

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 № 10 от 30.05.2024 г.*

19.04.03

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » _____ мая _____ 20 24 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) 2024
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020*

		Формы пром. атт.			з.е.				Итого акад.часов					Курс 1																			
														Семестр 1								Семестр 2											
-	Счита- ть в плане	Наименование		Экз 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	КР	иФР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КР	иФР	СР	Конт роль	
Блок 1.Дисциплины (модули)							60	60		2160	2160	1394.4	562.8	202.8	29	1044	272	238	136	21		275.6	101.4	31	1116	342	266	95	24.4		287.2	101.4	
Обязательная часть							32	32		1152	1152	756.5	294.1	101.4	16	576	170	119	102	11.2		140	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			3	3	36	108	108	71.9	2.3	33.8	3	108	34	34		3.9		2.3	33.8										
☐	+	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения		2	1		7	7	36	252	252	202.9	15.3	33.8	3	108	34	34	34	1.8		4.2		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							28	28		1008	1008	637.9	268.7	101.4	13	468	102	119	34	9.8		135.6	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			3	3	36	108	108	54.05	20.15	33.8	3	108	17	34		3.05		20.15	33.8										
☐	+	Сов																															

План Учебный план магистратуры 'а_19.04.03_2024++(Тм-246).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

[illegible]

План Учебный план магистратуры 'а_19.04.03_2024++(Тм-246).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																		
-	Счита- ть 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	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	
☐	+	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		
☐	+	Русский 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 'а_19.04.03_2024++(Тм-246).plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

[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	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
+		Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	1	3	108	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>				
			2	4	144	<u>57</u>		<u>57</u>					
+		Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом	2	4	144	<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		