.5																			
+	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216	11.5	204.5																			
ФТД.Факультативные дисциплины							12	12		432	432	315.5	116.5		2	72		60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9		
+	Системы искусственного интеллекта		6				2	2	36	72	72	46.6	25.4																			
+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		7				2	2	36	72	72	46.6	25.4																			
+	Русский язык как иностранный		123				8	8	36	288	288	222.3	65.7		2	72		60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9		

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2024 ++(Т-241, 242, 243, 244).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

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																		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			20			60			36			24			50			30			20			60			36		24		
	50			30			0																												

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2024 ++(Т-241, 242, 243, 244).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

[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	30		30					
+		Процессы и аппараты	4	3	108	36		36					
			5	4	144	30		30					
+		Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	36		36					
+		Технологии продуктов питания из растительного сырья	6	6	216	108		54	54				
			7	3	108	30		30					
+		Технологическое оборудование отрасли	6	5	180	72		36	36				
			7	10	360	75		30	45				
+		Введение в технологию отрасли	1	3	108	30		30					
			2	3	108	18		18					
+		Общая технология отрасли	4	5	180	54		54					
			5	4	144	45		45					
+		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5	5	180	60		60					
+		Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	2	2	72	18			18				
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	36		36					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	30			30				
+		Экономика и управление производством	6	3	108	18			18				
+		Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	7	2	72	45			45				
			8	4	144	30		30					
+		Учебно-исследовательская работа студентов	8	3	108	20		20					
+		Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	5	6	216	60		60					

-	-	-	-	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	36		36					
+		Технология бродильных и сахаристых производств	6	3	108	36		36					
			7	6	216	60		60					
+		Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	8	4	144	40		40					
+		Технология отрасли (курсовой проект)	8	2	72	45			45				
+		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4	3	108	36		36					
+		Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	3	4	144	45		45					
			4	4	144	54		36	18				
+		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	6	4	144	36		36					
-		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	6	4	144	36		36					
+		Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	7	4	144	30		30					
			8	4	144	60		60					
-		Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	7	4	144	30		30					
			8	4	144	60		60					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	6	216	216				144	72		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	8	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (организационно-управленческая)	6	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (технологическая практика)	8	6	216	216				144	72		

-	-	-	-	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				2450.5		1050	309	731.5	360		