

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.

35.03.07

подготовки бакалавров

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии сельскохозяйственной продукции для персонализированного питания

*Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Образовательный стандарт № 669 от 17.07.2017*

		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	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРр	ифКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРр	ифКР	СР	Конт роль	
Блок 1. Дисциплины (модули)																																	
Обязательная часть																																	
+	Модуль "Обязательный"	346	112	2			20	20	720	720	403.95	214.65	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					5	5	36	180	180	76	70.2	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	190.15	169.85		2	72	20		40	1.1	10.9		2	72	15		15	0.85		41.15			
+	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	30.85	41.15									2	72	15			15	0.85		41.15			
+	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"	1112233	122223346				44	44		1584	1584	752.2	595.2	236.6	14	504	105	15	105	11.95	165.65	101.4	16	576	162	54	54	12.9	225.5	67.6			
+	Неорганическая химия	1					3	3	36	108	108	48.7	25.5	33.8	3	108	30	15		3.7	25.5	33.8											
+	Общая биология	1					4	4	36	144	144	47.95	62.25	33.8	4	144	15		30	2.95	62.25	33.8											
+	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		
+	Физика	3	12				8	8	36																								

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '35.03.07_2024_02++(ЭП-41).plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2024

		Формы пром. атт.					з.е.			Итого акад.часов					Курс 1																		
															Семестр 1								Семестр 2										
Считать в плане	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль	
+	Организация и технологии индустрии питания	8	7			8	8	8	36	288	288	98.35	155.85	33.8																			
+	Организационное проектирование производства и переработки сельскохозяйственной продукции	7			7		6	6	36	216	216	65.7	116.5	33.8																			
+	Пищевые и биологически активные добавки	7					5	5	36	180	180	63.7	82.5	33.8																			
+	Экономика и управление производством	8				8	4	4	36	144	144	52.5	57.7	33.8																			
+	Модуль "Качество и безопасность"		68				7	7		252	252	122.8	129.2																				
+	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых систем		6				4	4	36	144	144	73.9	70.1																				
+	Безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов		8				3	3	36	108	108	48.9	59.1																				
+	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		7				3	3		108	108	45.85	62.15																				
+	Технологии зуботехнических систем		7				3	3	36	108	108	45.85	62.15																				
-	Основы рационального питания		7				3	3	36	108	108	45.85	62.15																				
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		7				3	3		108	108	45.85	62.15																				
+	Основы диетологии и нутрициологии		7				3	3	36	108	108	45.85	62.15																				
-	Лечебное питание		7				3	3	36	108	108	45.85	62.15																				
Блок 2.Практика							39	39		1404	1404	1404												6	216				144	72			
Обязательная часть							27	27		972	972	972													6	216				144	72		
+	Учебная практика (ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))			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)			8			15	15	36	540	540	540																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12	12		432	432	432																					
+	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			6			6	6	36	216	216	216																					
+	Производственная практика (технологическая практика)			6			6	6	36	216	216	216																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							6	6		216	216	11.5	204.5																				
+	выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216	11.5	204.5																				
ФТД.Факультативы							12	12		432	432	284	148		2	72		60	0.1		11.9		3	108		90	0.1		17.9				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12	12		432	432	284	148		2	72		60	0.1		11.9		3	108		90	0.1		17.9				
+	Системы искусственного интеллекта		7				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				
+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		6				2	2	36	72	72	30.85	41.15																				
+	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 '35.03.07_2024_02++(ЭП-41).plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план бакалавриата '35.03.07_2024_02++(ЭП-41).plx', код направления 35.03.07, 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	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)													
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	18		18					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	15			15				
+		Системы управления безопасностью сельскохозяйственной продукции и продуктов её переработки	8	3	108	16			16				
+		Технологии производства сельскохозяйственной продукции	3	3	108	30		30					
			4	4	144	36		36					
			5	4	144	30		30					
			6	5	180	36		36					
+		Товароведение пищевой и сельскохозяйственной продукции	5	6	216	45		45					
+		Технологии переработки сельскохозяйственной продукции	5	6	216	45		45					
			6	6	216	36		36					
			7	4	144	30		30					
+		Организация и технологии индустрии питания	7	3	108	30		30					
			8	5	180	32		32					
+		Организационное проектирование производства и переработки сельскохозяйственной продукции	7	6	216	30			30				
+		Пищевые и биологически активные добавки	7	5	180	30		30					
+		Экономика и управление производством	8	4	144	32		32					
+	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых систем	6	4	144	36		36						
+	Безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	8	3	108	32		32						
+	Технологии зубиотических систем	7	3	108	30		30						

-	-	-	-	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	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
-		Основы рационального питания	7	3	108	30		30					
+		Основы диетологии и нутрициологии	7	3	108	30			30				
-		Лечебное питание	7	3	108	30			30				
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	2	6	216	216				144	72		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (преддипломная практика)	8	15	540	540				360	180		
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	6	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (технологическая практика)	6	6	216	216				144	72		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	11.5				11.5			
ФТД.Факультативы													
+		Системы искусственного интеллекта	7	2	72	15			15				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	6	2	72	15		15					
		Итого				2034.5		528	91	947.5	468		