

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) 2020
Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Попов В.Н.

25 июня

2020 г.

Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого астр.часов						Курс 1																											
	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	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						2	2	27	54	54	12.38	41.62																											
Иностранный язык	2	1		5	5	27	135	135	41.48	68.17		25.35	2	54	6			6	0.375		41.62						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																		
				<i>24</i>	<i>24</i>		<i>648</i>	<i>648</i>	<i>191.3</i>	<i>380.65</i>		<i>76.05</i>	<i>16</i>	<i>432</i>	<i>31.5</i>	<i>38.25</i>	<i>57</i>	<i>3.53</i>		<i>276.36</i>	<i>25.35</i>	<i>8</i>	<i>216</i>	<i>14.25</i>	<i>28.5</i>	<i>14.25</i>		<i>4.01</i>		<i>104.29</i>	<i>50.7</i>								
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 техно-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				
				<i>36</i>	<i>36</i>		<i>972</i>	<i>972</i>	<i>310.02</i>	<i>585.93</i>		<i>76.05</i>	<i>12</i>	<i>324</i>	<i>38.25</i>	<i>76.5</i>			<i>5.29</i>		<i>153.26</i>	<i>50.7</i>	<i>24</i>	<i>648</i>	<i>57</i>	<i>128.25</i>	<i>4.72</i>	<i>432.67</i>	<i>25.35</i>										
				<i>60</i>	<i>60</i>		<i>1620</i>	<i>1620</i>	<i>501.32</i>	<i>966.58</i>		<i>152.1</i>	<i>28</i>	<i>756</i>	<i>69.75</i>	<i>114.75</i>	<i>57</i>	<i>8.81</i>		<i>429.62</i>	<i>76.05</i>	<i>32</i>	<i>864</i>	<i>71.25</i>	<i>156.75</i>	<i>14.25</i>	<i>8.74</i>	<i>536.96</i>	<i>76.05</i>										
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																														
				<i>51</i>	<i>51</i>		<i>1377</i>	<i>1377</i>	<i>1377</i>																														
				<i>51</i>	<i>51</i>		<i>1377</i>	<i>1377</i>	<i>1377</i>																														
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																													
				<i>9</i>	<i>9</i>		<i>243</i>	<i>243</i>	<i>20.26</i>	<i>195.74</i>		<i>27</i>																											
				<i>9</i>	<i>9</i>		<i>243</i>	<i>243</i>	<i>20.26</i>	<i>195.74</i>		<i>27</i>																											
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			
				<i>4</i>	<i>4</i>		<i>108</i>	<i>108</i>	<i>52.42</i>	<i>55.58</i>		<i>2</i>	<i>54</i>	<i>12.75</i>	<i>12.75</i>				<i>0.71</i>		<i>27.79</i>		<i>2</i>	<i>54</i>	<i>12.75</i>	<i>12.75</i>		<i>0.71</i>	<i>27.79</i>										
				<i>4</i>	<i>4</i>		<i>108</i>	<i>108</i>	<i>52.42</i>	<i>55.58</i>		<i>2</i>	<i>54</i>	<i>12.75</i>	<i>12.75</i>				<i>0.71</i>		<i>27.79</i>		<i>2</i>	<i>54</i>	<i>12.75</i>	<i>12.75</i>		<i>0.71</i>	<i>27.79</i>										

