

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 29.05.2025 г.*

19.03.03

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая _____ 20 25 г.

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) 2022
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2022++(Т-226, 227).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2022

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	942	225	105	180	18.45		312.15	101.4	30	1134	327	243	123	23.55		316.05	101.4	24	906	273	213	75	22.35		221.25	101.4	30	1134	324	306	108	26.8		267.8	101.4
19	684	150	75	120	14.5		223.1	101.4	22	792	237	135	87	18.85		212.75	101.4	12	432	135	75	30	11.45		112.95	67.6	14	504	144	144	36	11.7		134.5	33.8
4	144			60	2.2		48	33.8	4	144	36		36	4		34.2	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8
4	144			60	2.2		48	33.8																											
									4	144	36		36	4		34.2	33.8																		
																											4	144	36	36		4		34.2	33.8
2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4										
2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4										
6	216	45	45	15	4.55		72.65	33.8	5	180	63	63		3.35		50.65		6	216	75	30	15	6.05		56.15	33.8	3	108	36	36		1.9		34.1	
3	108	15	15	15	2.95		26.25	33.8																											
3	108	30	30		1.6		46.4		2	72	27	27		1.45		16.55		3	108	36	36		1.9		34.1		3	108	36	36		1.9		34.1	
									3	108	36	36		1.9		34.1		4	144	45	30		4.45		30.75	33.8									
5	180	60	30		5.3		50.9	33.8	2	72	18	18		1		35		2	72	30		15	1.6		25.4										
2	72	30	15		1.6		25.4		2	72	18	18		1		35																			
3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	2	72	18	18		1		35																			
2	72	15		30	0.85		26.15		4	144	36		36	4		34.2	33.8																		
2	72	15		30	0.85		26.15		4	144	36		36	4		34.2	33.8																		
									5	180	54	54		4.9		33.3	33.8	4	144	30	45		3.8		31.4	33.8	7	252	72	72	36	5.8		66.2	
									5	180	54	54		4.9		33.3	33.8																		
																		2	72	15	15		2.95		5.25	33.8	4	144	36	36	36	3.9		32.1	
																		2	72	15	30		0.85		26.15		3	108	36	36		1.9		34.1	
6	258	75	30	60	3.95		89.05		8	342	90	108	36	4.7		103.3		12	474	138	138	45	10.9		108.3	33.8	16	630	180	162	72	15.1		133.3	67.6
3	108	45	30		2.35		30.65		5	180	54	72		2.8		51.2		3	108	45	45		3.85		14.15										
3	108	45	30		2.35		30.65																												
									5	180	54	72		2.8		51.2		3	108	45	45		3.85		14.15										
3	108	30		30	1.6		46.4											5	180	63	48	15	3.35		50.65		4	144	54	36	36	2.8		15.2	
3	108	30		30	1.6		46.4																												
																		2	72	18	18		1		35										
																		3	108	45	30	15	2.35		15.65		4	144	54	36	36	2.8		15.2	

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2022++(Т-226, 227).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2022

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	904	240	195	90	22.5		255.1	101.4	15	540	120	112	40	14.7		151.9	101.4		
3	108	45	30		2.35		30.65												15
																			26
																			15
																			28
																			33
																			15
																			27
																			7
																			28
																			3
																			5
																			28
																			10
																			16
																			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	796	195	165	90	20.15		224.45	101.4	15	540	120	112	40	14.7		151.9	101.4		24
																			24
																			24
18	648	150	135	60	17.8		183.8	101.4	12	432	104	96	40	11.7		112.7	67.6		24
																			19
																			5
																			27
5	180	45	30	30	4.45		36.75	33.8	2	72			40	2		30			24
5	180	45	45		6.45		49.75	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	32		4.2		34	33.8		24
2	72	15	30		0.85		26.15												24
									2	72	24	32		1.3		14.7			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
Считать в плане		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	2	72	<u>15</u>		<u>15</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>				
+		Биоинженерия в современных пищевых технологиях	5	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
+		Технология продуктов животного происхождения	5	3	108	<u>45</u>		<u>30</u>	<u>15</u>				
			6	4	144	<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>32</u>			<u>32</u>				
+		Проектирование предприятий отрасли	7	5	180	<u>45</u>		<u>45</u>					
+		Экономика и управление производством	7	4	144	<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
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс										
+		Учебно-исследовательская работа студентов	7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Современные технологии продуктов животного происхождения	8	4	144	<u>32</u>		<u>32</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>32</u>		<u>32</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>	

-	-	-	-	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
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс										
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	6	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	8	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация													
+		выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	<u>11.5</u>				<u>11.5</u>			
ФТД. Факультативные дисциплины													
+		Основы животноводства	5	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
+		Санитарно-гигиенические основы производства продуктов	7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
		Итого				2336.5		1108	209	683.5	336		