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

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3A9FBD4D6D636664540E08BEBE8A6A21
Владелец: Репников Николай Иванович
Действителен: с 22.01.2024 до 16.04.2025

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) 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

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
															-	Зимняя сессия									Летняя сессия							
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)							204	204		7344	7344	1100.4	5916.6	327	41	576	26	6	48	10.6		459.1	26.3		900	46	20	54	24.6		709.7	45.7	
Обязательная часть							115	115		4140	4140	594.9	3344.6	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**	**зк**	180	**6**		**30**	**4.8**		**128.5**	**10.7**	**эз2к**
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		83.2	3.9	зк	72			20	0.9		47.2	3.9	зк
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**	**з**									
Физическая культура		1					2	2	36	72	72	11.6	56.5	3.9	2	72	10			1.6		56.5	3.9	з									
Модуль "Развитие личности"		**11223**				**11223**	10	**10**		**360**	**360**	**47.5**	**293**	**19.5**	4	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**
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	зк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк
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**	**11122 22334**				**11111 12222 23334**	44	**44**		**1584**	**1584**	**213.4**	**1297.6**	**73**	20	324	**12**	**6**	**24**	**6.6**		**260.8**	**14.6**	**э2з3к**	396	**22**	**6**	**20**	**10.2**		**320.3**	**17.5**	**2эз3к**
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	зк									
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	зк									
Физика	2	12				122	8	8	36	288	288	47.8	225.6	14.6	3										108	8		8	2.1		86	3.9	зк
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**				**12222 3**	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**		**33344 4**	19	**19**		**684**	**684**	**98.7**	**556.1**	**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	6	6	36	216	216	39.7	165.6	10.7																			
Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)		344				344	8	8	36	288	288	43.4	232.9	11.7																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							89	89		3204	3204	505.5	2572	126.5	4										144	8	8		4.2		117	6.8	
Модуль "Введение в технологию отрасли"	**1**	**2233**			**3**	**12233**	19	**19**		**684**	**684**	**83.2**	**578.4**	**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	37.7	242.5	7.8																			
Модуль "Профессиональный"	**44555**	**22334 555**		**45**	**5**	**22334 44445 55555**	45	**45**		**1620**	**1620**	**295.2**	**1259.6**	**65.2**																			
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																			
Биоинженерия в современных пищевых технологиях		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
Технология продуктов животного происхождения	4	34		5		34444	15	15	36	540	540	109.5	415.9	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																			

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	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	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**	**зк**	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	2	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**									
4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																			
																			2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк									
13	144	**12**	**8**		**3.6**		**112.6**	**7.8**	**2з2к**	324	**14**	**16**	**4**	**6.9**		**268.5**	**14.6**	**э2з3к**	9	324	**12**	**14**		**6.6**		**276.8**	**14.6**	**э2з3к**									
5	72	8	4		2.1		54	3.9	зк	108	4	4	4	3.6		85.6	6.8	эк																			
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																													
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк									
																			3	108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк									
3										108	6	6		1.8		90.3	3.9	зк	4	144	4	4		3.6		125.6	6.8	эк									
9	144	**10**	**12**		**3.3**		**110.9**	**7.8**	**2з2к**	180	**8**	**12**		**5.1**		**144.2**	**10.7**	**эз2к**	2	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**									
2	72	6	8		1.8		52.3	3.9	зк																													
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																													
2										72	4	6		1.5		56.6	3.9	зк																			
3										108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк									
2										72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	4	144	**6**		**10**	**3.9**		**117.3**	**6.8**	**эк**									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																			
																			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**	**эз2к**
																			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	зк
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**	**зк**	108	**4**	**4**		**1.5**		**94.6**	**3.9**	**зк**	8	180	**8**	**8**		**2.1**		**158**	**3.9**	**зк**	108	**8**	**8**		**3.6**		**84.5**	**3.9**	**зрк**
4	144	6	8		1.8		124.3	3.9	зк																													
3										108	4	4		1.5		94.6	3.9	зк																			
																			8	180	8	8		2.1		158	3.9	зк	108	8	8		3.6		84.5	3.9	зрк
5	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	108	**4**		**4**	**1.5**		**94.6**	**3.9**	**зк**	5	72	**4**	**4**		**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**	108	**10**	**8**	**6**	**2.4**		**77.7**	**3.9**	**зк**
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк																													
3										108	4		4	1.5		94.6	3.9	зк																			
																			2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	зк									
																			3										108	10	8	6	2.4		77.7	3.9	зк

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

Курс 4																			Курс 5																			Закрепленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Код
35	504	32	28	24	11.2		393.2	15.6		756	52	52	8	22.9		592.9	28.2		26	936	58	60	14	27.8		733.4	42.8											
12	324	20	16	12	7.7		256.6	11.7		108	8	8		2.1		86	3.9																					
																																						15
																																						26
																																						15
																																						28
																																						33
																																						15
																																						25
																																						7
2	72	**4**		**4**	**1.5**		**58.6**	**3.9**	**зк**																													
																																						28
																																						3
																																						5
																																						28
																																						10
																																						16
																																						27
																																						27
																																						27
																																						23
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	зк																													7
																																						4
																																						13
																																						13
																																						14
																																						12
																																						12
10	252	**16**	**16**	**8**	**6.2**		**198**	**7.8**	**2зп2к**	108	**8**	**8**		**2.1**		**86**	**3.9**	**зк**																				
																																						27
4	144	8	8	8	4.1		112	3.9	зпк																													21
6	108	8	8		2.1		86	3.9	зк	108	8	8		2.1		86	3.9	зк																				24
23	180	12	12	12	3.5		136.6	3.9		648	44	44	8	20.8		506.9	24.3		26	936	58	60	14	27.8		733.4	42.8											
																																						24
																																						24
																																						24
15	180	**12**	**12**	**12**	**3.5**		**136.6**	**3.9**	**з2к**	360	**24**	**20**	**8**	**12.4**		**282**	**13.6**	**2эп3к**	20	720	**48**	**52**	**14**	**22.4**		**551.5**	**32.1**	**3э3зп рбк**										
																																						19
																																						5
																																						27
10	180	12	12	12	3.5		136.6	3.9	з2к	180	12	8	8	5.6		139.6	6.8	э2к	2	72			8	2		62		п										24
5										180	12	12		6.8		142.4	6.8	эпк																				24
																			4	144	8		6	5.7		117.5	6.8	эрк										6
																			2	72	4	8		1.5		54.6	3.9	зк										24
																			4	144	8	8		4.2		117	6.8	эк										24
																			2	72	4	8		1.5		54.6	3.9	зк										24

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

-	Форма контроля						з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
															-	Зимняя сессия									Летняя сессия								
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
Пищевые добавки функционального назначения		5				5	2	2	36	72	72	22.1	46	3.9																			
Технология функциональных продуктов животного происхождения	5					5	4	4	36	144	144	37.4	99.8	6.8																			
Модуль "Качество и безопасность"	**45**	**45**			**4**	**4455**	14	**14**		**504**	**504**	**75.8**	**406.8**	**21.4**																			
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	4				4	4	5	5	36	180	180	38.9	134.3	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.В.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.В.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							27	27		972	972	972			5										180				120	60			
Обязательная часть							19	19		684	684	684			5										180				120	60			
Учебная практика (ознакомительная практика)			1				5	5	36	180	180	180			5										180				120	60			о
Учебная практика (технологическая практика)			2				5	5	36	180	180	180																					
Производственная практика (научно-исследовательская работа)			4				3	3	36	108	108	108																					
Производственная практика (преддипломная практика)			5				6	6	36	216	216	216																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							8	8		288	288	288																					
Производственная практика (технологическая практика)			3				3	3	36	108	108	108																					
Производственная практика (организационно-управленческая практика)			3				2	2	36	72	72	72																					
Производственная практика (научно-исследовательская работа)			4				3	3	36	108	108	108																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	11.5	312.5																				
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	36	324	324	11.5	312.5																				
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	10.4	125.8	7.8																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							4	4		144	144	10.4	125.8	7.8																			
Основы животноводства		3				3	2	2	36	72	72	5.2	62.9	3.9																			
Санитарно-гигиенические основы производства продуктов		4				4	2	2	36	72	72	5.2	62.9	3.9																			

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	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
3										108	**4**	**6**		**1.5**		**92.6**	**3.9**	**зк**	4	144	**8**	**8**		**4.2**		**117**	**6.8**	**эк**									
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк	4	144	8	8		4.2		117	6.8	эк									
3										108	4	6		1.5		92.6	3.9	зк	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
																			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	зк

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

Курс 4																			Курс 5																			Закреп ленная
-	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.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
																			2	72	8	12		2.1		46	3.9	зк										24
																			4	144	16	16		5.4		99.8	6.8	эк										24
8										288	**20**	**24**		**8.4**		**224.9**	**10.7**	**эзр2к**	6	216	**10**	**8**		**5.4**		**181.9**	**10.7**	**эз2к**										
5										180	16	16		6.9		134.3	6.8	эрк																				24
3										108	4	8		1.5		90.6	3.9	зк	3	108	4	4		1.5		94.6	3.9	зк										24
																			3	108	6	4		3.9		87.3	6.8	эк										24
																																						24
																																						24
																																						24
																																						24
6										216				144	72				6	216				144	72													
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			
																			9										324				11.5		312.5			24
2	72	2	2		1.2		62.9	3.9																														
2	72	2	2		1.2		62.9	3.9																														
																																						24
2	72	2	2		1.2		62.9	3.9	зк																													24

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

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	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	4		4					
	Химия пищи	3	3	108	6		6					
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	4		4					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	3	5	180	8		8					
	Технологическое оборудование отрасли	3	2	72	4		4					
		4	4	144	16		8	8				
	Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	3	2	72	4		4					
		4	6	216	16		16					
	Введение в технологию отрасли	1	4	144	8		8					
		2	4	144	8		8					
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	3	108	4		4					
	Общая технология отрасли	3	8	288	16		16					
	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	4		4					
	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	2	3	108	4			4				
	Биоинженерия в современных пищевых технологиях	3	2	72	4		4					
	Технология продуктов животного происхождения	3	3	108	14		8	6				
		4	10	360	40		20	20				
		5	2	72	8			8				
	Проектирование предприятий отрасли	4	5	180	12		12					
	Экономика и управление производством	5	4	144	6			6				
	Учебно-исследовательская работа студентов	5	2	72	8		8					
	Современные технологии продуктов животного происхождения	5	4	144	8		8					

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	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	8		8					
	Пищевые добавки функционального назначения	5	2	72	12		12					
	Технология функциональных продуктов животного происхождения	5	4	144	16		16					
	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	4	5	180	16		16					
	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	4	3	108	8		8					
		5	3	108	4		4					
	Биологическая безопасность пищевых систем	5	3	108	4		4					
	Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	2	3	108	6		6					
		3	4	144	8		8					
	Производственный контроль на предприятиях отрасли	2	3	108	6		6					
		3	4	144	8		8					
	Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	3	4	144	12		12					
	Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	3	4	144	12		12					
Блок 2.Практика												
	Учебная практика (ознакомительная практика)	1	5	180	180				120	60		
	Учебная практика (технологическая практика)	2	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	3	108	108				72	36		
	Производственная практика (преддипломная практика)	5	6	216	216				144	72		
	Производственная практика (технологическая практика)	3	3	108	108				72	36		
	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	3	2	72	72				48	24		
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	3	108	108				72	36		

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

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	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**					