

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) 2023
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2023++(ЗЖС-23).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2023

		Курс 4																Курс 5																Закрепленная						
		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		
35	504	32	28	24	11.2		393.2	15.6		756	52	52	8	22.9		592.9	28.2		26	936	58	56	14	27.8			737.4	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	
																																							15	
																																							25	
																																							15	
																																							7	
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																												28			
																																							3	
																																								5
																																								28
																																								10
																																								16
																																								27
																																								27
																																								27
																																								23
2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																												7			
																																							4	
																																								13
																																								13
																																								14
																																								12
																																								12
10	252	16	16	8	6.2		198	7.8	2эк2к	108	8	8		2.1		86	3.9	эк																						
																																							27	
4	144	8	8	8	4.1		112	3.9	экк																													21		
6	108	8	8		2.1		86	3.9	эк	108	8	8		2.1		86	3.9	эк																				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	56	14	27.8			737.4	42.8												
																																							24	
																																								24
																																								24
15	180	12	12	12	3.5		136.6	3.9	экк	360	24	20	8	12.4		282	13.6	2эк3к	20	720	48	48	14	22.4			555.5	32.1					3эк3к рбк					19		
																																							5	
10	180	12	12	12	3.5		136.6	3.9	экк	180	12	8	8	5.6		139.6	6.8	экк	2	72			8	2			62										24			
5										180	12	12		6.8		142.4	6.8	экк																				24		
																				4	144	8		6	5.7		117.5	6.8					экк					6		
																				2	72	4	6	1.5		56.6	3.9							эк				24		
																				4	144	8	8		4.2		117	6.8							эк				24	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2023++(ЗЖС-23).plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2023

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.						
4									144	4	6		1.5		128.6	3.9	эк	4	144	8	8		4.2		117	6.8	эк					
4									144	4	6		1.5		128.6	3.9	эк	4	144	8	8		4.2		117	6.8	эк					
4									144	4	6		1.5		128.6	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
																		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	4	4		0.7	59.4	3.9	
																		2							72	4	4		0.7	59.4	3.9	
																		2							72	4	4		0.7	59.4	3.9	з

	-	-	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	3	108	<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>6</u>		<u>6</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>6</u>		<u>6</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	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>						
	3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Производственный контроль на предприятиях отрасли	2	4	144	<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												
	Системы искусственного интеллекта	3	2	72	2		2					