

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) 2025
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

Считать в плане	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов					Курс 1																			
		Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное		Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРс	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРс	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.
Блок 1. Дисциплины (модули)							201	201		7236	7236	1004.7	5904.3	327	40	540	42		48	13		410.7	26.3		900	52	12	40	24.3		725	46.7		
Обязательная часть							115	115		4140	4140	579	3359.5	201.5	37	540	42		48	13		410.7	26.3		792	44	8	40	20.1		640	39.9		
+	Модуль "Обязательный"	223	111	1			1111223	19	19		684	684	156.4	491.6	36	8	144	20		28	4.8		83.4	7.8	222ж	144	20		24	4.8		87.4	7.8	302ж
+	История России		1	1			11	4	4	36	144	144	65.8	70.4	7.8	4	72	20		8	3.9		36.2	3.9	эк	72	20		10	3.9		34.2	3.9	ок
+	Иностранный язык	2	11				112	7	7	36	252	252	54.8	182.6	14.6	4	72			20	0.9		47.2	3.9	эк	72			14	0.9		53.2	3.9	эк
+	Философия	2					2	4	4	36	144	144	17.9	119.3	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"		1123	2			11223	10	10		360	360	47.5	293	19.5	4	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк
+	Основы российской государственности		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2	72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк									
+	Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)		1				1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк
+	Основы проектного обучения		2				2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
+	Общественный проект "Обучение служением"			2			2	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
+	Финансовая культура и безопасность		3				3	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9																			
+	Модуль "Общеобразовательный"	11123	1112222334				111111222223334	44	44		1584	1584	177.9	1333.1	73	20	252	8		16	5.1		212.2	10.7	222ж	468	16	4	12	10.2		404.4	21.4	22234к
+	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	эк									
+	Математика	11					11	8	8	36	288	288	27.8																					

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

-	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.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.
50	684	36	18	28	16.8		548.2	37		1116	48	32	24	23.4		937	51.6		51	1116	46	38	10	23.4		951.9	46.7		720	34	42	8	18.3		585.6	32.1	
35	468	26	8	28	11.4		368.3	26.3		792	36	24	20	18.9		653.2	39.9		31	792	30	24	10	17.1		674.9	36		324	12	20		8.7		265.8	17.5	
7	108			16	3		82.2	6.8	эк	144	6		8	3.9		119.3	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		8	3.9		119.3	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	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	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	8		3.3		114.9	7.8	2з2к	180	8	8		5.1		148.2	10.7	эз2к	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк									
2	72	6	4		1.8		56.3	3.9	эк																												
2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																												
2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк																			
3										108	4	4		3.6		89.6	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		6	3.9		121.3	6.8	эк									
2										72	4		4	1.5		58.6	3.9	эк																			
																			4	144	6		6	3.9		121.3	6.8	эк									
																			10	180	4	6		3.6		159.6	6.8	эк	180	6	12		4.8		146.5	10.7	эз2к
																			5	180	4	6		3.6		159.6	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
15	216	10	10		5.4		179.9	10.7		324	12	8	4	4.5		283.8	11.7		20	324	16	14		6.3		277	10.7		396	22	22	8	9.6		319.8	14.6	
7	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк	108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк	8	180	8	6		2.1		160	3.9	эк	108	8	6		3.6		86.5	3.9	эк
4	144	6	6		3.9		121.3	6.8	эк																												
3										108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк																			
																			8	180	8	6		2.1		160	3.9	эк	108	8	6		3.6		86.5	3.9	эк
5	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк	108	4		4	1.5		94.6	3.9	эк	4										144	10	8	8	2.4		111.7	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	8	8	2.4		111.7	3.9	эк

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

		Формы пром. атт.						з.е.		-		Итого акад.часов						Курс 1																		
																		Зимняя сессия								Летняя сессия										
Считать в плане	Наименование	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	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.		
+	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	59.2	423.4	21.4																					
	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	4				4	4	5	5	36	180	180	26.3	146.9	6.8																					
+	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		45				45	6	6	36	216	216	19	189.2	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	29.7	211.6	10.7																					
+	Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	3	2				23	7	7	36	252	252	29.7	211.6	10.7																					
-	Производственный контроль на предприятиях отрасли	3	2				23	7	7	36	252	252	29.7	211.6	10.7																					
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3					3	4	4		144	144	15.6	121.6	6.8																					
+	Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	3					3	4	4	36	144	144	15.6	121.6	6.8																					
-	Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	3					3	4	4	36	144	144	15.6	121.6	6.8																					
Блок 2.Практика								30	30		1080	1080	1044	36		6											216				144	72				
Обязательная часть								21	21		756	756	720	36		6											216				144	72				
+	Учебная практика (ознакомительная практика)			1				6	6	36	216	216	216			6										216				144	72			о		
+	Учебная практика (технологическая практика)			2				6	6	36	216	216	180	36																						
+	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								9	9		324	324	324																							
+	Производственная практика (технологическая практика)			3				3	3	36	108	108	108																							
+	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			3				3	3	36	108	108	108																							
+	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								12	12		432	432	68.1	344.4	19.5	5	72			20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12		432	432	68.1	344.4	19.5	5	72			20	0.9		47.2	3.9		108			14	0.9		89.2	3.9			
+	Системы искусственного интеллекта		3					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																					
+	Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии		4					2	2	36	72	72	8.7	59.4	3.9																					
+	Русский язык как иностранный		112				112	8	8	36	288	288	50.7	225.6	11.7	5	72			20	0.9		47.2	3.9	эк	108			14	0.9		89.2	3.9	эк		

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.03_2025++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2025

-	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
																			2	72	4	6		1.5		56.6	3.9	эк									24	
																			2	72	8	8		2.1		50	3.9	эк								24		
																			4	144	8	8		4.2		117	6.8	эк								24		
8										288	14	14		7.8		241.5	10.7	ээр2к	6	216	10	8		5.4		181.9	10.7	ээр2к										
5										180	10	10		6.3		146.9	6.8	эрк																		24		
3										108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк	3	108	4	4		1.5		94.6	3.9	эк								24		
																			3	108	6	4		3.9		87.3	6.8	эк								24		
6										216				144	72				6	216				144	72													
3										108				72	36				6	216				144	72													
3										108				72	36			о																				
																			6	216				144	72			о										
3										108				72	36																							
3										108				72	36			о																				
																			9									324				11.5		312.5				
																			9									324				11.5		312.5				
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)							
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	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>6</u>		<u>6</u>					
+		Технологическое оборудование отрасли	3	3	108	<u>6</u>		<u>6</u>					
			4	4	144	<u>12</u>		<u>6</u>	<u>6</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>4</u>		<u>4</u>					
			2	4	144	<u>6</u>		<u>6</u>					
+		Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	2	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>					
+		Общая технология отрасли	3	8	288	<u>12</u>		<u>12</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>16</u>		<u>8</u>	<u>8</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>					
+		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>					

-	-	-	-	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
+		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>4</u>		<u>4</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>4</u>		<u>4</u>					
			3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
-		Производственный контроль на предприятиях отрасли	2	3	108	<u>4</u>		<u>4</u>					
			3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					
-		Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	3	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>					

Блок 2.Практика

+		Учебная практика (ознакомительная практика)	1	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	6	216	<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>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

+		выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5	9	324	<u>11.5</u>				<u>11.5</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
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Системы искусственного интеллекта	3	2	72	4		4					
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	4	2	72	4			4				
		Итого				1293.5		190	48	707.5	348		