

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: заочная
Срок обучения: 4 года 6 месяцев*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2022++(ЗЖС-22).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2022

-	Курс 2										-	Курс 3																										
	Зимняя сессия					Летняя сессия						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.	з.е. на курсе	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	1188	50	46	14	24.9		1002.5	50.6		648	34	44	6	18.3		513.6	32.1		
36	504	26	20	20	11.4		400.3	26.3		792	36	28	22	18.9		647.2	39.9		30	792	30	26	14	17.1		668.9	36		288	12	16		8.7		233.8	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																				
																			4										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																			
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
13	144	12	8			3.6		112.6	7.8	232к	324	14	16	4	6.9		268.5	14.6	3233к	9	324	12	14		6.6		276.8	14.6	3233к									
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	232к	180	8	12		5.1		144.2	10.7	332к	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										
																			9	180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк	144	6	8		4.8		114.5	10.7	332к	
																			5	180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк										
																			2										72	4	4		3.6		53.6	6.8	эк	
																			2										72	2	4		1.2		60.9	3.9	эк	
15	216	10	12			3.3		182.9	7.8		324	12	10	4	4.5		281.8	11.7		21	396	20	20		7.8		333.6	14.6		360	22	28	6	9.6		279.8	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	8		3.6		84.5	3.9	эк
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	8		3.6		84.5	3.9	эк	
5	72	4	4			1.5		58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	5	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк	108	10	8	6	2.4		77.7	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																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк										
																			3										108	10	8	6	2.4		77.7	3.9	эк	

[illegible]

		Формы пром. атт.					з.е.				Итого акад. часов					Курс 1																					
														Зимняя сессия					Летняя сессия																		
Считать в плане	Наименование	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРр	иФР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРр	иФР	СР	Конт роль	Формы контр.			
+	Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения		5				5	2	2	36	72	72	11.5	56.6	3.9																						
+	Пищевые добавки функционального назначения		5				5	2	2	36	72	72	18.1	50	3.9																						
+	Технология функциональных продуктов животного происхождения	5					5	4	4	36	144	144	20.2	117	6.8																						
+	Модуль "Качество и безопасность"	45	45			4	4455	14	14		504	504	63.8	418.8	21.4																						
+	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	4				4	4	5	5	36	180	180	26.9	146.3	6.8																						
+	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		45				45	6	6	36	216	216	23	185.2	7.8																						
+	Биологическая безопасность пищевых систем	5					5	3	3	36	108	108	13.9	87.3	6.8																						
+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.1	3	2				23	7	7		252	252	31.7	209.6	10.7																						
+	Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	3	2				23	7	7	36	252	252	31.7	209.6	10.7																						
-	Производственный контроль на предприятиях отрасли	3	2				23	7	7	36	252	252	31.7	209.6	10.7																						
+	Дисциплины по выбору Б1.8.ДВ.2	3					3	4	4		144	144	19.6	117.6	6.8																						
+	Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	3					3	4	4	36	144	144	19.6	117.6	6.8																						
-	Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	3					3	4	4	36	144	144	19.6	117.6	6.8																						
Блок 2.Практика								28	28		1008	1008	972	36		5										180				120	60						
Обязательная часть								19	19		684	684	684			5										180				120	60						

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2022++(ЗЖС-22).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2022

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2022++(ЗЖС-22).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2022

[illegible]

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	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
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	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>					
			4	4	144	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</u>				
+		Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	3	2	72	<u>4</u>		<u>4</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>16</u>		<u>16</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>				
+		Биоинженерия в современных пищевых технологиях	3	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Технология продуктов животного происхождения	3	3	108	<u>14</u>		<u>8</u>	<u>6</u>				
			4	9	324	<u>36</u>		<u>18</u>	<u>18</u>				
			5	2	72	<u>6</u>			<u>6</u>				
+		Проектирование предприятий отрасли	4	5	180	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Экономика и управление производством	5	4	144	<u>6</u>			<u>6</u>				
+		Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Современные технологии продуктов животного происхождения	5	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	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
+		Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения	5	2	72	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Пищевые добавки функционального назначения	5	2	72	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Технология функциональных продуктов животного происхождения	5	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	4	5	180	<u>10</u>		<u>10</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	3	108	<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>		

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		Наименование	Семестр/ Курс	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
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		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					
		Итого				1245.5		216	46	659.5	324		