

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*

	-	-	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
Блок 1. Дисциплины (модули)												
Наименование	Семестр/ Курс											
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	1	36	<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>						
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>						
Блок 2.Практики													
	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	9	324	<u>324</u>				<u>216</u>	<u>108</u>		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8	6	216	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
ФТД. Факультативы												
	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>					