

Минобрнауки России
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

« 25 » _____ мая _____ 20 23 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) 2023
Образовательный стандарт № 669 от 17.07.2017*

План Учебный план бакалавриата '35.03.07_2023_02++.plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2023

Курс 2																		Курс 3																	
Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6																	
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль
25	960	150	105	135	14.7		453.9	101.4	30	1152	204	33	267	17.4		529.2	101.4	25	964	156	171	45	14.8		475.8	101.4	24	864	156	138	36	17.8		414.8	101.4
25	900	150	105	105	14.7		423.9	101.4	30	1080	204	33	231	17.4		493.2	101.4	17	612	90	105	15	9.2		325.2	67.6	12	432	84	84	18	8.2		204	33.8
3	108			60	2.2		12	33.8	4	144	15		30	2.95		62.25	33.8										5	180	30	30		3.7		82.5	33.8
3	108			60	2.2		12	33.8																											
									4	144	15		30	2.95		62.25	33.8										5	180	30	30		3.7		82.5	33.8
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15										
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	15		15	0.85		41.15										
15	540	105	75	30	9.95		252.45	67.6	4	144	33	15	18	1.85		76.15		3	108	15	30		0.85		62.15										
3	108	30	15		1.6		61.4		3	108	15	15		2.95		41.25	33.8																		
3	108	15	15		2.95		41.25	33.8																											
3	108	15	30		0.85		62.15																												
3	108	15		30	0.85		62.15																												
3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	2	72	15	15		0.85		41.15																			
									2	72	18		18	1		35																			
																		3	108	15	30		0.85		62.15										
5	180	30	30		1.7		118.3		20	720	141	18	168	11.75		313.65	67.6	4	144	15	15		2.95		77.25	33.8	2	72	18	18		1		35	
2	72	15	15		0.85		41.15																												
3	108	15	15		0.85		77.15		4	144	18		36	3.1		53.1	33.8																		
									4	144	36		30	1.9		76.1																			
									3	108	15		30	0.85		62.15																			
									4	144	36		36	1.9		70.1																			
									5	180	36	18	36	4		52.2	33.8																		
																		4	144	15	15		2.95		77.25	33.8	2	72	18	18		1		35	
																		8	288	45	60		4.55		144.65	33.8	5	180	36	36	18	3.5		86.5	
																		4	144	30	30		1.6		82.4										
																		4	144	15	30		2.95		62.25	33.8	2	72	18	18		2.5		33.5	
																											3	108	18	18	18	1		53	
																		8	352	66	66	30	5.6		150.6	33.8	12	432	72	54	18	9.6		210.8	67.6
																		8	288	66	66		5.6		116.6	33.8	12	432	72	54	18	9.6		210.8	67.6
																		5	180	36	36		4		70.2	33.8									
																		4	144	18		18	4.6		69.6	33.8									
																		3	108	30	30		1.6		46.4		4	144	18	18		3.1		71.1	33.8
																											4	144	36	36		1.9		70.1	

План Учебный план бакалавриата '35.03.07_2023_02++ .plx', код направления 35.03.07, год начала подготовки 2023

Курс 2										Курс 3																									
Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6																				
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	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	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифКР	СР	Конт роль
																							</												

	-	-	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	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Наименование	Семестр/ Курс											

Блок 1. Дисциплины (модули)

Введение в технологии персонализированного питания	5	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>						
Экономика и управление производством	6	4	144	<u>18</u>			<u>18</u>					
Технология производства продукции специализированного назначения	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
	6	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>						
	7	5	180	<u>45</u>		<u>15</u>	<u>30</u>					
Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
Основы диетологии и нутрициологии	7	2	72	<u>15</u>			<u>15</u>					
Организация работы предприятий по производству продукции персонализированного питания	7	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>						
	8	3	108	<u>16</u>			<u>16</u>					
Безопасность персонализированных продуктов питания	8	5	180	<u>32</u>		<u>32</u>						
Пищевые и биологически активные добавки	8	5	180	<u>16</u>		<u>16</u>						
Технологии эубиотических пищевых систем	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
<i>Основы рационального питания</i>	<i>7</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>30</i>		<i>30</i>						
Индустриальные технологии в персонализированном питании	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
<i>Лечебное питание</i>	<i>7</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>30</i>		<i>30</i>						

Блок 2. Практика

Производственная практика (преддипломная практика)	8	15	540	<u>540</u>				<u>360</u>	<u>180</u>			
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	6	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>			
Производственная практика (технологическая практика)	6	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>			

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

	-	-	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	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Наименование	Семестр/ Курс										
	выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8	6	216	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
ФТД.Факультативы												
	Технология высокоресептурных изделий	7	2	72	<u>15</u>			<u>15</u>				
	Этнические особенности питания	6	2	72	<u>15</u>			<u>15</u>				