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

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6C26100B3BEE1B4A0B1784419F8EDD67
Владелец: Корнеева Ольга Сергеевна
Действителен: с 04.05.2023 до 27.07.2024

АДАПТИРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.

Врио ректора _____ Корнеева О.С.

«25» мая 2023 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) 2023
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020

План Учебный план магистратуры 'a_19.04.03_2023++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
													Семестр 1									Семестр 2									
-	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)					60	60		2160	2160	1360.4	596.8	202.8	29	1044	272	204	136	21		309.6	101.4	31	1116	342	266	95	24.4		287.2	101.4
Обязательная часть					34	34		1224	1224	756.5	366.1	101.4	18	648	170	119	102	11.2		212	33.8	16	576	152	114	76	12.3		154.1	67.6
	Модуль "Обязательный"	**2**	**11122**		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		8	8	36	288	288	202.9	51.3	33.8	4	144	34	34	34	1.8		40.2		4	144	38	57		4.1		11.1	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					26	26		936	936	603.9	230.7	101.4	11	396	102	85	34	9.8		97.6	67.6	15	540	190	152	19	12.1		133.1	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			2	2	36	72	72	37.05	1.15	33.8	2	72	17	17		3.05		1.15	33.8									
	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1			2	2	36	72	72	37.05	1.15	33.8	2	72	17	17		3.05		1.15	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	
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		**1**		2	**2**		**72**	**72**	**34.95**	**37.05**		2	**72**	**17**		**17**	**0.95**		**37.05**										
	Социальная адаптация		1		2	2	36	72	72	34.95	37.05		2	72	17		17	0.95		37.05										
	Социально-психологическая адаптация		1		2	2	36	72	72	34.95	37.05		2	72	17		17	0.95		37.05										
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		**2**		2	**2**		**72**	**72**	**59**	**13**											2	**72**	**38**		**19**	**2**		**13**	
	Профессиональная адаптация		2		2	2	36	72	72	59	13											2	72	38		19	2		13	
	Трудовая адаптация		2		2	2	36	72	72	59	13											2	72	38		19	2		13	
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																		

План Учебный план магистратуры 'a_19.04.03_2023++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

Курс 2																		Закрепленная
Семестр 3									Семестр 4									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Код
																		24
																		24
																		26
																		25
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		24
																		15
																		15
																		15
																		15
25	900				600	300			26	936				624	312			
12	432				288	144			3	108				72	36			
3	108				72	36												24
3	108				72	36												24
3	108				72	36												24
3	108				72	36												24
									3	108				72	36			24
13	468				312	156			23	828				552	276			
13	468				312	156												24
									6	216				144	72			24
									8	288				192	96			24
									9	324				216	108			24
									9	324	10			17		261	36	
									3	108	10			0.5		61.5	36	24

План Учебный план магистратуры 'a_19.04.03_2023++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
													Семестр 1									Семестр 2								
-	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль
☐	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	105.6	38.4		2	72	34	17		1.8		19.2		2	72	34	17		1.8		19.2	
☐	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 'a_19.04.03_2023++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

Курс 2																		Закрепленная
Семестр 3									Семестр 4									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Код
									6	216				16.5		199.5		24
																		24
																		24

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Учебный план магистратуры 'a_19.04.03_2023++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	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	4	144	**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	2	72	**17**		**17**					
	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1	2	72	**17**		**17**					
	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**					
	Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов	*2*	*3*	*108*	*38*		*38*					
	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	2	3	108	**38**		**38**					

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
	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*	*38*		*38*					
Блок 2.Практика												
	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**					