МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

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

Факультет технологии и товароведения

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 02.07.2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор Бухтояров Н.И.

УТВЕРЖЛАЮ

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

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательская

 Год начала подготовки (по учебному плану)
 2018

 Учебный год
 2020-2021

 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 295 от 30.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса

Председатель НМСС(Н)

Декан

Руководитель магистерской программы

/ Дерканосова Н.М./

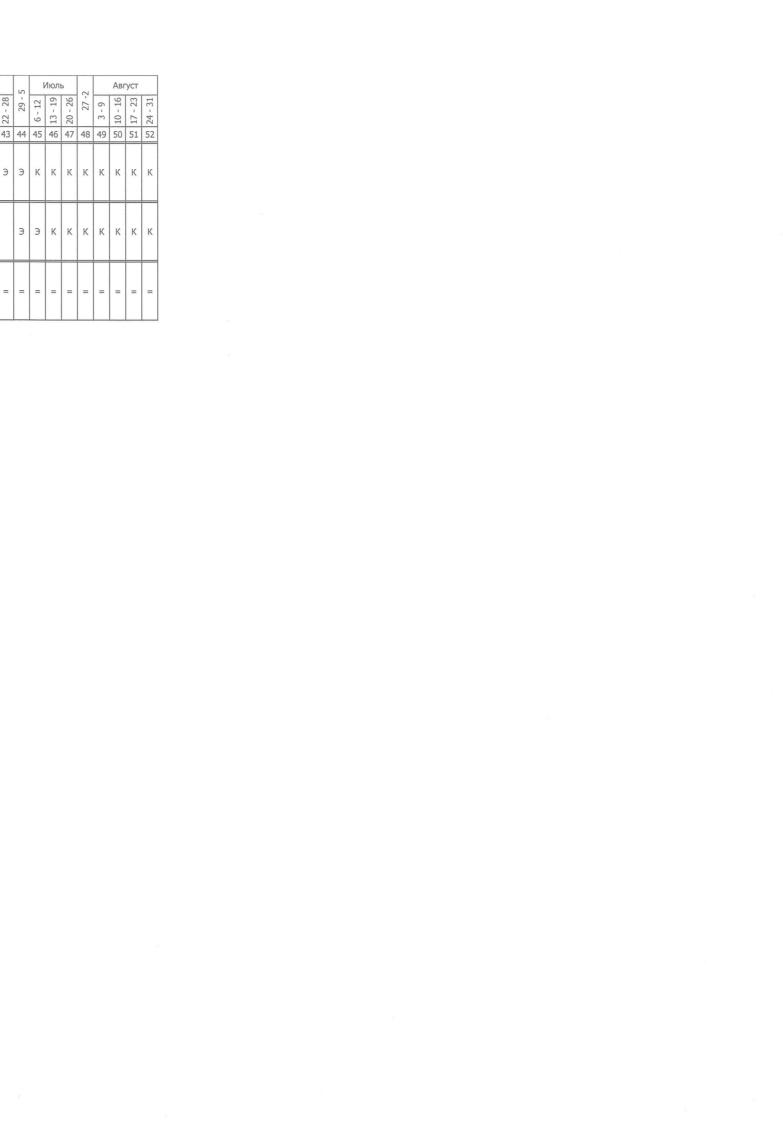
Учебный план магистратуры '19.04.05 Функциональные продукты зо 2018_2019_2020.plx', код направления 19.04.05, год начала подготовки 2018

Календарный учебный график

Mec		Сентя	ябрь		5	Ок	тябр	ь	2	ŀ	Нояб	брь		Д	ļека	брь	4	5	Янва	рь	1	Фе	вралі	- L		M	арт		2	Апј	рель	m		Ма	й		V	1юнь	,	10		Июл	1Ь			Авг	уст	
Числа	1-7		15 - 21	22 - 28	. 4	6 - 12	1	20 - 26	2	3-9	1	1	1	1-7		15 - 21	29 -	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8		16 - 22	23 - 29	30 -	6 - 12	13 - 19	10	4 - 10	1	18 - 24		1-7	0 - 14	22 - 28	29 -	-	1	20 - 26	27 - 2	1 1	1 1	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16 1	7 18	19	20	21	22	23	24 2	25 26	5 27	7 28	29	30	31	32	33 34	35	36	37	38	39 4	10 4	1 4	2 43	3 44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	=	=	=	=						*							*		1	Э				*		*													Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II	П	П	П	п					-	*						Э З	K K * *	* * * K	П	п	П	П	П			* П П	П	п	п	П		*	*				1	k		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К
III	п	п	п	п	п	П	п	п	П	П * П П	П	п	П	п	п	пг	П П П *	* * *	Д Д Д	Д	Д	Д	Д	<u>*</u>		* K K K K	К	К	=	=	= =	=	=	=	=	=	= =	= =	= =	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3	}	14
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Bcero	Итого
	Теоретическое обучение	13 4/6	20 4/6	34 2/6	10 5/6	11 1/6	22				56 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	2	4				8
П	Производственная практика		4	4		16	16	14		14	34
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты							6		6	6
К	Каникулы		8	8	5/6	7	7 5/6	4 3/6		4 3/6	20 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	2/6 (2 дн)	1 4/6 (10 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 3/6 (9 дн)		1 3/6 (9 дн)	5 2/6 (32 дн)
(не в	должительность обучения включая нерабочие праздничные дни никулы)	бо.	лее 39 н	вед.	бо	лее 39 н	ед.		енее 12 г более 39		
Ито	ГО	17	35	52	15	37	52	26		26	130
Сту	центов					•	•			-	
Груг	 1П										1



.		-		Фор	рма контроля	9		3.e.	Τ.	.	Итого а	акад.часов					Гем. 1			Курс	1			Сем. 2							Сем. 3			Кур	c 2			Сем. 4	_			干				урс 3 ем. 5		_	_
Считать	Индекс	Наименование	Экза	Зачет	Зачет с	кп кі	Эксг	пер Ф		ов в Экспе			СР	3.e.	Итого Ле		T	ГК	КТР	СР	з.е. И	fтого Ле		T	ГК	KTP	СР	3.e.	Итого		аб Пр	ГК	КТР	СР	3.e.	Итого	Лек		T	гк кт	тр ср	P 3.6	е. Итог	ого Лек	T	T	ГК	КТР	С
в плане		(10071771)	мен		оц.		THO	oe	3.0	е. тное	плану	часы																																					_
Базовая		ы (модули)							-																																							77	_
	1.5.01	Философия и методология науки и техники	Γ	3			3	3	3 3	6 108	108	10.65	97.35			T	T							T	T			3	108		10	0.5	0.15	97.35								T	T	T	T				
+ 5	1.5.02	Математические методы моделирования пищевых	4			4	4 3	3	3 3	6 108	108	16.75	91.25				\top		\neg					\top	\top						\top				3	108	4	1	10	0.5 2.2	.25 91.	25							
	1.5.03	продуктов с заданными свойствами Иностранный язык в профессиональной	-	3		-	3	+	3 3	6 108	108	10.65	97.35		-	+	+	\vdash	\dashv	\dashv	+	_	+	+-	+-			3	108	+	10	0.5	0.15	97.35			-	_	+	+	+	+	+	+	+-	1	_	$\overline{}$	
	1.5.04	деятельности Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного	2	1			_	+	8 3	_	+	+	250.6	3	108 4	+	8	0.5	0.15	95.35	5	180 6		16	0.5	2.25	155.25		+	+		+						+	+	+	+	+	+	+	+		\vdash		
	1.5.05	целевого назначения Бизнес-планирование	4		\vdash	4	4 4	_	4 3	_		1	127.25	\sqcup		+	+		-		+	-	+	+					\dashv	-	+	+	-		4	144	4	1	10	0.5 2.2	.25 127	.25	+	+		-	_		\vdash
		Основы разработки нормативных и технических				\neg	\neg	\neg			\top					\top				\neg			\top						\neg		\top						\neg		\top					\top				\Box	Г
+ 5	1.5.06	документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения		3			3	3	3 3	108	108	16.65	91.35															3	108	4	12	0.5	0.15	91.35															
Вапиати	вная часті						2	4	24	864	864	108.85	755.15	3	108 4		8	0.5	0.15	95.35	5	180 6	5	16	0.5	2.25	155.25	9	324	4	32	1.5	0.45	286.05	7	252	8	2	20	1 4.	1.5 218	1.5							
	1.B.01	Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного		4			3	3	3 3	86 108	108	14.65	93.35			T							T									T			3	108	4	1	10	0.5 0.	.15 93.	.35			T				
+ 5	1.B.02	назначения Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного	2			- 1	-	4	4 3	36 144	144	14.75	129.25			+	+		\dashv	\dashv	4	144 4		10	0.5	0.25	129.25		\dashv	\vdash	+	+					\dashv	+	+	+	+	+	+	+	+	\vdash	\vdash	-	\vdash
	1.B.03	назначения Статистические методы исследования пищевых		1	-	+		+	3 3	_	+-	+-	-	\vdash	108	+	10	0.5	0.15	97.35	_		+	+	+-	+			-	_	+	+	+		\vdash		+		+	+	+	+	+	+	+	\vdash	_	\vdash	\vdash
-	1.B.04	систем Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья	3			+	-	5	5 3	36 180	180	16.75	163.25			+	+			\dashv	\dashv	+	+	+	+			5	180	4	12	0.5	0.25	163.25			\dashv	\top	+	\top	+	+	+	+	+			\Box	
+ 5	1.B.05	Авторское и патентное право в пищевой промышленности		4			-	3	3 3	36 108	108	14.65	93.35			1																			3	108	6		8	0.5 0.:	.15 93.	.35	\perp	I					
+ 5	1.B.06	Системы менеджмента качества и безопасности	2						_	36 216	-	+	201.25	-							6	216 4	4	10	0.5	0.25	201.25							120 2					丰	1	1	\perp	工	\perp	\perp				
+ 5	1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	_	3				4	4	144	144	14.65	129.35			_	-			_			_	-	-	-		4	144	4	10	0.5					_	+	+	+	+	+	+	+	+	-	_		1
+ 5	1.В.ДВ.01.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов		3			<u> </u>	4	4 3	36 144	144	14.65	129.35			_	-				_			-	-	_		4	144	4	10	0.5	0.15	129.35			_		\perp	\perp	_	4	+	+	+	-	_		L
- 6	1.В.ДВ.01.02	Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		3				4	4 3	36 144	144	14.65	129.35															4	144	4	10	0.5	0.15	129.35															
+ 5	1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2				4	4	144	144	8.65	135.35			-	-				4	144 :	2	6	0.5	0.15	135.3				-							_	+	+	+	_	+	+	+	-	+		-
+ 5	1.В.ДВ.02.01	Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения		2				4	4 3	36 144	144	8.65	135.35								4	144	2	6	0.5	0.15	135.35												\perp										
_	1.В.ДВ.02.02			2			-	_	-	36 144	-	8.65		+						135.3	4	144	2	6	0.5	0.15	135.35		\rightarrow		-	-	+	-				\perp	\perp	+	\perp	+	+	+	+	-	+		1
	1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	-	1	-	_	-		4	144		8.65	+	+	144 2	_			0.15			+		-	-	-	-	\vdash		-	-	+-	+-	-		\vdash	-	_	+	-	-	+	+	+	+	+-	+-		+
	1.В.ДВ.03.01		-	1	+			-	_	36 144	_	8.65	+	+	144 2	-	6	-	0.15	-	-	-	-	+	+	-	-			-	+	+-	+-	-			-	_	+	+	+	+	+	+-	+-	+	+-		\vdash
- 6	1.В.ДВ.03.02	Маркетинговые исследования		1			-	4 36	_	36 144 129	_	8.65	-	-	144 2 252 2	-	6	-	0.15 0.3	-	14	504 1	10	26	1.5	0.65	465.85	9	324	8	22	1	0.4	292.6	6	216	10	-	18	1 0.	0.3 186	6.7	+	+	+	+-	+-		+
							_	50	-	-	2160	-	-			_	24	-	0.45	_		684 1	_	-	2	-	621.1	_	648	_	-	2.5	-	-	-	-	-	_	_	_	4.8 405	-	士	士	士				T
-		в том числе научно-исследовательская ра	абота (НИР)																																													_
Вариати	вная част	производственная практика, практика по получению	Т		Т								1				_	T		T						Т							Т						-		$\overline{}$		\neg	\neg	\top	Т			Т
+ 5	2.B.01(Π)	производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			2			6	6 3	36 216	216	1	215								6	216				1	215				\perp								\perp										L
+ 6	i2.B.02(Π)	производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика			5			9	9 3	36 324	324	1	323																													9	9 324	4				1	3
+ 6	i2.B.03(Π)	производственная практика, научно- исследовательская работа			45		2	27	27	36 972	972	2	970																						24	864					1 86	63 3	3 108	8				1	1
+ 6	52.B.04(Π)	производственная практика, преддипломная практика			5					36 324			323								T	7/6							\Box													9				_	_	1	3
							_	51	51	-	6 1836 6 1836	-	1831			+	+-	+-	\vdash		6		+	+	+-	_	215	-	\rightarrow	+	+	+	+	+-	-	864 864	-	+	+	+	1 86	63 23		_	+	+-	+	3	-
Блок З.Г	осударств	енная итоговая аттестация			***************************************				51	100	1000		1001					1			·	-10				1 -										551					- 50	- 27	, , ,						<u></u>
Базовая																																																	_
+ 6	3.5.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты						9	9 :	36 324	324	56.5	267.5									T																				9	9 324	.4				56.5	2
		, ————————————————————————————————————		_				9	9	324	324	56.5	267.5																										二		工	_	9 324	-	工			56.5	-
								9	9	324	324	56.5	267.5																													9	9 324	4				56.5	2
	сультатив		_	Γ.				, T	, 1	26	T =	1 3	1 47.7-	1.	72	,	T :-	T	0.45	47.3- 1					_	_	_	1					Т-	Т			Т						$\overline{}$			T	Т		Т
-	отд.01	Основы экологии	+-	1	+	-	-	2	_	36 72	_	-	+	+	72 1 72 1	_	12	+	0.15	_	-	-	+	+-	+-	+-	-	\vdash	-	+	-	+-	+-	+	-	\vdash	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+-	-	+
+	отд.02	Пищевые и биологически активные добавки		1				2	_	36 72 14	_	_	47.35 <i>94.7</i>		72 1 144 2		12 24	0.5	0.15		-	_	+	+	+	+-	-	\vdash	-	-	-	+	+	+			-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+
							_	4		-		-			144 2	-			0.3		-	-	+	-	+	+	-		\rightarrow	-	_	+	+	+			-	_	_	-	+	+	+	+	+	+	+		+