

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) 2025
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2025+-.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2025

-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																											
Считать в плане	Наименование	Экзам	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	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	1299.4	657.8	202.8	27	972	255	255	102	19.95		238.65	101.4	33	1188	285	285	76	21.45		419.15	101.4
Обязательная часть															36	36		1296	1296	702.45	492.15	101.4	16	576	170	119	68	11.1		174.1	33.8	20	720	133	114	76	11.35		318.05	67.6
+	Модуль "Обязательный"	2	1122		13	13		468	468	241.85	192.35	33.8	5	180	68	51		3.6		57.4		8	288	57	19	38	5.25		134.95	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			3	3	36	108	108	21.2	53	33.8										3	108				19	2.2		53	33.8									
+	Самоменеджмент		2		3	3	36	108	108	39.05	68.95											3	108	19		19	1.05		68.95											
+	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		6	6	36	216	216	116	100											6	216	38	38	38	2		100											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений															24	24		864	864	596.95	165.65	101.4	11	396	85	136	34	8.85		64.55	67.6	13	468	152	171		10.1		101.1	33.8
+	Защита интеллектуальной собственности		1		3	3	36	108	108	85.95	22.05		3	108	17	34	34	0.95		22.05																				
+	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	147.8	32.2		2	72	34	34		1.8		2.2		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	97	11											3	108	38	57		2		11											
+	Молекулярно-биологические основы питания		2		3	3	36	108	108	97	11											3	108	38	57		2		11											
-	Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов		2		3	3	36	108	108	97	11											3	108	38	57		2		11											
+	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																				
+	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											

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2025++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2025

[illegible]

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2025++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2025

-	-	Формы пром. атт.		з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																				
												Семестр 1								Семестр 2												
		Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	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
+	Руссий 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_2025++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2025

[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	<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	6	216	<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)							
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		