

**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.*

**19.03.03**

подготовки бакалавров

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Технологии продуктов животного происхождения

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

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2020  
Образовательный стандарт № 199 от 12.03.2015*

План Учебный план бакалавриата '19.03.03а\_2020 (Т-208, 209).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1																		
	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2									
														з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>						207	207		7780	7780	3494.7	3474.1	811.2	26	996	135	45	255	13.95	445.65	101.4	29	1116	174	180	171	16		473.6	101.4	
<b>Базовая часть</b>						102	102		3672	3672	1649.2	1583.4	439.4	22	792	120	15	225	11	353.4	67.6	26	936	156	144	135	15		384.6	101.4	
<b>Модуль "Обязательный"</b>	2346	12				21	21		756	756	329.4	291.4	135.2	3	108			60	0.1	47.9		6	216	15		84	3.05	80.15	33.8		
Иностранный язык	3	12				9	9	36	324	324	176.4	113.8	33.8	3	108			60	0.1	47.9		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	57.1	53.1	33.8																		
<b>Модуль "История (история России, всеобщая история)"</b>	2					4	4		144	144	47.95	62.25	33.8									4	144	15		30	2.95	62.25	33.8		
История	2					4	4	36	144	144	47.95	62.25	33.8									4	144	15		30	2.95	62.25	33.8		
<b>Модуль "Физическая культура и спорт"</b>		1				2	2		72	72	30.85	41.15		2	72	15		15	0.85	41.15											
Физическая культура		1				2	2	36	72	72	30.85	41.15		2	72	15		15	0.85	41.15											
<b>Модуль "Общеобразовательный"</b>	12235	11223	345			39	39		1404	1404	642.1	592.9	169	10	360	45		120	4.65	156.55	33.8	12	432	90	72	36	9.1	157.3	67.6		
Компьютерная и инженерная графика		1				3	3	36	108	108	45.1	62.9		3	108			45	0.1	62.9											
Математика	12					8	8	36	288	288	135.8	84.6	67.6	4	144	30		45	3.7	31.5	33.8	4	144	18		36	3.1	53.1	33.8		
Информатика	2					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8									4	144	36	36		4	34.2	33.8		
Экология		2				2	2	36	72	72	37	35										2	72	18	18		1	35			
Физика	3	12				8	8	36	288	288	130.8	123.4	33.8	3	108	15		30	0.85	62.15		2	72	18	18		1	35			
Метрология и стандартизация		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
Биохимия		5				3	3	36	108	108	55	53																			
Микробиология		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
Процессы и аппараты	5	4				7	7	36	252	252	100.7	117.5	33.8																		
<b>Модуль "Основы формирования личности"</b>		1123				8	8		288	288	123.4	164.6		4	144	30		30	1.7	82.3		2	72	15		15	0.85	41.15			
Психология		1				2	2	36	72	72	30.85	41.15		2	72	15		15	0.85	41.15											
Социология		2				2	2	36	72	72	30.85	41.15										2	72	15		15	0.85	41.15			
Культурология		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
Правоведение		1				2	2	36	72	72	30.85	41.15		2	72	15		15	0.85	41.15											
<b>Модуль "Экономика"</b>	7	6			7	7	7		252	252	102.2	116	33.8																		
Основы экономики		6				2	2	36	72	72	37	35																			
Экономика и управление производством	7				7	5	5	36	180	180	65.2	81	33.8																		
<b>Модуль "Химия"</b>	13	2234				19	19		684	684	333.3	283.1	67.6	3	108	30	15		3.7	25.5	33.8	6	216	36	72		2	106			
Неорганическая химия	1	2				6	6	36	216	216	103.7	78.5	33.8	3	108	30	15		3.7	25.5	33.8	3	108	18	36		1	53			
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				3	3	36	108	108	55	53										3	108	18	36		1	53			
Физическая и коллоидная химия		3				4	4	36	144	144	73.9	70.1																			
Органическая химия	3	4				6	6	36	216	216	100.7	81.5	33.8																		
<b>Модуль "Механика"</b>	4	3				6	6		216	216	87.95	94.25	33.8																		
Теоретическая механика		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15																			
Прикладная механика	4					4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8																		
<b>Вариативная часть</b>						105	105		4108	4108	1845.5	1890.7	371.8	4	204	15	30	30	2.95	92.25	33.8	3	180	18	36	36	1		89		
<b>Модуль "Введение в технологию отрасли"</b>	1	23445				5	21	21		756	756	336.9	385.3	33.8	4	144	15	30		2.95	62.25	33.8	3	108	18	36		1	53		
Введение в технологию отрасли	1	2				7	7	36	252	252	102.95	115.25	33.8	4	144	15	30		2.95	62.25	33.8	3	108	18	36		1	53			
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		3				3	3	36	108	108	45.85	62.15																			
Химия пищи		4				3	3	36	108	108	55	53																			
Общая технология отрасли		45				8	8	36	288	288	133.1	154.9																			
<b>Модуль "Профессиональный"</b>	5778	56668				678	40	40		1440	1440	629.95	674.85	135.2																	
Технологическое оборудование отрасли	5	6				6	8	8	36	288	288	122.95	131.25	33.8																	
Технология продуктов животного происхождения	7	56				8	16	16	36	576	576	243.2	299	33.8																	
Проектирование предприятий отрасли	7				7	6	6	36	216	216	95.7	86.5	33.8																		
Пищевые добавки функционального назначения		8				2	2	36	72	72	37	35																			
Технология функциональных продуктов животного происхождения	8					4	4	36	144	144	57.1	53.1	33.8																		
Учебно-исследовательская работа студентов		8				2	2	36	72	72	37	35																			
Биоинженерия в современных пищевых технологиях		6				2	2	36	72	72	37	35																			
<b>Модуль "Качество и безопасность"</b>	468					6	13	13		468	468	192.6	174	101.4																	
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4					5	5	36	180	180	76	70.2	33.8																		
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	6					6	5	5	36	180	180	77.5	68.7	33.8																	
Биологическая безопасность пищевых систем	8					3	3	36	108	108	39.1	35.1	33.8																		
<b>Элективные дисциплины (курсы) по физической культуре и спорту</b>		12345							328	328	162	166			60			30		30			72			36			36		
Гимнастика		12345							328	328	162	166			60			30		30			72			36			36		

План Учебный план бакалавриата '19.03.03а\_2020 (Т-208, 209).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

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
25	960	156	141	135	15		411.6	101.4	30	1152	159	180	102	15.05		594.55	101.4	25	964	168	246	30	16.9		401.7	101.4	30	1080	198	270	36	20.6		454	101.4
22	792	141	111	105	14.15		319.45	101.4	14	504	69	36	66	8.05		257.35	67.6	7	252	48	66		4.7		99.5	33.8	6	216	36	36	18	4.1		88.1	33.8
4	144			60	2.2		48	33.8	4	144	15		30	2.95		62.25	33.8										4	144	18	36		3.1		53.1	33.8
4	144			60	2.2		48	33.8																											
									4	144	15		30	2.95		62.25	33.8																		
																											4	144	18	36		3.1		53.1	33.8
7	252	45	45	15	4.65		108.55	33.8	3	108	18	18		1		71		7	252	48	66		4.7		99.5	33.8									
3	108	15	15	15	2.95		26.25	33.8																											
2	72	15	15		0.85		41.15											3	108	18	36		1		53										
2	72	15	15		0.85		41.15																												
									3	108	18	18		1		71		4	144	30	30		3.7		46.5	33.8									
2	72	15		15	0.85		41.15																												
2	72	15		15	0.85		41.15																												









	-	-	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	иФР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
Наименование		Семестр/ Курс										
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>												
Введение в технологию отрасли	1	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>						
	2	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>						
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
Химия пищи	4	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>						
Общая технология отрасли	4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>						
	5	3	108	<u>45</u>		<u>45</u>						
Технологическое оборудование отрасли	5	5	180	<u>30</u>		<u>30</u>						
	6	3	108	<u>54</u>		<u>36</u>	<u>18</u>					
Технология продуктов животного происхождения	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
	6	5	180	<u>54</u>		<u>54</u>						
	7	6	216	<u>45</u>		<u>45</u>						
	8	2	72	<u>9</u>			<u>9</u>					
Проектирование предприятий отрасли	7	6	216	<u>60</u>		<u>60</u>						
Пищевые добавки функционального назначения	8	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>						
Технология функциональных продуктов животного происхождения	8	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
Учебно-исследовательская работа студентов	8	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>						
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>						
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	6	5	180	<u>36</u>		<u>36</u>						
Биологическая безопасность пищевых систем	8	3	108	<u>18</u>		<u>18</u>						
Биоинженерия в современных пищевых технологиях	6	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>						
Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	4	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>						
	5	5	180	<u>45</u>		<u>45</u>						
<i>Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>36</i>		<i>36</i>						
	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>180</i>	<i>45</i>		<i>45</i>						



	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)								
			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
	Наименование												
	Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	5	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>						
		6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>						
		7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
	<i>Основы переработки сырья животного происхождения (рабочая профессия)</i>	5	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>						
		6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>						
		7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
	Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
	<i>Производственный контроль на предприятиях отрасли</i>	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	6	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>						
		7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
	<i>Комплексная оценка состава и свойств пищевых ингредиентов</i>	6	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>						
		7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
	Современные технологии продуктов животного происхождения	7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>						
		8	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
	<i>Новые технологии переработки животного сырья</i>	7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>						
		8	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
<b>Блок 2.Практики</b>													
	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	2	5	180	<u>180</u>					<u>120</u>	<u>60</u>		

	-	-	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	ифР пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
	Наименование	Семестр/ Курс										
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	4	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
	Производственная практика (технологическая практика)	6	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	8	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
	Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>												
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8	6	216	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
<b>ФТД. Факультативы</b>												
	Основы животноводства	6	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					
	Санитарно-гигиенические основы производства продуктов	7	2	72	<u>15</u>		<u>15</u>					