

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.*

35.03.07

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая 20 25 г.

подготовки бакалавров

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Аграрно-пищевые технологии

*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

[illegible]

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

[illegible]

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

[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	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	<u>15</u>			<u>15</u>				
+		Системы управления безопасностью сельскохозяйственной продукции и продуктов её переработки	8	3	108	<u>16</u>			<u>16</u>				
+		Технологии производства сельскохозяйственной продукции	3	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
			4	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>					
			5	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
			6	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>					
+		Товароведение пищевой и сельскохозяйственной продукции	5	6	216	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Технологии переработки сельскохозяйственной продукции	5	6	216	<u>30</u>		<u>30</u>					
			6	6	216	<u>36</u>		<u>36</u>					
			7	4	144	<u>15</u>		<u>15</u>					
+		Организация и технологии индустрии питания	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
			8	5	180	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Организационное проектирование производства и переработки сельскохозяйственной продукции	7	6	216	<u>30</u>			<u>30</u>				
+		Пищевые и биологически активные добавки	7	5	180	<u>15</u>		<u>15</u>					
+		Экономика и управление производством	8	4	144	<u>16</u>		<u>16</u>					
+		Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых систем	6	4	144	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	7	3	108	<u>15</u>		<u>15</u>					
+		Технологии зубиотических систем	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</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	ифКР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
-		<i>Основы рационального питания</i>	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Основы диетологии и нутрициологии	7	3	108	30			30				
-		<i>Лечебное питание</i>	7	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>				
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	2	5	180	180				120	60		
+		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				1871.5		401	91	923.5	456		