

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) 2025
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	4607.35	2287.25	777.4	24	864	168	45	261	16.35		272.25	101.4	30	1140	331	144	229	24.9		309.7	101.4
Обязательная часть																	118	118		4248	4248	2489.05	1353.35	405.6	21	756	138	15	261	11.9		262.5	67.6	23	828	241	90	175	18		236.4	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	190.9	169.1		2	72	20		40	1.1	10.9		2	72	15		15	1.6		40.4												
+	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	31.6	40.4									2	72	15		15	1.6		40.4													
+	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"	12235	11222	34456		5	43	43		1548	1548	903.8	475.2	169	10	360	60		120	5.4	140.8	33.8	13	468	162	18	72	12.8		135.6	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	121.7	62.7	67.6	4	144	30		30	3.7	46.5	33.8	3	108	36		18	4	16.2	33.8												
+	Информатика	2					4	4	36	144</																																

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2025 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2025 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

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
																		30
																		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_2025 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

		Формы пром. атт.					з.е.			Итого акад.часов					Курс 1																			
															Семестр 1								Семестр 2											

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2025 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

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																																		

План Учебный план бакалавриата '19.03.02_2025 ++.plx', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2025

[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	<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>72</u>		<u>36</u>	<u>36</u>				
			7	10	360	<u>75</u>		<u>30</u>	<u>45</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>54</u>		<u>54</u>					
			5	4	144	<u>45</u>		<u>45</u>					
+		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	5	5	180	<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>20</u>		<u>20</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)							
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				2440.5		1040	309	731.5	360		