

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

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 14 от 25.06.2020 г.

19.04.03

АДАптиРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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) _____
Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014



	-	Форма контроля		з.е.		Итого астр. часов						Курс 1																		
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Сем. 1								Сем. 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)																														
Базовая часть																														
<input type="checkbox"/>	Философские проблемы науки		1		2	2	27	54	54	12.38	41.62		2	54	6		0.375		41.62											
<input type="checkbox"/>	Иностранный язык	2	1		5	5	27	135	135	41.48	68.17	25.35	2	54			0.075		28.42		3	81				14.25	1.65		39.75	25.35
<input type="checkbox"/>	Защита интеллектуальной собственности		1		3	3	27	81	81	25.58	55.42		3	81		25.5		0.075	55.42											
<input type="checkbox"/>	Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов животного происхождения	2			5	5	27	135	135	45.11	64.54	25.35									5	135	14.25	28.5		2.3625		64.54	25.35	
<input type="checkbox"/>	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества	1			5	5	27	135	135	27.79	81.86	25.35	5	135	12.75	12.75		2.2875	81.86	25.35										
<input type="checkbox"/>	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности		1		4	4	27	108	108	38.96	69.04		4	108	12.75		25.5	0.7125	69.04											
				24	24		648	648	191.3	380.65	76.05	16	432	31.5	38.25	57	3.53		276.36	25.35	8	216	14.25	28.5		14.25	4.01	104.29	50.7	
Вариативная часть																														
<input type="checkbox"/>	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	1			4	4	27	108	108	40.54	42.11	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875	42.11	25.35										
<input type="checkbox"/>	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	1			4	4	27	108	108	40.54	42.11	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875	42.11	25.35										
<input type="checkbox"/>	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	2	1		7	7	27	189	189	98.32	65.33	25.35	2	54	12.75	25.5		0.7125	15.04		5	135	14.25	42.75		2.3625		50.29	25.35	
<input type="checkbox"/>	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом		2		6	6	27	162	162	43.54	118.46										6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2			5	5		135	135	43.54	91.46										5	135	14.25	28.5		0.7875		91.46		
<input type="checkbox"/>	Молекулярно-биологические основы питания	2			5	5	27	135	135	43.54	91.46										5	135	14.25	28.5		0.7875		91.46		
<input type="checkbox"/>	Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов	2			5	5	27	135	135	43.54	91.46										5	135	14.25	28.5		0.7875		91.46		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2			6	6		162	162	43.54	118.46										6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46		
<input type="checkbox"/>	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	2			6	6	27	162	162	43.54	118.46										6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46		
<input type="checkbox"/>	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли	2			6	6	27	162	162	43.54	118.46										6	162	14.25	28.5		0.7875		118.46		
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		1			2	2		54	54	19.12	34.88		2	54	6		12.75	0.375	34.88											
<input checked="" type="checkbox"/>	Социальная адаптация	1			2	2	27	54	54	19.12	34.88		2	54	6		12.75	0.375	34.88											
<input checked="" type="checkbox"/>	Социально-психологическая адаптация	1			2	2	27	54	54	19.12	34.88		2	54	6		12.75	0.375	34.88											
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		2			2	2		54	54	19.12	34.88										2	54	6		12.75	0.375	34.88			
<input checked="" type="checkbox"/>	Профессиональная адаптация	2			2	2	27	54	54	19.12	34.88										2	54	6		12.75	0.375	34.88			
<input checked="" type="checkbox"/>	Трудовая адаптация	2			2	2	27	54	54	19.12	34.88										2	54	6		12.75	0.375	34.88			
				36	36		972	972	348.26	547.69	76.05	12	324	44.25	76.5	12.75	5.66		134.14	50.7	24	648	63	128.25	12.75	5.1	413.55	25.35		
				60	60		1620	1620	539.56	928.34	152.1	28	756	75.75	114.75	69.75	9.19		410.5	76.05	32	864	77.25	156.75	27	9.11	517.84	76.05		
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)																														
Вариативная часть																														
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			3	15	15	27	405	405	405																				
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, научно-исследовательская работа			3	10	10	27	270	270	270																				
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, технологическая практика			4	23	23	27	621	621	621																				
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, преддипломная практика			4	3	3	27	81	81	81																				
				51	51		1377	1377	1377																					
				51	51		1377	1377	1377																					
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																														
Базовая часть																														
<input type="checkbox"/>	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	27	81	81	7.88	46.12	27																		
<input type="checkbox"/>	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				6	6	27	162	162	12.38	149.62																			
				9	9		243	243	20.26	195.74	27																			
				9	9		243	243	20.26	195.74	27																			
ФТД. Факультаты																														
Вариативная часть																														
<input type="checkbox"/>	Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов		1		2	2	27	54	54	26.21	27.79		2	54	12.75	12.75		0.7125	27.79											
<input type="checkbox"/>	Технология глубокой переработки продуктов убоя мясной отрасли		2		2	2	27	54	54	26.21	27.79										2	54	12.75	12.75		0.7125		27.79		
				4	4		108	108	52.42	55.58		2	54	12.75	12.75		0.71		27.79		2	54	12.75	12.75		0.71		27.79		
				4	4		108	108	52.42	55.58		2	54	12.75	12.75		0.71		27.79		2	54	12.75	12.75		0.71		27.79		

