

Минобрнауки России

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

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 25.06.2020 г.

19.04.03

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Инновационные технологии продуктов животного происхождения

Квалификация: магистр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Попов В.Н.

2020 г.

Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого астр.часов					Курс 1																						
	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Сем. 1								Сем. 2													
												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)																																	
Базовая часть																																	
Философские проблемы науки		1		2	2	27	54	54	12.38	41.62		2	54	6		6	0.375	41.62															
Иностранный язык	2	1		5	5	27	135	135	41.48	68.17	25.35	2	54			25.5	0.075	28.42				3	81				14.25	1.65		39.75	25.35		
Защита интеллектуальной собственности		1		3	3	27	81	81	25.58	55.42		3	81		25.5		0.075	55.42															
Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов животного происхождения	2			5	5	27	135	135	45.11	64.54	25.35										5	135	14.25	28.5		2.3625		64.54	25.35				
Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества	1			5	5	27	135	135	27.79	81.86	25.35	5	135	12.75	12.75		2.2875	81.86	25.35														
Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности		1		4	4	27	108	108	38.96	69.04		4	108	12.75		25.5	0.7125	69.04															
				24	24		648	648	191.3	380.65	76.05	16	432	31.5	38.25	57	3.53	276.36	25.35		8	216	14.25	28.5	14.25	4.01		104.25	50.7				
Вариативная часть																																	
Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	1			4	4	27	108	108	40.54	42.11	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875	42.11	25.35														
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1			4	4	27	108	108	40.54	42.11	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875	42.11	25.35														
Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	2	1		11	11	27	297	297	98.32	173.33	25.35	4	108	12.75	25.5		0.7125	69.04			7	189	14.25	42.75		2.3625		104.29	25.35				
Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом		2		6	6	27	162	162	43.54	118.46											6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46					
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																																	
		2		5	5		135	135	43.54	91.46											5	135	14.25	28.5		0.7875		91.46					
Молекулярно-биологические основы питания		2		5	5	27	135	135	43.54	91.46											5	135	14.25	28.5		0.7875		91.46					
Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов		2		5	5	27	135	135	43.54	91.46											5	135	14.25	28.5		0.7875		91.46					
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																																	
		2		6	6		162	162	43.54	118.46											6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46					
Биотехнология производства мяса и мясных продуктов		2		6	6	27	162	162	43.54	118.46											6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46					
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли		2		6	6	27	162	162	43.54	118.46											6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46					
				36	36		972	972	310.02	585.93	76.05	12	324	38.25	76.5		5.29	153.26	50.7		24	648	57	128.25		4.72		432.67	25.35				
				60	60		1620	1620	501.32	966.58	152.1	28	756	69.75	114.75	57	8.81	429.62	76.05		32	864	71.25	156.75	14.25	8.74		536.96	76.05				
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)																																	
Вариативная часть																																	
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			3	15	15	27	405	405	405																								
Производственная практика, научно-исследовательская работа			3	10	10	27	270	270	270																								
Производственная практика, технологическая практика			4	23	23	27	621	621	621																								
Производственная практика, преддипломная практика			4	3	3	27	81	81	81																								
				51	51		1377	1377	1377																								
				51	51		1377	1377	1377																								
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																																	
Базовая часть																																	
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	27	81	81	7.88	46.12	27																						
защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				6	6	27	162	162	12.38	149.62																							
				9	9		243	243	20.26	195.74	27																						
				9	9		243	243	20.26	195.74	27																						
ФТД. Факультативы																																	
Вариативная часть																																	
Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов		1		2	2	27	54	54	26.21	27.79		2	54	12.75	12.75		0.7125	27.79															
Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли		2		2	2	27	54	54	26.21	27.79											2	54	12.75	12.75		0.7125		27.79					
				4	4		108	108	52.42	55.58		2	54	12.75	12.75		0.71	27.79			2	54	12.75	12.75		0.71		27.79					
				4	4		108	108	52.42	55.58		2	54	12.75	12.75		0.71	27.79			2	54	12.75	12.75		0.71		27.79					

