

**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) 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

Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1																
	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2							
														з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>						204	204		7672	7672	4695.1	2165.7	811.2	26	978	203	60	262	17.35	334.25	101.4	29	1098	264	216	177	20.6	319	101.4
<b>Обязательная часть</b>						115	115		4140	4140	2429.45	1237.35	473.2	22	792	158	30	232	12.9	291.5	67.6	23	828	210	126	141	17.7	231.9	101.4
<b>Модуль "Обязательный"</b>	<b>2346</b>	<b>12</b>				<b>20</b>	<b>20</b>		<b>720</b>	<b>720</b>	<b>385.5</b>	<b>199.3</b>	<b>135.2</b>	<b>3</b>	<b>108</b>			<b>60</b>	<b>0.1</b>	<b>47.9</b>		<b>5</b>	<b>180</b>	<b>18</b>		<b>90</b>	<b>3.2</b>	<b>35</b>	<b>33.8</b>
История (история России, всеобщая история)	2					3	3	36	108	108	57.1	17.1	33.8																
Иностранный язык	3	12				9	9	36	324	324	176.4	113.8	33.8	3	108			60	0.1	47.9		2	72				54	0.1	17.9
Философия	4					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																
Безопасность жизнедеятельности	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																
<b>Модуль "Физическая культура и спорт"</b>	<b>1</b>					<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>30.5</b>	<b>41.5</b>		<b>2</b>	<b>72</b>	<b>8</b>		<b>22</b>	<b>0.5</b>	<b>41.5</b>									
Физическая культура	1					2	2	36	72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5	41.5									
<b>Модуль "Развитие личности"</b>	<b>12345</b>					<b>10</b>	<b>10</b>		<b>360</b>	<b>360</b>	<b>233</b>	<b>127</b>		<b>2</b>	<b>72</b>	<b>30</b>		<b>15</b>	<b>1.6</b>	<b>25.4</b>		<b>2</b>	<b>72</b>	<b>30</b>		<b>15</b>	<b>1.6</b>	<b>25.4</b>	
Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)	12					4	4	36	144	144	93.2	50.8		2	72	30		15	1.6	25.4		2	72	30		15	1.6	25.4	
Основы проектного обучения	34					4	4	36	144	144	93.2	50.8																	
Финансовая культура и безопасность	5					2	2	36	72	72	46.6	25.4																	
<b>Модуль "Общеобразовательный"</b>	<b>12235</b>	<b>11122</b>	<b>34456</b>			<b>44</b>	<b>44</b>		<b>1584</b>	<b>1584</b>	<b>930.75</b>	<b>484.25</b>	<b>169</b>	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>135</b>	<b>7</b>	<b>151.2</b>	<b>33.8</b>	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>126</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>10.9</b>	<b>119.5</b>	<b>67.6</b>
Компьютерная и инженерная графика	1					3	3	36	108	108	60.1	47.9		3	108			60	0.1	47.9									
Математика	12					8	8	36	288	288	154.7	65.7	67.6	4	144	30		45	3.7	31.5	33.8	4	144	36		36	4	34.2	33.8
Информатика	2					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8									4	144	36	36		4	34.2	33.8
Экология	1					2	2	36	72	72	46.6	25.4		2	72	30	15		1.6	25.4									
Физика	3	12				8	8	36	288	288	146.55	107.65	33.8	3	108	30		30	1.6	46.4		2	72	18	18		1	35	
Метрология и стандартизация	2					2	2	36	72	72	55.9	16.1										2	72	36	18		1.9	16.1	
Биохимия	3					3	3	36	108	108	61.6	46.4																	
Пищевая микробиология	4					2	2	36	72	72	55.45	16.55																	
Химия пищи	6					3	3	36	108	108	73.9	34.1																	
Процессы и аппараты	5	4				7	7	36	252	252	153.35	64.85	33.8																
Основы экономики	5					2	2	36	72	72	46.6	25.4																	
<b>Модуль "Химия"</b>	<b>13</b>	<b>2234</b>				<b>14</b>	<b>14</b>		<b>504</b>	<b>504</b>	<b>273</b>	<b>163.4</b>	<b>67.6</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		<b>3.7</b>	<b>25.5</b>	<b>33.8</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>54</b>		<b>2</b>	<b>52</b>	
Неорганическая химия	1	2				5	5	36	180	180	103.7	42.5	33.8	3	108	30	15		3.7	25.5	33.8	2	72	18	36		1	17	
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2					2	2	36	72	72	37	35										2	72	18	18		1	35	
Физическая и коллоидная химия	3					2	2	36	72	72	46.6	25.4																	
Органическая химия	3	4				5	5	36	180	180	85.7	60.5	33.8																
<b>Модуль "Механика"</b>	<b>4</b>	<b>3</b>				<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>121.85</b>	<b>60.35</b>	<b>33.8</b>																
Теоретическая механика	3					2	2	36	72	72	45.85	26.15																	
Прикладная механика	4					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																
<b>Модуль "Общепрофессиональный"</b>	<b>45</b>	<b>5667</b>		<b>6</b>		<b>19</b>	<b>19</b>		<b>684</b>	<b>684</b>	<b>454.85</b>	<b>161.55</b>	<b>67.6</b>																
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4					5	5	36	180	180	112.9	33.3	33.8																
Технологическое оборудование отрасли	5	6		6		6	6	36	216	216	144.85	37.35	33.8																
Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)		567				8	8	36	288	288	197.1	90.9																	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						<b>89</b>	<b>89</b>		<b>3532</b>	<b>3532</b>	<b>2265.65</b>	<b>928.35</b>	<b>338</b>	<b>4</b>	<b>186</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>4.45</b>	<b>42.75</b>	<b>33.8</b>	<b>6</b>	<b>270</b>	<b>54</b>	<b>90</b>	<b>36</b>	<b>2.9</b>	<b>87.1</b>	
<b>Модуль "Введение в технологию отрасли"</b>	<b>1</b>	<b>2345</b>			<b>5</b>	<b>19</b>	<b>19</b>		<b>684</b>	<b>684</b>	<b>471.35</b>	<b>178.85</b>	<b>33.8</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>45</b>	<b>30</b>		<b>4.45</b>	<b>30.75</b>	<b>33.8</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>54</b>		<b>1.9</b>	<b>52.1</b>	
Введение в технологию отрасли	1	2				8	8	36	288	288	171.35	82.85	33.8	4	144	45	30		4.45	30.75	33.8	4	144	36	54		1.9	52.1	
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3					3	3	36	108	108	77.35	30.65																	
Общая технология отрасли	45					5	8	36	288	288	222.65	65.35																	
<b>Модуль "Профессиональный"</b>	<b>77788</b>	<b>23556</b>	<b>778</b>		<b>78</b>	<b>7</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>1620</b>	<b>1620</b>	<b>1020.25</b>	<b>430.75</b>	<b>169</b>									<b>2</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>36</b>		<b>1</b>	<b>17</b>	
Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2					2	2	36	72	72	55	17										2	72	18	36		1	17	
Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3					3	3	36	108	108	61.6	46.4																	
Биоинженерия в современных пищевых технологиях	5					2	2	36	72	72	37	35																	
Технология продуктов животного происхождения	7	56		8		15	15	36	540	540	372.6	133.6	33.8																
Проектирование предприятий отрасли	7			7		5	5	36	180	180	111.45	34.75	33.8																
Экономика и управление производством	7				7	4	4	36	144	144	65.2	45	33.8																
Учебно-исследовательская работа студентов	7					2	2	36	72	72	45.85	26.15																	
Современные технологии продуктов животного происхождения	8					4	4	36	144	144	84.2	26	33.8																
Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения	7					2	2	36	72	72	45.85	26.15																	
Пищевые добавки функционального назначения	8					2	2	36	72	72	57.3	14.7																	
Технология функциональных продуктов животного происхождения	8					4	4	36	144	144	84.2	26	33.8																

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	31	1170	324	306	108	26.8		303.8	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		4	144	45	30		4.45		30.75	33.8	3	108	36	36		1.9		34.1	
																		2	72	30		15	1.6		25.4										
5	180	60	30		5.3		50.9	33.8	2	72	18	18		1		35																			
2	72	30	15		1.6		25.4																												
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	17	666	180	162	72	15.1		169.3	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		5	180	54	36	36	2.8		51.2	
3	108	30		30	1.6		46.4																												
																		2	72	18	18		1		35										
																		3	108	45	30	15	2.35		15.65		5	180	54	36	36	2.8		51.2	

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											
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Код
24	904	240	210	90	22.5		240.1	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
																		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											12
																		27
																		21
3	108	45	30		2.35		30.65											24
21	796	195	180	90	20.15		209.45	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
																		27
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







	-	-	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>												
	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>30</u>		<u>30</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	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>				

	-	-	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											
Учебно-исследовательская работа студентов	7	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>						
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>			

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