

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

**УТВЕРЖДАЮ**

## **РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

*План одобрен ученым советом Университета  
Протокол № 9 от 25.05.2023 г.*

*Врио ректора \_\_\_\_\_ Корнеева О.С.*

*« 25 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 20 23 г.*

**19.04.02**

подготовки магистров

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии переработки сельскохозяйственного сырья в функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия

*Квалификация: магистр  
Форма обучения: заочная  
Срок обучения: 2 г. 4 мес.*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2022  
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020*







План Учебный план магистратуры 'z19.04.02\_01\_2022++(ЗРСх-22м).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2022

		Курс 2														Курс 3														Закреп ленная											
		Зимняя сессия							Летняя сессия									Зимняя сессия							Летняя сессия																
з.е. на курсе		Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код		
																					3											108	10			0.5		61.5	36	э	17
																					6											216				16.5		199.5			17
																																									17
																																									23

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			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
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>												
Биоконверсия растительного сырья	2	4	144	<u>12</u>		<u>12</u>						
Теоретические и практические подходы к созданию функциональных продуктов питания	1	4	144	<u>10</u>		<u>6</u>	<u>4</u>					
	2	5	180	<u>12</u>		<u>8</u>	<u>4</u>					
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2	4	144	<u>8</u>			<u>8</u>					
Патентование и защита интеллектуальной собственности	2	3	108	<u>8</u>			<u>8</u>					
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	1	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств	1	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов	1	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	1	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий повышенной безопасности и увеличенных сроков годности	1	10	360	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>					
Биотехнология продуктов бродильных производств	1	10	360	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>					
Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	1	10	360	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>					

	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			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
Наименование	Семестр/ Курс											
Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	1		10	360	<b>22</b>		<b>12</b>	<b>10</b>				
Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий	1		9	324	<b>24</b>		<b>16</b>	<b>8</b>				
Интенсификации технологических процессов бродильных производств	1		9	324	<b>24</b>		<b>16</b>	<b>8</b>				
Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	1		9	324	<b>24</b>		<b>16</b>	<b>8</b>				
Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья	1		9	324	<b>24</b>		<b>16</b>	<b>8</b>				
Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	1		6	216	<b>10</b>		<b>6</b>	<b>4</b>				
Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства	1		6	216	<b>10</b>		<b>6</b>	<b>4</b>				
<b>Блок 2.Практика</b>												
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	3		5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	2		5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
Производственная практика (проектно-технологическая практика)	2		8	288	<b>288</b>				<b>192</b>	<b>96</b>		
Производственная практика (организационно-управленческая практика)	2		3	108	<b>108</b>				<b>72</b>	<b>36</b>		
	3		5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>												
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3		3	108	<b>0.5</b>				<b>0.5</b>			
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3		6	216	<b>16.5</b>				<b>16.5</b>			
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>												
Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	1		2	72	<b>6</b>			<b>6</b>				
Прогрессивное оборудование бродильных производств	1		2	72	<b>6</b>			<b>6</b>				