

**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: заочная  
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

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

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03\_2020 (ЗЖС-20).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

Наименование	Форма контроля						з.е.		Итого акад. часов					Курс 1																				
	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Эксперт ные	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ные	По плану	Контр. раб.	СР	Контр роль	з.е. на курсе	Сессия 1						Сессия 2												
																Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Контр роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Контр роль	Формы контр.	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>							204	204		7672	7672	1137.9	6218.7	315.4	41	720	30	12	40	18.3		584.7	35		756	46	32	26	17.4		601.5	33.1		
<b>Базовая часть</b>							102	102		3672	3672	556.1	2945.6	170.3	37	720	30	12	40	18.3		584.7	35		612	38	24	26	13.2		484.5	26.3		
<b>Модуль "Обязательный"</b>	1244	33				12334	4	21	21		756	756	118.5	602.5	35	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк									
Иностранный язык	4	33				334	9	9	9	36	324	324	60.8	248.6	14.6																			
Философия	2					2	4	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Безопасность жизнедеятельности	4					4	4	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																			
<b>Модуль "История (история России, всеобщая история)"</b>	1					1	4	4	4		144	144	19.9	117.3	6.8	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк									
История	1					1	4	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк									
<b>Модуль "Физическая культура и спорт"</b>		2					2	2	2		72	72	11.6	56.5	3.9																			
Физическая культура		2					2	2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9																			
<b>Модуль "Общеобразовательный"</b>	11123	11122	333			11111	39	39			1404	1404	211	1127.8	65.2	20	396	14	6	24	9		325.5	17.5	2эк3к	324	20	6	20	7.8		255.6	14.6	»2эк3к
Компьютерная и инженерная графика		1				1	3	3	3	36	108	108	12.9	91.2	3.9	3	108			12	0.9		91.2	3.9	эк									
Математика	11					11	8	8	8	36	288	288	48.4	226	13.6	8	144	8		12	4.2		113	6.8	эк	144	8		12	4.2		113	6.8	эк
Информатика	1					1	4	4	4	36	144	144	15.9	121.3	6.8	4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк									
Экология		1				1	2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2									72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк	
Физика	2	12				122	8	8	8	36	288	288	64.4	209	14.6	3									108	8		8	2.1		86	3.9	эк	
Метрология и стандартизация		3				3	2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Биохимия		3				3	3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Микробиология		2				2	2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Процессы и аппараты	3	3				33	7	7	7	36	252	252	27.4	213.9	10.7																			
<b>Модуль "Основы формирования личности"</b>		1122				1122	8	8			288	288	46	226.4	15.6	4	72	4		6	1.5		56.6	3.9	эк	72	4		6	1.5		56.6	3.9	эк
Психология		1				1	2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2	72	4		6	1.5		56.6	3.9	эк									
Социология		1				1	2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9	2									72	4		6	1.5		56.6	3.9	эк	
Культурология		2				2	2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Правоведение		2				2	2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
<b>Модуль "Экономика"</b>	5	2				5	25	7	7		252	252	41.2	200.1	10.7																			
Основы экономики		2				2	2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Экономика и управление производством	5					5	5	5	5	36	180	180	29.7	143.5	6.8																			
<b>Модуль "Химия"</b>	12	1122				11122	2	19	19		684	684	98.4	556.4	29.2	9	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк	216	14	18		3.9		172.3	7.8	2эк2к
Неорганическая химия	1	1				11	6	6	6	36	216	216	34	171.3	10.7	6	108	6	6		3.9		85.3	6.8	эк	108	8	8		2.1		86	3.9	эк
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		1				1	3	3	3	36	108	108	17.8	86.3	3.9	3									108	6	10		1.8		86.3	3.9	эк	
Физическая и коллоидная химия		2				2	4	4	4	36	144	144	19.8	120.3	3.9																			
Органическая химия	2	2				22	6	6	6	36	216	216	26.8	178.5	10.7																			
<b>Модуль "Механика"</b>	2	2				22	6	6			216	216	29.4	175.9	10.7																			
Теоретическая механика		2				2	2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Прикладная механика	2					2	4	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
<b>Вариативная часть</b>						102	102				4000	4000	581.8	3273.1	145.1	4									144	8	8		4.2		117	6.8		
<b>Модуль "Введение в технологию отрасли"</b>	1	23334				4	12333	4	21	21		756	756	94.1	635.6	26.3	4									144	8	8		4.2		117	6.8	эк
Введение в технологию отрасли	1	2				4	7	7	7	36	252	252	38.3	203	10.7	4									144	8	8		4.2		117	6.8	эк	
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		3				3	3	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																			
Химия пищи		3				3	3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Общая технология отрасли		34				4	34	8	8	36	288	288	34.8	245.4	7.8																			
<b>Модуль "Профессиональный"</b>	2445	33345				345	23333	44445	5	37	37		1332	1332	230.7	1054.6	46.7																	
Технологическое оборудование отрасли	2	3				3	23	8	8	36	288	288	27.1	250.2	10.7																			
Технология продуктов животного происхождения	4	34				5	33444	15	15	36	540	540	110.7	414.7	14.6																			
Проектирование предприятий отрасли	4					4	6	6	6	36	216	216	23.9	185.3	6.8																			
Пищевые добавки функционального назначения		5				5	2	2	2	36	72	72	22.1	46	3.9																			
Технология функциональных продуктов животного происхождения	5					5	4	4	4	36	144	144	37.4	99.8	6.8																			
Биоинженерия в современных пищевых технологиях		3				3	2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
<b>Модуль "Качество и безопасность"</b>	455					5	455	13	13		468	468	80.4	367.2	20.4																			
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4					4	5	5	5	36	180	180	15.6	157.6	6.8																			
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	5					5	5	5	5	36	180	180	46.9	126.3	6.8																			
Биологическая безопасность пищевых систем	5					5	3	3	3	36	108	108	17.9	83.3	6.8																			



План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03\_2020 (ЗЖС-20).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2020

з.е. на курсе	Курс 4															Курс 5															Закрепленная
	Сессия 1					Сессия 2					Сессия 1					Сессия 2															
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код				
48	936	32	50	16	19.7	782.3	36		792	44	56		19.4		644.4	28.2		27	972	78	84	18	33.5	716.7	41.8						
8	288	6	8	16	6.9	237.5	13.6											5	180	8	16	5.7	143.5	6.8							
8	288	6	8	16	6.9	237.5	13.6	2э2к																							
4	144			16	3	118.2	6.8	эк																			26				
4	144	6	8		3.9	119.3	6.8	эк																			15				
																											14				
																											15				
																											33				
																											28				
																											2				
																											5				
																											28				
																											10				
																											16				
																											27				
																											27				
																											23				
																											15				
																											15				
																											15				
																											15				
																			5	180	8	16	5.7	143.5	6.8	эрк	7				
																			5	180	8	16	5.7	143.5	6.8	эрк	6				
																											4				
																											13				
																											13				
																											36				
																											12				
																											12				
40	648	26	42		12.8	544.8	22.4		792	44	56		19.4		644.4	28.2		22	792	70	84	2	27.8	573.2	35						
3	108	4	8		3	89.1	3.9	эрк																			24				
																											24				
																											27				
3	108	4	8		3	89.1	3.9	эрк																			24				
17	180	12	16		3.5	144.6	3.9	э2к	432	26	28		11.9		352.5	13.6	2эп2к	7	252	24	28	2	9.5	177.8	10.7	ээп2к					
																											21				
11	180	12	16		3.5	144.6	3.9	э2к	216	20	16		6		167.2	6.8	эк	1	36			2	2	32		п	24				
6									216	6	12		5.9		185.3	6.8	эпк										24				
																			2	72	8	12		2.1	46	3.9	эк	24			
																			4	144	16	16		5.4	99.8	6.8	эк	24			
																											27				
5									180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк	8	288	22	32		10.8	209.6	13.6	2эп2к					
5									180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк											27			
																			5	180	16	24		6.9	126.3	6.8	эрк	24			
																			3	108	6	8		3.9	83.3	6.8	эк	24			







	-	-	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>8</u>		<u>8</u>						
	2	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>						
Химия пищи	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
Общая технология отрасли	3	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>						
	4	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
Технологическое оборудование отрасли	2	5	180	<u>6</u>		<u>6</u>						
	3	3	108	<u>6</u>		<u>4</u>	<u>2</u>					
Технология продуктов животного происхождения	3	3	108	<u>20</u>		<u>20</u>						
	4	11	396	<u>32</u>		<u>32</u>						
	5	1	36	<u>2</u>			<u>2</u>					
Проектирование предприятий отрасли	4	6	216	<u>12</u>		<u>12</u>						
Пищевые добавки функционального назначения	5	2	72	<u>12</u>		<u>12</u>						
Технология функциональных продуктов животного происхождения	5	4	144	<u>16</u>		<u>16</u>						
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>						
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	5	5	180	<u>24</u>		<u>24</u>						
Биологическая безопасность пищевых систем	5	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
Биоинженерия в современных пищевых технологиях	3	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>						
Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	3	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	4	5	180	<u>6</u>		<u>6</u>						
Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	3	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	4	5	180	<u>6</u>		<u>6</u>						
Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	4	5	180	<u>16</u>		<u>16</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											
Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	5	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>						
Основы переработки сырья животного происхождения (рабочая профессия)	4	5	180	<u>16</u>		<u>16</u>						
	5	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>						
Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	3	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>						
Производственный контроль на предприятиях отрасли	3	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>						
Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	3	2	72	<u>8</u>		<u>8</u>						
	4	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>						
Комплексная оценка состава и свойств пищевых ингредиентов	3	2	72	<u>8</u>		<u>8</u>						
	4	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>						
Современные технологии продуктов животного происхождения	4	2	72	<u>12</u>		<u>12</u>						
	5	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>						
Новые технологии переработки животного сырья	4	2	72	<u>12</u>		<u>12</u>						
	5	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>						

**Блок 2.Практики**

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	1	5	180	<u>180</u>					<u>120</u>	<u>60</u>		
Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	2	5	180	<u>180</u>					<u>120</u>	<u>60</u>		
Производственная практика (технологическая практика)	3	5	180	<u>180</u>					<u>120</u>	<u>60</u>		
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	6	216	<u>216</u>					<u>144</u>	<u>72</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 (преддипломная практика)	5	9	324	<b>324</b>				<b>216</b>	<b>108</b>		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>												
	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	5	6	216	<b>11.5</b>				<b>11.5</b>			
<b>ФТД. Факультативы</b>												
	Основы животноводства	3	2	72	<b>4</b>		<b>4</b>					
	Санитарно-гигиенические основы производства продуктов	3	2	72	<b>4</b>		<b>4</b>					