

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

УТВЕРЖДАЮ

АДАптиРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

« 25 » _____ мая _____ 20 23 г.

19.03.03

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) 2023
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.03_2023++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2023

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	924	225	105	180	18.45		294.15	101.4	31	1188	327	261	123	23.55		352.05	101.4	24	928	255	210	90	21.35		250.25	101.4	31	1116	354	288	87	28.4		257.2	101.4
18	648	150	75	120	14.5		187.1	101.4	22	792	237	135	87	18.85		212.75	101.4	13	468	135	90	30	11.45		133.95	67.6	14	504	144	144	36	11.7		134.5	33.8
3	108			60	2.2		12	33.8	4	144	36		36	4		34.2	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8
3	108			60	2.2		12	33.8																											
									4	144	36		36	4		34.2	33.8										4	144	36	36		4		34.2	33.8
2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4										
2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4		2	72	30		15	1.6		25.4										
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		2	72	30		15	1.6		25.4										
5	180	60	30		5.3		50.9	33.8	2	72	18	18		1		35																			
2	72	30	15		1.6		25.4																												
3	108	30	15		3.7		25.5	33.8	2	72	18	18		1		35																			
2	72	15		30	0.85		26.15	33.8	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	30	60		3.8		52.4	33.8	7	252	72	72	36	5.8		66.2	
									5	180	54	54		4.9		33.3	33.8	3	108	15	30		2.95		26.25	33.8	4	144	36	36	36	3.9		32.1	
																		2	72	15	30		0.85		26.15		3	108	36	36		1.9		34.1	
6	276	75	30	60	3.95		107.05		9	396	90	126	36	4.7		139.3		11	460	120	120	60	9.9		116.3	33.8	17	612	210	144	51	16.7		122.7	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	

План Учебный план бакалавриата 'a_19.03.03_2023++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2023

Курс 4														Закреп ленная				
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	864	270	195	75	24.1		198.5	101.4	15	540	136	128	40	15.5		119.1	101.4	
3	108	45	30		2.35		30.65											
																		15
																		26
																		15
																		28
																		33
																		15
																		15
																		25
																		25
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		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	756	225	165	75	21.75		167.85	101.4	15	540	136	128	40	15.5		119.1	101.4	
																		24
																		24
																		24
16	576	150	135	60	17.8		111.8	101.4	12	432	104	112	40	11.7		96.7	67.6	
																		19
																		5
5	180	45	30	30	4.45		36.75	33.8	2	72			40	2		30		24
4	144	45	45		6.45		13.75	33.8										24
3	108	30		30	5.2		9	33.8										6
2	72	15	30		0.85		26.15											24
									4	144	40	40		4.2		26	33.8	24
2	72	15	30		0.85		26.15											24
									2	72	24	32		1.3		14.7		24
									4	144	40	40		4.2		26	33.8	24

	-	-	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>18</u>		<u>18</u>					
	Химия пищи	6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2	72	<u>18</u>		<u>18</u>					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	4	5	180	<u>54</u>		<u>54</u>					
	Технологическое оборудование отрасли	5	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
		6	4	144	<u>72</u>		<u>36</u>	<u>36</u>				
	Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)	5	2	72	<u>30</u>		<u>30</u>					
		6	3	108	<u>36</u>		<u>36</u>					
		7	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Введение в технологию отрасли	1	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
		2	4	144	<u>54</u>		<u>54</u>					
	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	3	3	108	<u>30</u>		<u>30</u>					
	Общая технология отрасли	4	5	180	<u>72</u>		<u>72</u>					
		5	3	108	<u>45</u>		<u>45</u>					
	Автоматизированные системы управления технологическими процессами	2	2	72	<u>36</u>		<u>36</u>					
	Информационные системы и технологии управления технологическими процессами	3	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>				
	Технология продуктов животного происхождения	5	4	144	<u>60</u>		<u>30</u>	<u>30</u>				
		6	4	144	<u>72</u>		<u>36</u>	<u>36</u>				
		7	5	180	<u>60</u>		<u>30</u>	<u>30</u>				
		8	2	72	<u>40</u>			<u>40</u>				
	Проектирование предприятий отрасли	7	4	144	<u>45</u>		<u>45</u>					
	Экономика и управление производством	7	3	108	<u>30</u>			<u>30</u>				
	Учебно-исследовательская работа студентов	7	2	72	<u>30</u>		<u>30</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											
Современные технологии продуктов животного происхождения	8	4	144	<u>40</u>		<u>40</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>40</u>		<u>40</u>						
Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	6	4	144	<u>36</u>		<u>36</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	4	144	<u>36</u>		<u>36</u>						
	5	4	144	<u>45</u>		<u>45</u>						
<i>Производственный контроль на предприятиях отрасли</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>36</i>		<i>36</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

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	2	72	<u>72</u>				<u>48</u>	<u>24</u>			
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	8	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	8	9	324	11.5				11.5			
ФТД.Факультативные дисциплины												
	Основы животноводства	5	2	72	30		30					
	Санитарно-гигиенические основы производства продуктов	7	2	72	30		30					