

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) 2024
Образовательный стандарт № 1041 от 17.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++(ЗРС-24).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

		Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																			
	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	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.	
Считать в плане																																			
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7344	7344	1013.6	6018	312.4	39	540	42		56	13		402.7	26.3		864	48	16	36	24.3		693	46.7		
Обязательная часть								118	118		4248	4248	597.9	3459.3	190.8	36	540	42		56	13		402.7	26.3		756	44	12	36	20.1		604	39.9		
+	Модуль "Обязательный"	223	111	1			11112 23	19	19		684	684	156.4	491.6	36	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	2з2ж	144	20		24	4.8		87.4	7.8	зо2ж	
+	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	17.9	119.3	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	з										
+	Физическая культура		1				2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10				1.6		56.5	3.9	з										
+	Модуль "Развитие личности"	1123	2				11223	10	10		360	360	47.5	293	19.5	4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	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	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4		4	1.5		58.6	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	11122 22334		3		11111 12222 22334	43	43		1548	1548	185.9	1289.1	73	19	252	8		24	5.1		204.2	10.7	эз2ж	432	16	8	8	10.2		368.4	21.4	2з2з4 к	
+	Компьютерная и ииоенерная графика		1				1	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9	3	108			12	0.9														

Курс 2																		Курс 3																			
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	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.	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.
49	720	38	26	26	18		571.1	40.9		1044	44	30	24	21.9		876.4	47.7		42	1044	52	42	14	24.2		868	43.8		468	34	32		13.5		371	17.5	
35	468	26	16	20	11.4		368.3	26.3		792	36	22	20	18.9		655.2	39.9		21	612	26	18	10	15.5		513.3	29.2		144	6	8		3.9		119.3	6.8	
7	108			16	3		82.2	6.8	эк	144	6		8	3.9		119.3	6.8	эк	4										144	6	8		3.9		119.3	6.8 эк	
3	108			16	3		82.2	6.8	эк																												
4										144	6		8	3.9		119.3	6.8	эк																			
																			4										144	6	8		3.9		119.3	6.8 эк	
4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк									
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																												
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок																			
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк									
13	144	12	8		3.6		112.6	7.8	2э2к	324	14	14	4	6.9		270.5	14.6	э2э3к	9	324	12	14		8.6		274.8	14.6	э2эп3 к									
5	72	8	4		2.1		54	3.9	эк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																			
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
3										108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++(ЗРС-24).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++(ЗРС-24).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

-	-	Формы пром. атт.						з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																				
Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия								Летняя сессия												
																	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.			
+	Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств	4	4				44	9	9	36	324	324	38.6	274.7	10.7																						
+	Технология бродильных и сахаристых производств	5	4				45	9	9	36	324	324	40.9	272.4	10.7																						
+	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов		5				5	4	4	36	144	144	22.7	117.4	3.9																						
+	Технология отрасли (курсовой проект)				5			2	2	36	72	72	10	62																							
+	Модуль "Качество и безопасность"	3	23				233	11	11		396	396	49.5	331.9	14.6																						
+	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		3				3	3	3	36	108	108	13.8	90.3	3.9																						
+	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	3	2				23	8	8	36	288	288	35.7	241.6	10.7																						
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	4					4	4	4		144	144	15.9	121.3	6.8																						
+	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4					4	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8																						
-	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов из растительного сырья	4					4	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8																						
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	4	5				45	8	8		288	288	22.5	254.8	10.7																						
+	Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли	4	5				45	8	8	36	288	288	22.5	254.8	10.7																						
-	Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья	4	5				45	8	8	36	288	288	22.5	254.8	10.7																						
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)			1				6	6	36	216	216	216			6									216				144	72				о			
+	Учебная практика (технологическая практика)			2				6	6	36	216	216	216																								
+	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			5				6	6	36	216	216	216																								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										12	12		432	432	432																						
+	Производственная практика (организационно-управленческая)			3				6	6	36	216	216	216																								
+	Производственная практика (технологическая практика)			4				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	68.1	344.4	19.5	5	72		20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										12	12		432	432	68.1	344.4	19.5	5	72		20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9			
+	Системы искусственного интеллекта		3					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																						
+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		4					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																						
+	Русский язык как иностранный		112				112	8	8	36	288	288	50.7	225.6	11.7	5	72			20	0.9		47.2	3.9	эк	108			14	0.9		89.2	3.9	эк			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.02_2024++(ЗРС-24).plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2024

Курс 2																		Курс 3																			
Зимняя сессия										Летняя сессия								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.	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.
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	эк	7	252	14	12	4	6		205.3	10.7	эз2к									
																			3	108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк									
4										144	4	8		1.5		126.6	3.9	эк	4	144	8	6	4	4.2		115	6.8	эк									
6										216				144	72				6									216				144	72				
6										216				144	72																						
6										216				144	72			о																			
																			6									216				144	72				
																			6									216				144	72			о	
3	108			14	0.9		89.2	3.9											2									72	4		4	0.7		59.4	3.9		
3	108			14	0.9		89.2	3.9											2									72	4		4	0.7		59.4	3.9		
																			2									72	4		4	0.7		59.4	3.9	з	
3	108			14	0.9		89.2	3.9	эк																												

[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	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)							
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	6	216	216				144	72		
+		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)							
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
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	4	2	72	4		4					
		Итого				1339.5		188	60	731.5	360		