

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: заочная
Срок обучения: 2 г. 4 мес.*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2025+-.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2025

		Формы пром. атт.				з.е.			Итого акад.часов						Курс 1																	
		Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	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.
Считать в плане	Наименование																															
Блок 1.Дисциплины (модули)						60	60		2160	2160	321.8	1750.6	87.6	38	540	30	38	8	13.2		425.5	25.3			828	30	54	28	15		667.9	33.1
Обязательная часть						36	36		1296	1296	175.4	1072.9	47.7	27	432	26	26	8	9.6		343.9	18.5			540	14	26	24	7.8		449.7	18.5
+	Модуль "Обязательный"	1	1112		11112	13	13		468	468	74.5	371.1	22.4	10	180	14	14		3.9		140.3	7.8	2а2ж	180	6	6	12	4.8		140.5	10.7	2а2ж
+	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	3	3	36	108	108	15	86.2	6.8	3										108			12	3		86.2	6.8	эк
+	Самоменеджмент		2		2	3	3	36	108	108	13.8	90.3	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 технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом		1		1	6	6	36	216	216	21.5	190.6	3.9	6										216	4	12	4	1.5		190.6	3.9	эк
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24	24		864	864	146.4	677.7	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	15.8	88.3	3.9																			
+	Молекулярно-биологические основы питания		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																			
-	Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																			
+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2		2	3	3		108	108	15.8	88.3	3.9																			
+	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																			
-	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	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						9	9		324	324	44.8	260.7	18.5	9	144	4	4	12	2.4		113.8	7.8			180	4	4	12	2.4		146.9	10.7
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						9	9		324	324	44.8	260.7	18.5	9	144	4	4	12	2.4		113.8	7.8			180	4	4	12	2.4		146.9	10.7
+	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									

План Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2025++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2025

[illegible]

План Учебный план магистратуры 'z19.04.03_2025++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2025

-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																	
															Зимняя сессия						Летняя сессия											
Считать в плане	Наименование	Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	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.
+	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
+	Русский язык как иностранный		11		11	5	5	36	180	180	25.8	143.5	10.7	5	72			12	0.9		55.2	3.9	эк	108			12	0.9		88.3	6.8	эк

План Учебный план магистратуры 'z19.04.03_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>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	6	216	<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>8</u>		<u>8</u>					
-		Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов	2	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>					
+		Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	2	3	108	<u>8</u>		<u>8</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
-		Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли	2	3	108	8		8					
Блок 2.Практика													
+		Учебная практика (технологическая практика)	2	3	108	108				72	36		
+		Учебная практика (организационно-управленческая практика)	2	3	108	108				72	36		
+		Учебная практика (проектно-технологическая практика)	2	3	108	108				72	36		
+		Учебная практика (научно-исследовательская работа)	2	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (преддипломная практика)	3	3	108	108				72	36		
+		Производственная практика (технологическая практика)	2	13	468	468				312	156		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	2	6	216	216				144	72		
+		Производственная практика (проектно-технологическая практика)	2	8	288	288				192	96		
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	3	9	324	324				216	108		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3	3	108	0.5				0.5			
+		подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3	6	216	16.5				16.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов	1	2	72	4		4					
+		Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли	1	2	72	4		4					
		Итого				2013		136	24	1241	612		