

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая _____ 20 24 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) 2021
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2021++(Т-218, 219).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2021

Курс 4															Закреп ленная			
Семестр 7					Семестр 8					Код								
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.		Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль
24	864	240	210	60	22.5		230.1	101.4	15	540	136	128	40	15.5		119.1	101.4	
3	108	45	30		2.35		30.65											
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		25
																		25
																		28
																		2
																		5
																		28
																		10
																		16
																		27
																		27
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
3	108	45	30		2.35		30.65											
																		27
																		21
3	108	45	30		2.35		30.65											24
21	756	195	180	60	20.15		199.45	101.4	15	540	136	128	40	15.5		119.1	101.4	
																		24
																		24
																		24
18	648	150	150	60	17.8		168.8	101.4	12	432	104	112	40	11.7		96.7	67.6	
																		19
																		5
5	180	45	30	30	4.45		36.75	33.8	2	72			40	2		30		24
5	180	45	60		6.45		34.75	33.8										24
4	144	30		30	5.2		45	33.8										6
2	72	15	30		0.85		26.15											24
									4	144	40	40		4.2		26	33.8	24
2	72	15	30		0.85		26.15											24
									2	72	24	32		1.3		14.7		24
									4	144	40	40		4.2		26	33.8	24
3	108	45	30		2.35		30.65		3	108	32	16		3.8		22.4	33.8	

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2021++(Т-218, 219).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2021

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
																			5	180	54	54		6.4		31.8	33.8								
																			3	108	36	36		1.9		34.1									
	60						30									36								36					64			30		34	
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
60				30			30			72						36			64						30				34						
									3	108	36	36			1.9	34.1		4	144	30	45			3.7	31.5	33.8									
									3	108	36	36			1.9	34.1		4	144	30	45			3.7	31.5	33.8									
									3	108	36	36			1.9	34.1		4	144	30	45			3.7	31.5	33.8									
																			4	144	36	36			4		34.2	33.8							
																			4	144	36	36			4		34.2	33.8							
																			4	144	36	36			4		34.2	33.8							
									5	180					120	60										5	180				120	60			
									5	180					120	60																			
									5	180					120	60																			
																			2	72	15	30			0.85		26.15								
																			2	72	15	30			0.85		26.15								
																			2	72	15	30			0.85		26.15								

	-	-	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										
Блок 1. Дисциплины (модули)												
Метрология и стандартизация		2	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
Химия пищи		6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения		4	5	180	<u>54</u>		<u>54</u>					
Технологическое оборудование отрасли		5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
		6	4	144	<u>72</u>		<u>36</u>	<u>36</u>				
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>					
Введение в технологию отрасли		1	4	144	<u>30</u>		<u>30</u>					
		2	4	144	<u>54</u>		<u>54</u>					
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		3	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
Общая технология отрасли		4	5	180	<u>72</u>		<u>72</u>					
		5	3	108	<u>45</u>		<u>45</u>					
Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>					
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		3	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>				
Технология продуктов животного происхождения		5	4	144	<u>60</u>		<u>30</u>	<u>30</u>				
		6	5	180	<u>72</u>		<u>36</u>	<u>36</u>				
		7	5	180	<u>60</u>		<u>30</u>	<u>30</u>				
		8	2	72	<u>40</u>			<u>40</u>				
Проектирование предприятий отрасли		7	5	180	<u>60</u>		<u>60</u>					
Экономика и управление производством		7	4	144	<u>30</u>			<u>30</u>				
Учебно-исследовательская работа студентов		7	2	72	<u>30</u>		<u>30</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											
Современные технологии продуктов животного происхождения	8	4	144	<u>40</u>		<u>40</u>						
Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения	7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>						
Пищевые добавки функционального назначения	8	2	72	<u>32</u>		<u>32</u>						
Технология функциональных продуктов животного происхождения	8	4	144	<u>40</u>		<u>40</u>						
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	6	5	180	<u>54</u>		<u>54</u>						
Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>						
	7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>						
Биологическая безопасность пищевых систем	8	3	108	<u>16</u>		<u>16</u>						
Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	4	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>						
	5	4	144	<u>45</u>		<u>45</u>						
<i>Производственный контроль на предприятиях отрасли</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>36</i>		<i>36</i>						
	<i>5</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>45</i>		<i>45</i>						
Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
<i>Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения</i>	<i>6</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>36</i>		<i>36</i>						

Блок 2. Практика

Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>			
Учебная практика (технологическая практика)	4	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>			
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	8	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>			
Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>			
Производственная практика (технологическая практика)	6	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>			
Производственная практика (организационно-управленческая практика)	6	2	72	<u>72</u>				<u>48</u>	<u>24</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 (научно-исследовательская работа)	8	3	108	108				72	36		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	11.5				11.5			
ФТД. Факультативные дисциплины												
	Основы животноводства	5	2	72	30		30					
	Санитарно-гигиенические основы производства продуктов	7	2	72	30		30					