

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: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2021++(ЗЖС-21).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2021

Наименование	Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов											Курс 1													
	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Зимняя сессия							Летняя сессия											
															з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.
Блок 1. Дисциплины (модули)							204	204		7344	7344	1100.9	5920	323.1	41	576	26	6	48	10.6	459.1	26.3		900	46	20	54	24.6	709.7	45.7			
Обязательная часть							116	116		4176	4176	598.9	3376.6	200.5	37	576	26	6	48	10.6	459.1	26.3		756	38	12	54	20.4	592.7	38.9			
Модуль "Обязательный"	1223	11				111223	20	20		720	720	118.5	566.5	35	8	108			20	0.9	83.2	3.9	эк	180	6		30	4.8	128.5	10.7	эк		
История (история России, всеобщая история)	1					1	3	3	36	108	108	19.9	81.3	6.8	3									108	6		10	3.9	81.3	6.8	эк		
Иностранный язык	2	11				112	9	9	36	324	324	60.8	248.6	14.6	5	108			20	0.9			эк	72			20	0.9	47.2	3.9	эк		
Философия	2					2	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Безопасность жизнедеятельности	3					3	4	4	36	144	144	17.9	119.3	6.8																			
Модуль "Физическая культура и спорт"		1					2	2		72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6	56.5	3.9	э										
Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6	56.5	3.9	э										
Модуль "Развитие личности"		11223				11223	10	10		360	360	47.5	293	19.5	4	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк		
Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		11				11	4	4	36	144	144	19	117.2	7.8	4	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк		
Основы проектного обучения		22				22	4	4	36	144	144	19	117.2	7.8																			
Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Модуль "Общеобразовательный"	11123	11222334				11111222223334	44	44		1584	1584	213.4	1297.6	73	20	324	12	6	24	6.6	260.8	14.6	экзэк	396	22	6	20	10.2	320.3	17.5	экзэк		
Компьютерная и инженерная графика		1				1	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	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	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	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	36	288	288	47.8	225.6	14.6	3									108	8		8	2.1	86	3.9	эк		
Метрология и стандартизация		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Биохимия		2				2	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Пищевая микробиология		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Химия пищи		3				3	3	3	36	108	108	11.5	92.6	3.9																			
Процессы и аппараты	3	2				23	7	7	36	252	252	25.4	215.9	10.7																			
Основы экономики		4				4	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Модуль "Химия"	12	2223				122223	14	14		504	504	75.8	399	29.2	3									108	6	6		3.9	85.3	6.8	эк		
Неорганическая химия	1	2				12	5	5	36	180	180	31.7	137.6	10.7	3									108	6	6		3.9	85.3	6.8	эк		
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Физическая и коллоидная химия		2				2	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																			
Органическая химия	2	3				23	5	5	36	180	180	23.1	146.2	10.7																			
Модуль "Механика"	3	2				23	6	6		216	216	29.4	175.9	10.7																			
Теоретическая механика		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Прикладная механика	3					3	4	4	36	144	144	19.9	117.3	6.8																			
Модуль "Общепрофессиональный"	33	3444		4		333444	20	20		720	720	102.7	588.1	29.2																			
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	3					3	5	5	36	180	180	15.6	157.6	6.8																			
Технологическое оборудование отрасли	3	4		4		34	7	7	36	252	252	41.7	199.6	10.7																			
Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)		344				344	8	8	36	288	288	45.4	230.9	11.7																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							88	88		3168	3168	502	2543.4	122.6	4									144	8	8		4.2	117	6.8			
Модуль "Введение в технологию отрасли"	1	2233			3	12233	19	19		684	684	85.2	576.4	22.4	4									144	8	8		4.2	117	6.8	эк		
Введение в технологию отрасли	1	2				12	8	8	36	288	288	36	241.3	10.7	4									144	8	8		4.2	117	6.8	эк		
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		2				2	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																			
Общая технология отрасли		33			3	33	8	8	36	288	288	39.7	240.5	7.8																			
Модуль "Профессиональный"	44555	2234555		45	5	2234444455555	44	44		1584	1584	289.7	1233	61.3																			
Автоматизированные системы управления технологическими процессами		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами		2				2	3	3	36	108	108	9.5	94.6	3.9																			
Технология продуктов животного происхождения	4	34		5		34444	16	16	36	576	576	113.5	447.9	14.6																			
Проектирование предприятий отрасли	4			4		4	5	5	36	180	180	30.8	142.4	6.8																			
Экономика и управление производством	5				5	5	4	4	36	144	144	19.7	117.5	6.8																			
Учебно-исследовательская работа студентов		5				5	2	2	36	72	72	13.5	54.6	3.9																			
Современные технологии продуктов животного происхождения	5					5	4	4	36	144	144	20.2	117	6.8																			
Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения		5				5	2	2	36	72	72	13.5	54.6	3.9																			
Пищевые добавки функционального назначения		5				5	2	2	36	72	72	22.1	46	3.9																			

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2021++(ЗЖС-21).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2021

з.е. на курсе	Курс 2																Курс 3																				
	Зимняя сессия								Летняя сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия												
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	
51	720	36	32	20	14.7	583.2	34.1		1116	48	38	26	23.4		929	51.6		51	1116	46	42	14	23.4		943.9	46.7		720	34	52	8	18.3		575.6	32.1		
36	504	26	20	20	11.4	400.3	26.3		792	36	28	22	18.9		647.2	39.9		31	792	30	26	14	17.1		668.9	36		324	12	20		8.7		265.8	17.5		
8	144			16	3	118.2	6.8	эк	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк	4									144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк		
4	144			16	3	118.2	6.8	эк																													
4									144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк											144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк	
4	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
4	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																				
13	144	12	8		3.6	112.6	7.8	эз2к	324	14	16	4	6.9		268.5	14.6	эз3к	9	324	12	14		6.6		276.8	14.6	эз3к										
5	72	8	4		2.1	54	3.9	эк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																				
2	72	4	4		1.5	58.6	3.9	эк																													
3									108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк																				
																		2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк										
																		3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	эк										
3									108	6	6		1.8		90.3	3.9	эк	4	144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк										
9	144	10	12		3.3	110.9	7.8	эз2к	180	8	12		5.1		144.2	10.7	эз2к	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк										
2	72	6	8		1.8	52.3	3.9	эк																													
2	72	4	4		1.5	58.6	3.9	эк																													
2									72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк																				
3									108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк										
2									72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк										
2									72	4	4	1.5		58.6	3.9	эк																					
																		4	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк										
																		10	180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк	180	6	12		4.8		146.5	10.7	эз2к	
																		5	180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк										
																		3									108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк		
																		2									72	2	6		1.2		58.9	3.9	эк		
15	216	10	12		3.3	182.9	7.8		324	12	10	4	4.5		281.8	11.7		20	324	16	16		6.3		275	10.7		396	22	32	8	9.6		309.8	14.6		
7	144	6	8		1.8	124.3	3.9	эк	108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк	8	180	8	8		2.1		158	3.9	эк	108	8	10		3.6		82.5	3.9	эрк	
4	144	6	8		1.8	124.3	3.9	эк																													
3									108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк																				
																		8	180	8	8		2.1		158	3.9	эк	108	8	10		3.6		82.5	3.9	эрк	
5	72	4	4		1.5	58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	4									144	10	10	8	2.4		109.7	3.9	эк		
2	72	4	4		1.5	58.6	3.9	эк																													
3									108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк																				
																		4									144	10	10	8	2.4		109.7	3.9	эк		

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2021++(ЗЖС-21).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2021

з.е. на курсе	Курс 2										Курс 3																							
	Зимняя сессия					Летняя сессия					Зимняя сессия					Летняя сессия																		
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.								
3									108	4	6		1.5	92.6	3.9	эк	4	144	8	8		4.2	117	6.8	эк									
3									108	4	6		1.5	92.6	3.9	эк	4	144	8	8		4.2	117	6.8	эк									
3									108	4	6		1.5	92.6	3.9	эк	4	144	8	8		4.2	117	6.8	эк									
																	4									144	4	12		3.6	117.6	6.8	эк	
																	4									144	4	12		3.6	117.6	6.8	эк	
5									180				120	60			5									180				120	60			
5									180				120	60																				
5									180				120	60		о																		
																	5									180				120	60			
																	3									108				72	36		о	
																	2									72				48	24		о	
																	2									72	2	2		1.2	62.9	3.9		
																	2									72	2	2		1.2	62.9	3.9		
																	2									72	2	2		1.2	62.9	3.9	эк	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2021++(ЗЖС-21).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2021

з.е. на курсе	Курс 4																Курс 5																Закрепленная				
	Зимняя сессия								Летняя сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия												
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
8									288	20	24		8.4		224.9	10.7	ээр2ж	6	216	10	8		5.4		99.8	6.8	эк							24			
5									180	16	16		6.9		134.3	6.8	эрк																	24			
3									108	4	8		1.5		90.6	3.9	эк	3	108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк							24			
																			3	108	6	4		3.9		87.3	6.8	эк							24		
																																		24			
																																		24			
																																		24			
6									216				144	72					6	216				144	72									24			
3									108				72	36					6	216				144	72									24			
																																		24			
3									108				72	36			о																	24			
																			6	216				144	72		о							24			
3									108				72	36																				24			
																																		24			
3									108				72	36			о																		24		
																			9									324				11.5	312.5		24		
																			9									324				11.5	312.5		24		
2	72	2	2		1.2		62.9	3.9																									24				
2	72	2	2		1.2		62.9	3.9																									24				
2	72	2	2		1.2		62.9	3.9	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											
Блок 1. Дисциплины (модули)												
Метрология и стандартизация	2	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>						
Химия пищи	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>						
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	3	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>						
Технологическое оборудование отрасли	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
	4	4	144	<u>16</u>		<u>8</u>	<u>8</u>					
Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	3	2	72	<u>6</u>		<u>6</u>						
	4	6	216	<u>16</u>		<u>16</u>						
Введение в технологию отрасли	1	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>						
Общая технология отрасли	3	8	288	<u>18</u>		<u>18</u>						
Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>						
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	<u>4</u>			<u>4</u>					
Технология продуктов животного происхождения	3	4	144	<u>18</u>		<u>10</u>	<u>8</u>					
	4	10	360	<u>40</u>		<u>20</u>	<u>20</u>					
	5	2	72	<u>8</u>			<u>8</u>					
Проектирование предприятий отрасли	4	5	180	<u>12</u>		<u>12</u>						
Экономика и управление производством	5	4	144	<u>6</u>			<u>6</u>					
Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	<u>8</u>		<u>8</u>						
Современные технологии продуктов животного происхождения	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения	5	2	72	<u>8</u>		<u>8</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											
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>						
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	4	5	180	<u>16</u>		<u>16</u>						
Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	4	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	5	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>						
Биологическая безопасность пищевых систем	5	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>						
Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
	3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Производственный контроль на предприятиях отрасли	2	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>						
	3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	3	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>						
Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	3	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>						

Блок 2.Практика

Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>			
Учебная практика (технологическая практика)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>			
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>			
Производственная практика (преддипломная практика)	5	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>			
Производственная практика (технологическая практика)	3	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>			
Производственная практика (организационно-управленческая практика)	3	2	72	<u>72</u>				<u>48</u>	<u>24</u>			
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>			

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

			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										
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины												
	Основы животноводства	3	2	72	2		2					
	Санитарно-гигиенические основы производства продуктов	4	2	72	2		2					