

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 № 10 от 30.05.2024 г.*

19.03.03

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая _____ 20 24 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) 2024
Образовательный стандарт № 936 от 11.08.2020*

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

		Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов					Курс 1																													
		Экзам 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																					
-	Счита ть в плане	Наименование						Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	идР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	идР	СР	Конт роль										
Блок 1.Дисциплины (модули)														204	204	7672	7672	4815.85	2044.95	811.2	24	864	168	45	276	15.6		258	101.4	31	1176	310	252	175	23		314.6	101.4					
Обязательная часть														116	116	4176	4176	2537.65	1198.95	439.4	21	756	138	15	276	11.9		247.5	67.6							900	256	162	139	18		257.4	67.6
	+	Модуль "Обязательный"						346	112	2				19	19		684	684	432	150.6	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	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	76	34.2	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				11	11		396	396	237.4	158.6		2	72	20		40	1.1		10.9		3	108	30		15	1.6	61.4						
	+	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					3	3	36	108	108	46.6	61.4																61.4							
	+	Основы проектного обучения							3					2	2	36	72	72	46.6	25.4																							
	+	Общественный проект "Обучение служением"								4				2	2	36	72	72	36.5	35.5																							
	+	Финансовая культура и Безопасность								5				2	2	36	72	72	46.6	25.4																							
	+	Модуль "Общеобразовательный"						12235	11222	34456				44	44		1584	1584	940.05	474.95	169	10	360	60		135	5.4		125.8	33.8	14	504	162	90	36	12.8	135.6	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	154.7	65.7	67.6	4	144	30		45	3.7		31.5	33.8	4	144	36		36	4		34.2	33.8				
	+	Информатика						2						4	4	36	144	144	76	34.2	33.8								4	144	36	36		4		34.2	33.8						
	+	Экология						2	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								
	+	Биология						3						3	3	36	108	108	61.6	46.4								2	72	36	18		1.9		16.1								
	+	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	469.85	182.55	67.6																						
	+	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения						4						5	5	36	180	180	112.9	33.3	33.8																						
	+	Технологическое оборудование отрасли						5	6		6			7	7	36	252	252	159.85	58.35	33.8																						
	+	Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)							567					8	8	36	288	288	197.1	90.9																							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений														88	88		3496	3496	2278.2	846	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	42	42		1512	1512	998.25	344.75	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	111.45	34.75	33.8																						
	+	Экономика и управление производством						7				7	3	3	36	108	108	65.2	9	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	84.2	26	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 'а_19.03.03_2024++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

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	225	120	180	18.45		269.15	101.4	31	1176	305	261	136	22.45	350.15	101.4	24	914	255	210	90	21.35		236.25	101.4	31	1176	354	288	123	28.4		281.2	101.4	
18	648	150	90	120	14.5		172.1	101.4	22	792	215	135	100	17.75	222.85	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	8		28	0.5	35.5		2	72	30		15	1.6		25.4											
2	72	30		15	1.6		25.4																												
									2	72	8		28	0.5	35.5																				
																	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		4	144	45	30		4.45		30.75	33.8	3	108	36	36		1.9		34.1		
																	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	54		4.9	33.3	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	266	75	30	60	3.95		97.05		9	384	90	126	36	4.7	127.3		11	446	120	120	60	9.9		102.3	33.8	17	672	210	144	87	16.7		146.7	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 'а_19.03.03_2024++.plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

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	912	270	195	105	24.1		216.5	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
																		15
																		7
																		28
																		3
																		5
																		28
																		10
																		16
																		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	225	165	105	21.75		185.85	101.4	15	540	136	128	40	15.5		119.1	101.4	
																		24
																		24
																		24
17	612	150	150	60	17.8		132.8	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
5	180	45	60		6.45		34.75	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

План Учебный план бакалавриата 'а_19.03.03_2024+-plx', код направления 19.03.03, год начала подготовки 2024

				Формы пром. атт.				з.е.				Итого акад.часов					Курс 1																				
															Семестр 1								Семестр 2														
-	Счита- ть в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	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	84.2	26	33.8																						
☐	+	Модуль "Качество и безопасность"	68	67				6	12	12	432	432	284.45	79.95	67.6																						
☐	+	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	6				6	4	4	36	144	144	96.4	13.8	33.8																						
☐	+	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения		67				5	5	36	180	180	136.25	43.75																							
☐	+	Биологическая безопасность пищевых систем	8					3	3	36	108	108	51.8	22.4	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				8	8		288	288	170.6	83.6	33.8																						
☐	+	Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	5	4				8	8	36	288	288	170.6	83.6	33.8																						
☐	-	Производственный контроль на предприятиях отрасли	5	4				8	8	36	288	288	170.6	83.6	33.8																						
☐	+	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																						
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		6				2	2		72	72	46.6	25.4																							
	+	Социальная адаптация		6				2	2	36	72	72	46.6	25.4																							
	-	Социально-психологическая адаптация		6				2	2	36	72	72	46.6	25.4																							
☐	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		7				2	2		72	72	46.6	25.4																							
	-	Профессиональная адаптация		7				2	2	36	72	72	46.6	25.4																							
	-	Трудовая адаптация		7				2	2	36	72	72	46.6	25.4																							
Блок 2.Практика										27	27	972	972	972												5	180				120	60					
Обязательная часть										19	19	684	684	684												5	180				120	60					
☐	+	Учебная практика (ознакомительная практика)				2				5	5	36	180	180	180											5	180				120	60					
☐	+	Учебная практика (технологическая практика)				4				5	5	36	180	180	180																						
☐	+	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										8	8		288	288	288																						
☐	+	Производственная практика (технологическая практика)				6				3	3	36	108	108	108																						
☐	+	Производственная практика (организационно-управленческая практика)				6				2	2	36	72	72	72																						
☐	+	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			

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	
																												7	252	90	72		8.3		47.9	33.8
																											4	144	54	36		6.4		13.8	33.8	
																											3	108	36	36		1.9		34.1		
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
	50			30			20			60		36			24				50		30			20			60			36			24			
									4	144	36	54		1.9	52.1			4	144	30	45		3.7	31.5	33.8											
									4	144	36	54		1.9	52.1			4	144	30	45		3.7	31.5	33.8											
									4	144	36	54		1.9	52.1			4	144	30	45		3.7	31.5												

-	-	-	-	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)													
+		Метрология и стандартизация	2	2	72	18		18					
+		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	54		54					
+		Технологическое оборудование отрасли	5	3	108	30		30					
			6	4	144	72		36	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	40			40				
+		Проектирование предприятий отрасли	7	5	180	60		60					
+		Экономика и управление производством	7	3	108	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	40		40					
+		Тара и упаковка продуктов питания животного происхождения	7	2	72	30		30					
+		Пищевые добавки функционального назначения	8	2	72	32		32					
+		Технология функциональных продуктов животного происхождения	8	4	144	40		40					
+		Техно-химический контроль на предприятиях отрасли	6	4	144	36		36					
+		Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	6	3	108	36		36					
			7	2	72	15		15					
+		Биологическая безопасность пищевых систем	8	3	108	16		16					
+		Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	4	4	144	54		54					
			5	4	144	45		45					
-		Производственный контроль на предприятиях отрасли	4	4	144	54		54					
			5	4	144	45		45					
+		Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения	6	4	144	36		36					
-		Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения	6	4	144	36		36					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (ознакомительная практика)	2	5	180	180				120	60		
+		Учебная практика (технологическая практика)	4	5	180	180				120	60		
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	8	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (преддипломная практика)	8	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (технологическая практика)	6	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	6	2	72	72				48	24		

-	-	-	-	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													
+		Генетика и генетические технологии в промышленной биотехнологии	7	2	72	15		15					
		Итого				2336.5		1121	232	659.5	324		