

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

УТВЕРЖДАЮ

**АДАПТИРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ
УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 26.05.2022 г.*

Ректор _____ Попов В.Н.

« 26 » мая 20 22 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) _____
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'a_19.04.03_2022++.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки _____

| Семестр 3 | | | | | | | | | | | | | | Семестр 4 | | | | Закреп ленная | |
|-----------|-------|-----|-----|----|-----|-----|----|--------------|------|-------|-----|-----|----|-----------|-----|------|--------------|------------------|----|
| Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРо | ифР | СР | Конт роль | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | КРо | ифР | СР | Конт роль | Код | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 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 'а_19.04.03_2022++ .plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки _____

| - | - | Форма контроля | | | з.е. | | Итого акад.часов | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|----------------|-------|-------------|-------------|------|------------------|-------------|----------|------------|-------|-----------|-----------|-------|-----|-----|----|-----|-----|------|-----------|------|-------|-----|-----|----|-----|-----|------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Экза мен | Зачет | Зачет с оц. | Экспер тное | Факт | Часов в з.е. | Экспер тное | 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 | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | 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 | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | Инновационные и ресурсосберегающие технологии молочных продуктов | | 1 | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 52.8 | 19.2 | | 2 | 72 | 34 | 17 | | 1.8 | | 19.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | 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 | | | | | | | | |

