

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая _____ 20 24 г.

19.04.03

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) 2023
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2023+(Тм-236).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1																		
	Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 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)				60	60		2160	2160	1300.45	656.75	202.8	29	1044	255	238	119	20.05		310.55	101.4	31	1116	304	266	76	22.4		346.2	101.4
Обязательная часть				36	36		1296	1296	756.5	438.1	101.4	18	648	170	119	102	11.2		212	33.8	18	648	152	114	76	12.3		226.1	67.6
Модуль "Обязательный"	2	11122		15	15		540	540	314.9	191.3	33.8	7	252	68	51	34	3.7		95.3		8	288	76	19	57	6.2		96	33.8
Современные проблемы производства продуктов животного происхождения		1		3	3	36	108	108	69.8	38.2		3	108	34	34		1.8		38.2										
Основы научно-исследовательской деятельности		12		4	4	36	144	144	111.8	32.2		2	72	34	17		1.8		19.2	2	72	38	19		2			13	
Иностранный язык	2	1		5	5	36	180	180	55.3	90.9	33.8	2	72			34	0.1		37.9		3	108			19	2.2		53	33.8
Самоменеджмент		2		3	3	36	108	108	78	30										3	108	38			38	2		30	
Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности		1		3	3	36	108	108	69.8	38.2		3	108	34		34	1.8		38.2										
Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества	1			4	4	36	144	144	71.9	38.3	33.8	4	144	34	34		3.9		38.3	33.8									
Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	2	1		10	10	36	360	360	202.9	123.3	33.8	4	144	34	34	34	1.8		40.2		6	216	38	57		4.1		83.1	33.8
Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом		2		4	4	36	144	144	97	47										4	144	38	38	19	2			47	
Часть, формируемая участниками образовательных				24	24		864	864	543.95	218.65	101.4	11	396	85	119	17	8.85		98.55	67.6	13	468	152	152		10.1		120.1	33.8
Защита интеллектуальной собственности		1		3	3	36	108	108	68.95	39.05		3	108	17	34	17	0.95		39.05										
Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	1			3	3	36	108	108	54.05	20.15	33.8	3	108	17	34		3.05		20.15	33.8									
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1			3	3	36	108	108	54.05	20.15	33.8	3	108	17	34		3.05		20.15	33.8									
Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		12		5	5	36	180	180	130.8	49.2		2	72	34	17		1.8		19.2		3	108	38	38		2		30	
Пищевые ингредиенты и биологически-активные добавки в производстве продуктов животного происхождения	2			4	4	36	144	144	80.1	30.1	33.8									4	144	38	38		4.1		30.1	33.8	
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2			3	3		108	108	78	30										3	108	38	38		2		30		
Молекулярно-биологические основы питания	2			3	3	36	108	108	78	30										3	108	38	38		2		30		
Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов	2			3	3	36	108	108	78	30										3	108	38	38		2		30		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2			3	3		108	108	78	30										3	108	38	38		2		30		
Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	2			3	3	36	108	108	78	30										3	108	38	38		2		30		
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли	2			3	3	36	108	108	78	30										3	108	38	38		2		30		
Блок 2.Практика				51	51		1836	1836	1836																				
Обязательная часть				15	15		540	540	540																				
Учебная практика (технологическая практика)			3	3	3	36	108	108	108																				
Учебная практика (организационно-управленческая практика)			3	3	3	36	108	108	108																				
Учебная практика (проектно-технологическая практика)			3	3	3	36	108	108	108																				
Учебная практика (научно-исследовательская работа)			3	3	3	36	108	108	108																				
Производственная практика (преддипломная практика)			4	3	3	36	108	108	108																				
Часть, формируемая участниками образовательных				36	36		1296	1296	1296																				
Производственная практика (технологическая практика)			3	13	13	36	468	468	468																				
Производственная практика (организационно-управленческая практика)			4	6	6	36	216	216	216																				
Производственная практика (проектно-технологическая практика)			4	8	8	36	288	288	288																				
Производственная практика (научно-исследовательская работа)			4	9	9	36	324	324	324																				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация				9	9		324	324	27	261	36																		
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	36	108	108	10.5	61.5	36																		
подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	36	216	216	16.5	199.5																			
ФТД.Факультативные дисциплины				4	4		144	144	105.6	38.4		2	72	34	17		1.8		19.2		2	72	34	17		1.8		19.2	
Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов		1		2	2	36	72	72	52.8	19.2		2	72	34	17		1.8		19.2										
Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли		2		2	2	36	72	72	52.8	19.2										2	72	34	17		1.8		19.2		

	-	-	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)												
	Современные проблемы производства продуктов животного происхождения	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
	Основы научно-исследовательской деятельности	1	2	72	<u>17</u>		<u>17</u>					
		2	2	72	<u>19</u>		<u>19</u>					
	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности	1	3	108	<u>34</u>			<u>34</u>				
	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества	1	4	144	<u>34</u>		<u>34</u>					
	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	1	4	144	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>				
		2	6	216	<u>57</u>		<u>57</u>					
	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом	2	4	144	<u>57</u>		<u>38</u>	<u>19</u>				
	Защита интеллектуальной собственности	1	3	108	<u>51</u>		<u>34</u>	<u>17</u>				
	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	1	2	72	<u>17</u>		<u>17</u>					
		2	3	108	<u>38</u>		<u>38</u>					
	Пищевые ингредиенты и биологически-активные добавки в производстве продуктов животного происхождения	2	4	144	<u>38</u>		<u>38</u>					
	Молекулярно-биологические основы питания	2	3	108	<u>38</u>		<u>38</u>					
	<i>Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов</i>	2	3	108	<u>38</u>		<u>38</u>					
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	2	3	108	<u>38</u>		<u>38</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										
	<i>Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли</i>	2	3	108	<u>38</u>		<u>38</u>					

Блок 2. Практика

Учебная практика (технологическая практика)	3	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
Учебная практика (организационно-управленческая практика)	3	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
Учебная практика (проектно-технологическая практика)	3	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
Учебная практика (научно-исследовательская работа)	3	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
Производственная практика (преддипломная практика)	4	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
Производственная практика (технологическая практика)	3	13	468	<u>468</u>				<u>312</u>	<u>156</u>		
Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
Производственная практика (проектно-технологическая практика)	4	8	288	<u>288</u>				<u>192</u>	<u>96</u>		
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	9	324	<u>324</u>				<u>216</u>	<u>108</u>		

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	<u>0.5</u>				<u>0.5</u>			
подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	<u>16.5</u>				<u>16.5</u>			

ФТД. Факультативные дисциплины

Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов	1	2	72	<u>17</u>		<u>17</u>					
Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли	2	2	72	<u>17</u>		<u>17</u>					