

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: очная
Срок обучения: 4 года*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата '19.03.03 2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

		Формы пром. атт.					з.е.			Итого акад.часов					Курс 1																			
	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2											
Считать в плане															з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	иФР	СР	Конт роль		
Блок 1.Дисциплины (модули)										201	201		7564	7564	4545.55	2207.25	811.2	24	864	168	45	261	15.6		273	101.4	30	1140	295	180	211	22.25	330.35	101.4
Обязательная часть										115	115		4140	4140	2375.35	1325.25	439.4	21	756	138	15	261	11.9		262.5	67.6	24	864	241	90	175	17.25	273.15	67.6
+	Модуль "Обязательный"	346	112	2			19	19		684	684	403.95	178.65	101.4	4	144	20		79	1.2		43.8		4	144	28		88	1.6		26.4			
+	История России		1	2			4	4	36	144	144	118.6	25.4		2	72	20		34	1.1		16.9		2	72	28		34	1.5		8.5			
+	Иностранный язык	3	12				7	7	36	252	252	161.4	56.8	33.8	2	72			45	0.1		26.9		2	72			54	0.1		17.9			
+	Философия	4					4	4	36	144	144	47.95	62.25	33.8																				
+	Безопасность жизнедеятельности	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																				
+	Модуль "Физическая культура и спорт"		1				2	2		72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5												
+	Физическая культура		1				2	2	36	72	72	30.5	41.5		2	72	8		22	0.5		41.5												
+	Модуль "Развитие личности"		1235	4			10	10		360	360	190.15	169.85		2	72	20		40	1.1		10.9		2	72	15		15	0.85		41.15			
+	Основы российской государственности	1					2	2	36	72	72	61.1	10.9		2	72	20		40	1.1		10.9												
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		2				2	2	36	72	72	30.85	41.15										2	72	15		15	0.85		41.15				
+	Основы проектного обучения		3				2	2	36	72	72	30.85	41.15																					
+	Общественный проект "Обучение служением"			4			2	2	36	72	72	36.5	35.5																					
+	Финансовая культура и безопасность		5				2	2	36	72	72	30.85	41.15																					
+	Модуль "Общеобразовательный"	12235	11222	34456			44	44		1584	1584	889.05	525.95	169	10	360	60		120	5.4		140.8	33.8	14	504	162	18	72	12.8		171.6	67.6		
+	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	121.7	98.7	67.6	4	144	30		30	3.7		46.5	33.8	4	144	36		18	4		52.2	33.8		
+	Информатика	2					4	4	36	144	144	58	52.2	33.8										4	144	36		18	4		52.2	33.8		
+	Экология		2				2	2	36	72	72	55.9	16.1										2	72	36	18		1.9		16.1				
+	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																					
+	Модуль "Химия"	13	2234				14	14		504	504	306	130.4	67.6	3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	4	144	36	72		2		34			
+	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	55	17										2	72	18	36		1		17				
+	Физическая и коллоидная химия		3				2	2	36	72	72	61.6	10.4																					
+	Органическая химия	3	4				5	5	36	180	180	85.7	60.5	33.8																				
+	Модуль "Механика"	4	3				6	6		216	216	121.85	60.35	33.8																				
+	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																				
+	Модуль "Общепрофессиональный"	45	5667		6		20	20		720	720	433.85	218.55	67.6																				
+	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4					5	5	36	180	180	94.9	51.3	33.8																				
+	Технологическое оборудование отрасли	5	6		6		7	7	36	252	252	141.85	76.35	33.8																				
+	Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)		567				8	8	36	288	288	197.1	90.9																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							86	86		3424	3424	2170.2	882	371.8	3	108	30	30		3.7		10.5	33.8	6	276	54	90	36	5		57.2	33.8		
+	Модуль "Введение в технологию отрасли"	12	345			5	18	18		648	648	457.7	122.7	67.6	3	108	30	30		3.7		10.5	33.8	4	144	36	54		4		16.2	33.8		
+	Введение в технологию отрасли	12					7	7	36	252	252	157.7	26.7	67.6	3	108	30	30		3.7		10.5	33.8	4	144	36	54		4		16.2	33.8		
+	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных		3				3	3	36	108	108	77.35	30.65																					
+	Общая технология отрасли		45			5	8	8	36	288	288	222.65	65.35																					
+	Модуль "Профессиональный"	77788	23567	78		78	7	43	43		1548	1548	967.25	411.75	169									2	72	18	36		1		17			
+	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																					
+	Технология продуктов животного происхождения	7	56		8		15	15	36	540	540	387.6	118.6	33.8																				
+	Проектирование предприятий отрасли	7			7		5	5	36	180	180	96.45	49.75	33.8																				
+	Экономика и управление производством	7			7	4	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	76.2	34	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																					

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

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
24	914	210	120	180	17.7		284.9	101.4	30	1140	284	243	130	21.4		360.2	101.4	24	914	240	210	90	20.6		252	101.4	30	1140	324	288	108	26.8		291.8	101.4
18	648	135	90	120	13.75		187.85	101.4	22	792	194	117	94	16.7		268.9	101.4	13	468	120	90	30	10.7		149.7	67.6	14	504	144	126	36	11.7		152.5	33.8
3	108			60	2.2		12	33.8	4	144	15		30	2.95		62.25	33.8									4	144	36	36		4		34.2	33.8	
3	108			60	2.2		12	33.8																											
									4	144	15		30	2.95		62.25	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8
2	72	15		15	0.85		41.15		2	72	8		28	0.5		35.5		2	72	15		15	0.85		41.15										
2	72	15		15	0.85		41.15																												
									2	72	8		28	0.5		35.5																			
																		2	72	15		15	0.85		41.15										
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	
									3	108	36	36		1.9		34.1		4	144	45	30		4.45		30.75	33.8									
																		2	72	30		15	1.6		25.4										
5	180	60	45		5.3		35.9	33.8	2	72	18	18		1		35																			
2	72	30	30		1.6		10.4																												
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	36		4.9		51.3	33.8	5	180	30	60		3.8		52.4	33.8	7	252	72	54	36	5.8		84.2	
									5	180	54	36		4.9		51.3	33.8																		
																		3	108	15	30		2.95		26.25	33.8	4	144	36	18	36	3.9		50.1	
																		2	72	15	30		0.85		26.15		3	108	36	36		1.9		34.1	
6	266	75	30	60	3.95		97.05		8	348	90	126	36	4.7		91.3		11	446	120	120	60	9.9		102.3	33.8	16	636	180	162	72	15.1		139.3	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											4	144	45	30	30	2.35		36.65		4	144	54	36	36	2.8		15.2	
3	108	30		30	1.6		46.4											4	144	45	30	30	2.35		36.65		4	144	54	36	36	2.8		15.2	
																		4	144	45	30	30	2.35		36.65		4	144	54	36	36	2.8		15.2	

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

Курс 4																		Закрепленная
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	912	240	195	90	22.5		263.1	101.4	15	540	120	112	40	14.7		151.9	101.4	
3	108	45	30		2.35		30.65											
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		15
																		27
																		15
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		30
																		27
																		27
																		27
																		23
																		7
																		4
																		13
																		13
																		14
																		12
																		12
3	108	45	30		2.35		30.65											
																		27
																		21
3	108	45	30		2.35		30.65											24
21	804	195	165	90	20.15		232.45	101.4	15	540	120	112	40	14.7		151.9	101.4	
																		24
																		24
																		24
18	648	150	135	60	17.8		183.8	101.4	12	432	104	96	40	11.7		112.7	67.6	
																		19
																		5
5	180	45	30	30	4.45		36.75	33.8	2	72			40	2		30		24
5	180	45	45		6.45		49.75	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	32		4.2		34	33.8	24
2	72	15	30		0.85		26.15											24
									2	72	24	32		1.3		14.7		24

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2025++_plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

		Формы пром. атт.						з.е.				Итого акад.часов						Курс 1															
																Семестр 1								Семестр 2									
Считать в плане	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	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	
+	Технология функциональных продуктов животного происхождения	8					4	4	36	144	144	76.2	34	33.8																			
+	Модуль "Качество и безопасность"	68	67			6	14	14		504	504	300.65	135.75	67.6																			
+	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	6				6	5	5	36	180	180	114.4	31.8	33.8																			
+	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		67				6	6	36	216	216	151.25	64.75																				
+	Биологическая безопасность пищевых систем	8					3	3	36	108	108	35	39.2	33.8																			
+	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		234567							328	328	198	130												60			36			24		
	Гимнастика		234567							328	328	198	130												60			36			24		
-	Легкая атлетика		234567							328	328	198	130												60			36			24		
-	Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт)		234567							328	328	198	130												60			36			24		
-	Борьба		234567							328	328	198	130												60			36			24		
-	Баскетбол		234567							328	328	198	130												60			36			24		
-	Волейбол		234567							328	328	198	130												60			36			24		
-	Футбол (футзал)		234567							328	328	198	130												60			36			24		
-	Спортивное ориентирование		234567							328	328	198	130												60			36			24		
+	Общая физическая подготовка		234567							328	328	198	130												60			36			24		
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	5	4				7	7		252	252	170.6	47.6	33.8										6	216				144	72			
+	Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	5	4				7	7	36	252	252	170.6	47.6	33.8										6	216				144	72			
-	Производственный контроль на предприятиях отрасли	5	4				7	7	36	252	252	170.6	47.6	33.8										6	216				144	72			
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	6					4	4		144	144	76	34.2	33.8																			
+	Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																			
-	Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	6					4	4	36	144	144	76	34.2	33.8																			
Блок 2.Практика							30	30		1080	1080	1080												6	216				144	72			
Обязательная часть							21	21		756	756	756												6	216				144	72			
+	Учебная практика (ознакомительная практика)			2			6	6	36	216	216	216												6	216				144	72			
+	Учебная практика (технологическая практика)			4			6	6	36	216	216	216																					
+	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			8			3	3	36	108	108	108																					
+	Производственная практика (преддипломная практика)			8			6	6	36	216	216	216																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							9	9		324	324	324																					
+	Производственная практика (технологическая практика)			6			3	3	36	108	108	108																					
+	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			6			3	3	36	108	108	108																					
+	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			8			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							12	12		432	432	315.5	116.5		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							12	12		432	432	315.5	116.5		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9		
+	Системы искусственного интеллекта		5				2	2	36	72	72	46.6	25.4																				
+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		7				2	2	36	72	72	46.6	25.4																				
+	Русский язык как иностранный		123				8	8	36	288	288	222.3	65.7		2	72			60	0.1		11.9		3	108			90	0.1		17.9		

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

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

План Учебный план бакалавриата '19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

[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)													
+		Химия пищи	6	3	108	36		36					
+		Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	18		18					
+		Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4	5	180	36		36					
+		Технологическое оборудование отрасли	5	3	108	30		30					
			6	4	144	54		18	36				
+		Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	5	2	72	30		30					
			6	3	108	36		36					
			7	3	108	30		30					
+		Введение в технологию отрасли	1	3	108	30		30					
			2	4	144	54		54					
+		Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3	3	108	30		30					
+		Общая технология отрасли	4	5	180	72		72					
			5	3	108	45		45					
+		Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	36		36					
+		Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	30			30				
+		Технология продуктов животного происхождения	5	4	144	60		30	30				
			6	4	144	72		36	36				
			7	5	180	60		30	30				
			8	2	72	32			32				
+		Проектирование предприятий отрасли	7	5	180	45		45					
+		Экономика и управление производством	7	4	144	30			30				
+		Учебно-исследовательская работа студентов	7	2	72	30		30					

-	-	-	-	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
+		Современные технологии продуктов животного происхождения	8	4	144	<u>32</u>		<u>32</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>32</u>		<u>32</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>54</u>		<u>54</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>54</i>		<i>54</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	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</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>		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	6	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
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	8	3	108	108				72	36		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8	9	324	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	5	2	72	15			15				
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	7	2	72	15		15					
		Итого				2384.5		1069	224	731.5	360		