

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) 2024
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

	-	-	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>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>38</i>		<i>38</i>					
	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>					