

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) 2024
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2024++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

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.	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.	
51	684	36	32	20	16.8	542.2	37		1152	48	38	26	23.4		965	51.6		51	1116	46	42	14	23.4		943.9	46.7		720	34	52	8	18.3		575.6	32.1		
35	468	26	20	20	11.4	364.3	26.3		792	36	28	22	18.9		647.2	39.9		31	792	30	26	14	17.1		668.9	36		324	12	20		8.7		265.8	17.5		
7	108			16	3	82.2	6.8	эк	144	6		10	3.9		117.3	6.8	эк	4									144	6	8		3.9		119.3	6.8	эк		
3	108			16	3	82.2	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	ок	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
2	72	4		4	1.5	58.6	3.9	эк																													
2									72	4		4	1.5		58.6	3.9	ок																				
																		2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк										
13	144	12	8		3.6	112.6	7.8	эзэж	324	14	16	4	6.9		268.5	14.6	эзэж	9	324	12	14		6.6		276.8	14.6	эзэж										
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	эзэж	180	8	12		5.1		144.2	10.7	эзэж	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										
																		10	180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк	180	6	12		4.8		146.5	10.7	эзэж	
																		5	180	4	8		3.6		157.6	6.8	эк										
																		3									108	4	6		3.6		87.6	6.8	эк		
																		2									72	2	6		1.2		58.9	3.9	эк		
16	216	10	12		5.4	177.9	10.7		360	12	10	4	4.5		317.8	11.7		20	324	16	16		6.3		275	10.7		396	22	32	8	9.6		309.8	14.6		
7	144	6	8		3.9	119.3	6.8	эк	108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк	8	180	8	8		2.1		158	3.9	эк	108	8	10		3.6		82.5	3.9	эж	
4	144	6	8		3.9	119.3	6.8	эк																													
3									108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк																				
																		8	180	8	8		2.1		158	3.9	эк	108	8	10		3.6		82.5	3.9	эж	
5	72	4	4		1.5	58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	4									144	10	10	8	2.4		109.7	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																				
																		4									144	10	10	8	2.4		109.7	3.9	эк		

	-	-	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					