

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: заочная
Срок обучения: 2 г. 4 мес.*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2023++(ЗЖС-23м).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого академ. часов					Курс 1																				
	Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертные	Факт	Часов в з.е.	Экспертные	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Зимняя сессия								Летняя сессия											
													з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	
Блок 1. Дисциплины (модули)					60	60		2160	2160	344.7	1723.8	91.5	38	612	30	38	20	14.1		480.7	29.2		756	30	54	28	15		595.9	33.1		
Обязательная часть					36	36		1296	1296	190.3	1054.1	51.6	27	504	26	26	20	10.5		399.1	22.4		468	14	26	24	7.8		377.7	18.5		
Модуль "Обязательный"	1	11112		11112	15	15		540	540	89.4	424.3	26.3	12	252	14	14	12	4.8		195.5	11.7	ЭЗЗк	180	6	6	12	4.8		140.5	10.7	ЭЗЗк	
Современные проблемы производства продуктов животного происхождения		1		1	3	3	36	108	108	18.1	86	3.9	3	108	8	8		2.1		86	3.9	эк										
Основы научно-исследовательской деятельности		11		11	4	4	36	144	144	27.6	108.6	7.8	4	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк	72	6	6		1.8		54.3	3.9	эк	
Иностранный язык	1	1		11	5	5	36	180	180	27.9	141.4	10.7	5	72			12	0.9		55.2	3.9	эк	108			12	3		86.2	6.8	эк	
Самоменеджмент		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																				
Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности		1		1	3	3	36	108	108	13.5	90.6	3.9	3	108	4		8	1.5		90.6	3.9	эк										
Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества	1			1	4	4	36	144	144	24.2	113	6.8	4	144	8	12		4.2		113	6.8	эк										
Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	2	1		12	10	10	36	360	360	41.7	307.6	10.7	4										144	4	8	8	1.5		118.6	3.9	эк	
Методология проектирования техно-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом		1		1	4	4	36	144	144	21.5	118.6	3.9	4										144	4	12	4	1.5		118.6	3.9	эк	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					24	24		864	864	154.4	669.7	39.9	11	108	4	12		3.6		81.6	6.8		288	16	28	4	7.2		218.2	14.6		
Защита интеллектуальной собственности		1		1	3	3	36	108	108	17.5	86.6	3.9	3										108	4	8	4	1.5		86.6	3.9	эк	
Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	1			1	3	3	36	108	108	19.6	81.6	6.8	3	108	4	12		3.6		81.6	6.8	эк										
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1			1	3	3	36	108	108	19.6	81.6	6.8	3										108	4	12		3.6		81.6	6.8	эк	
Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		12		12	5	5	36	180	180	36.2	136	7.8	2										72	8	8		2.1		50	3.9	эк	
Пищевые ингредиенты и биологически-активные добавки в производстве продуктов животного происхождения	2			2	4	4	36	144	144	21.9	115.3	6.8																				
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2			2	3	3		108	108	19.8	84.3	3.9																				
Молекулярно-биологические основы питания	2			2	3	3	36	108	108	19.8	84.3	3.9																				
Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов	2			2	3	3	36	108	108	19.8	84.3	3.9																				
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2			2	3	3		108	108	19.8	84.3	3.9																				
Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	2			2	3	3	36	108	108	19.8	84.3	3.9																				
Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли	2			2	3	3	36	108	108	19.8	84.3	3.9																				
Блок 2. Практика					51	51		1836	1836	1836																						
Обязательная часть					15	15		540	540	540																						
Учебная практика (технологическая практика)			2		3	3	36	108	108	108																						
Учебная практика (организационно-управленческая практика)			2		3	3	36	108	108	108																						
Учебная практика (проектно-технологическая практика)			2		3	3	36	108	108	108																						
Учебная практика (научно-исследовательская работа)			2		3	3	36	108	108	108																						
Производственная практика (преддипломная практика)			3		3	3	36	108	108	108																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36	36		1296	1296	1296																						
Производственная практика (технологическая практика)			2		13	13	36	468	468	468																						
Производственная практика (организационно-управленческая практика)			2		6	6	36	216	216	216																						
Производственная практика (проектно-технологическая практика)			2		8	8	36	288	288	288																						
Производственная практика (научно-исследовательская работа)			3		9	9	36	324	324	324																						
Блок 3. Государственная итоговая аттестация					9	9		324	324	27	288	9																				
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3				3	3	36	108	108	10.5	88.5	9																				
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	19	117.2	7.8	4	72	4	4		1.5		58.6	3.9		72	4	4		1.5		58.6	3.9		
Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов		1		1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2	72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк										
Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли		1		1	2	2	36	72	72	9.5	58.6	3.9	2										72	4	4		1.5		58.6	3.9	эк	

	-	-	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>8</u>		<u>8</u>					
	Основы научно-исследовательской деятельности	1	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности	1	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>				
	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества	1	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	1	4	144	<u>16</u>		<u>8</u>	<u>8</u>				
		2	6	216	<u>8</u>		<u>8</u>					
	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом	1	4	144	<u>16</u>		<u>12</u>	<u>4</u>				
	Защита интеллектуальной собственности	1	3	108	<u>12</u>		<u>8</u>	<u>4</u>				
	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	1	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	1	2	72	<u>8</u>		<u>8</u>					
		2	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>					
	Пищевые ингредиенты и биологически-активные добавки в производстве продуктов животного происхождения	2	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Молекулярно-биологические основы питания	2	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов	2	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>					
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	2	3	108	<u>12</u>		<u>12</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										
	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли	2	3	108	<u>12</u>		<u>12</u>					
Блок 2.Практика												
	Учебная практика (технологическая практика)	2	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
	Учебная практика (организационно-управленческая практика)	2	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
	Учебная практика (проектно-технологическая практика)	2	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
	Учебная практика (научно-исследовательская работа)	2	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
	Производственная практика (преддипломная практика)	3	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
	Производственная практика (технологическая практика)	2	13	468	<u>468</u>				<u>312</u>	<u>156</u>		
	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	2	6	216	<u>216</u>				<u>144</u>	<u>72</u>		
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	2	8	288	<u>288</u>				<u>192</u>	<u>96</u>		
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	3	9	324	<u>324</u>				<u>216</u>	<u>108</u>		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3	3	108	<u>0.5</u>				<u>0.5</u>			
	подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3	6	216	<u>16.5</u>				<u>16.5</u>			
ФТД.Факультативные дисциплины												
	Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов	1	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>					
	Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли	1	2	72	<u>4</u>		<u>4</u>					