МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Факультет технологии и товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Бухтояров Н.И.*

"27" 06 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10 от 27.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.05

Направление 19.04.05 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направленность "Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения"

Кафедра: Товароведения и экспертизы товаров

Факультет: Технологии и товароведения

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

+	*Основной*	*Виды профессиональной деятельности*
+	+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Учебный год 2019-2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 295 от 30.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Дерканосова Н.М./*

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса _____ */ Недикова Е. В./*

Председатель НМСС(Н) _____ */ Колобаева А.А./*

Декан _____ */ Высоцкая Е.А./*

Руководитель магистерской программы _____ */ Дерканосова Н.М./*

Календарный учебный график

Мес	Числа	Нед	I	II
Сентябрь	1 - 7	1		
Сентябрь	8 - 14	2		
Сентябрь	15 - 21	3		
Сентябрь	22 - 28	4		
	29 - 5	5		
Октябрь	6 - 12	6		
Октябрь	13 - 19	7		
Октябрь	20 - 26	8		
	27 - 2	9		
Ноябрь	3 - 9	10	/ * / / / /	/ * / / / /
Ноябрь	10 - 16	11		
Ноябрь	17 - 23	12		
Ноябрь	24 - 30	13		
Декабрь	1 - 7	14		
Декабрь	8 - 14	15		Э
Декабрь	15 - 21	16		П
Декабрь	22 - 28	17	/ Э / Э / Э / Э / Э	П
	29 - 4	18	Э / Э / Э / * / * / *	К / К / К / * / * / *
Январь	5 - 11	19	* / * / * / * / /	* / * / * / * / П / П
Январь	12 - 18	20		П
Январь	19 - 25	21		П
	26 - 1	22		П
Февраль	2 - 8	23		П
Февраль	9 - 15	24		П
Февраль	16 - 22	25		П
	23 - 1	26	* / / / / /	* / П / П / П / П / П
Март	2 - 8	27		П
Март	9 - 15	28	* / / / / /	* / П / П / П / П / П
Март	16 - 22	29		П
Март	23 - 29	30		П
	30 - 5	31		П
Апрель	6 - 12	32	Э	П
Апрель	13 - 19	33	Э / Э / Э / П / П / П	П
Апрель	20 - 26	34	П	П
	27 - 3	35	П / П / П / П / * / П	П / П / П / П / * / П
Май	4 - 10	36	П / П / П / П / П / *	П / П / П / П / П / *
Май	11 - 17	37	П	П
Май	18 - 24	38	П	П
Май	25 - 31	39	П	П
Июнь	1 - 7	40	П	П / П / Д / Д / Д / Д
Июнь	8 - 14	41	П / П / П / П / * / П	Д / Д / Д / Д / * / Д
Июнь	15 - 21	42	П	Д
Июнь	22 - 28	43	П	Д
	29 - 5	44	П	Д
Июль	6 - 12	45	П	Д
Июль	13 - 19	46	К	Д / Д / Д / К / К / К
Июль	20 - 26	47	К	К
	27 - 2	48	К	К
Август	3 - 9	49	К	К
Август	10 - 16	50	К	К
Август	17 - 23	51	К	К
Август	24 - 31	52	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	16	12	28	13 5/6		13 5/6	41 5/6
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	1 3/6	2 5/6	1		1	3 5/6
П	Производственная практика		12	12	2	20	22	34
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6	6
К	Каникулы		7	7	3/6	6 3/6	7	14
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	4 2/6 (26 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		18 4/6	33 2/6	**52**	18 4/6	33 2/6	**52**	104
Студентов								
Групп								

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов				Курс 1														Курс 2											
															Сем. 1								Сем. 2								Сем. 3								Сем. 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контактчасы	СР	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ГК	КТР	СР	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ГК	КТР	СР	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ГК	КТР	СР	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ГК	КТР	СР
Блок 1.Дисциплины (модули)																																												
Базовая часть																																												
+	Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники		1				3	3	36	108	108	28.65	79.35	3	108			28	0.5	0.15	79.35																							
+	Б1.Б.02	Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами	3				3	3	3	36	108	108	44.75	63.25																	3	108	6		36	0.5	2.25	63.25								
+	Б1.Б.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1				3	3	36	108	108	28.65	79.35	3	108			28	0.5	0.15	79.35																							
+	Б1.Б.04	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения	3	2			3	8	8	36	288	288	111.4	176.6									3	108	10		44	0.5	0.15	53.35	5	180	10		44	0.5	2.25	123.25								
+	Б1.Б.05	Бизнес-планирование	2				2	4	4	36	144	144	48.75	95.25									4	144	10		36	0.5	2.25	95.25																
+	Б1.Б.06	Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения		2				3	3	36	108	108	34.65	73.35									3	108	10		24	0.5	0.15	73.35																
								24	*24*		*864*	*864*	*296.85*	*567.15*	*6*	*216*			*56*	*1*	*0.3*	*158.7*	*10*	*360*	*30*		*104*	*1.5*	*2.55*	*221.95*	*8*	*288*	*16*		*80*	*1*	*4.5*	*186.5*								
Вариативная часть																																												
+	Б1.В.01	Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения		3				3	3	36	108	108	46.65	61.35																	3	108	10		36	0.5	0.15	61.35								
+	Б1.В.02	Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	2					4	4	36	144	144	46.75	97.25									4	144	10		36	0.5	0.25	97.25																
+	Б1.В.03	Статистические методы исследования пищевых систем		1				3	3	36	108	108	30.65	77.35	3	108			30	0.5	0.15	77.35																							
+	Б1.В.04	Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья	1					5	5	36	180	180	66.75	113.25	5	180	10		56	0.5	0.25	113.25																							
+	Б1.В.05	Авторское и патентное право в пищевой промышленности		3				3	3	36	108	108	34.65	73.35																	3	108	10		24	0.5	0.15	73.35								
+	Б1.В.06	Системы менеджмента качества и безопасности	1					6	6	36	216	216	50.75	165.25	6	216	10		40	0.5	0.25	165.25																							
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**				4	**4**		**144**	**144**	**46.65**	**97.35**									4	**144**	**10**		**36**	**0.5**	**0.15**	**97.35**																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов		2				4	4	36	144	144	46.65	97.35									4	144	10		36	0.5	0.15	97.35																
-	Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2				4	4	36	144	144	46.65	97.35									4	144	10		36	0.5	0.15	97.35																
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**3**				4	**4**		**144**	**144**	**22.65**	**121.35**																	4	**144**	**10**		**12**	**0.5**	**0.15**	**121.35**								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения		3				4	4	36	144	144	22.65	121.35																	4	144	10		12	0.5	0.15	121.35								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Планирование и организация НИР в отрасли		3				4	4	36	144	144	22.65	121.35																	4	144	10		12	0.5	0.15	121.35								
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**1**				4	**4**		**144**	**144**	**22.65**	**121.35**	4	**144**	**8**		**14**	**0.5**	**0.15**	**121.35**																							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Конкурентоспособность. Методы ее оценки		1				4	4	36	144	144	22.65	121.35	4	144	8		14	0.5	0.15	121.35																							
-	Б1.В.ДВ.03.02	Маркетинговые исследования		1				4	4	36	144	144	22.65	121.35	4	144	8		14	0.5	0.15	121.35																							
								36	*36*		*1296*	*1296*	*368.15*	*927.85*	*18*	*648*	*28*		*140*	*2*	*0.8*	*477.2*	*8*	*288*	*20*		*72*	*1*	*0.4*	*194.6*	*10*	*360*	*30*		*72*	*1.5*	*0.45*	*256.05*								
								60	*60*		*2160*	*2160*	*665*	*1495*	*24*	*864*	*28*		*196*	*3*	*1.1*	*635.9*	*18*	*648*	*50*		*176*	*2.5*	*2.95*	*416.55*	*18*	*648*	*46*		*152*	*2.5*	*4.95*	*442.55*								
Блок 2.Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)																																												
Вариативная часть																																												
+	Б2.В.01(П)	производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			2			6	6	36	216	216	1	215									6	216					1	215															
+	Б2.В.02(П)	производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика			4			9	9	36	324	324	1	323																									9	324				1	323
+	Б2.В.03(П)	производственная практика, научно-исследовательская работа			234			27	27	36	972	972	3	969									12	432					1	431	3	108				1	107	12	432				1	431
+	Б2.В.04(П)	производственная практика, преддипломная практика			4			9	9	36	324	324	1	323																									9	324				1	323
								51	*51*		*1836*	*1836*	*6*	*1830*									*18*	*648*					*2*	*646*	*3*	*108*				*1*	*107*	*30*	*1080*				*3*	*1077*
								51	*51*		*1836*	*1836*	*6*	*1830*									*18*	*648*					*2*	*646*	*3*	*108*				*1*	*107*	*30*	*1080*				*3*	*1077*
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																												
Базовая часть																																												
+	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты						9	9	36	324	324	0.5	323.5																									9	324				0.5	323.5
								9	*9*		*324*	*324*	*0.5*	*323.5*																									*9*	*324*				*0.5*	*323.5*
								9	*9*		*324*	*324*	*0.5*	*323.5*																									*9*	*324*				*0.5*	*323.5*
ФТД.Факультативы																																												
+	ФТД.01	Основы экологии		1				2	2	36	72	72	24.65	47.35	2	72	12		12	0.5	0.15	47.35																							
+	ФТД.02	Пищевые и биологически активные добавки		1				2	2	36	72	72	24.65	47.35	2	72	12		12	0.5	0.15	47.35																							
								4	*4*		*144*	*144*	*49.3*	*94.7*	*4*	*144*	*24*		*24*	*1*	*0.3*	*94.7*																							
								4	*4*		*144*	*144*	*49.3*	*94.7*	*4*	*144*	*24*		*24*	*1*	*0.3*	*94.7*																							