

**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: очная  
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2024  
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*





План Учебный план бакалавриата '19.03.02\_2024 ++.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	180	135	18.55		318.05	101.4	17	612	130	160	45	15.1		194.3	67.6	
13	468	105	90	60	9.55		169.65	33.8										
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		15
																		25
																		15
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		27
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
13	468	105	90	60	9.55		169.65	33.8										
3	108	15	30		2.95		26.25	33.8										17
10	360	90	60	60	6.6		143.4											21
12	480	90	90	75	9		148.4	67.6	17	612	130	160	45	15.1		194.3	67.6	
																		11
																		17
																		11
																		23
8	288	60	60	45	5.3		83.9	33.8	13	468	130	100	45	15		110.4	67.6	
																		19
																		5
																		6
2	72			45	0.1		26.9		4	144	40	40		6.2		24	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
									2	72			45	2		25		11







	-	-	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										
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>												
	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>36</u>		<u>36</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>90</u>		<u>54</u>	<u>36</u>				
		7	10	360	<u>120</u>		<u>60</u>	<u>60</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	6	216	<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>40</u>		<u>40</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)							
			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 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	5	180	<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	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</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	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</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)							
			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
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>												
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	<b>11.5</b>				<b>11.5</b>			
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>												
	Системы искусственного интеллекта	6	2	72	<b>15</b>			<b>15</b>				
	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	7	2	72	<b>15</b>		<b>15</b>					