

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 29.05.2025 г.*

19.04.03

Ректор _____ Репников Н.И.

« 29 » _____ мая _____ 20 25 г.

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) 2024
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2024++(Тм-246).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

	-				Формы пром. атт.		з.е.		-		Итого акад.часов						Курс 1																								
																	Семестр 1									Семестр 2															
Считать в плане	Наименование				Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	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								
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	11	122		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 отношений															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 отношений								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								9	9		324	324	158.8	165.2		4	144	34	17	34	1.9		57.1		5	180	34	17	19	1.9			108.1								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								9	9		324	324	158.8	165.2		4	144	34	17	34	1.9		57.1		5	180	34	17	19	1.9			108.1								
+	Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов					1		2	2	36	72	72	52.8	19.2		2	72	34	17		1.8		19.2																		

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2024++(Тм-246).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2024++(Тм-246).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
													Семестр 1								Семестр 2										
		Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.		Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	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
+	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	
+	Русский язык как иностранный		12		5	5	36	180	180	53.2	126.8			2	72			34	0.1		37.9		3	108			19	0.1		88.9	

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2024++(Тм-246).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

[illegible]

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

-	-	-	-	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
-		<i>Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли</i>	2	3	108	38		38					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (технологическая практика)	3	3	108	108				72	36		
+		Учебная практика (организационно-управленческая практика)	3	3	108	108				72	36		
+		Учебная практика (проектно-технологическая практика)	3	3	108	108				72	36		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа)	3	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (преддипломная практика)	4	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (технологическая практика)	3	13	468	468				312	156		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (проектно-технологическая практика)	4	8	288	288				192	96		
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	9	324	324				216	108		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	0.5				0.5			
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	16.5				16.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов	1	2	72	17		17					
+		Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли	2	2	72	17		17					
		Итого				2461		504	104	1241	612		