

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

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 10 от 30.05.2024 г.*

И.о. ректора _____ Репников Н.И.

« 30 » мая 20 24 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) 2023
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020*

	-	-	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
Блок 1. Дисциплины (модули)												
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	
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>					

	Наименование	Семестр/ Курс	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
	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	1	10	360	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>				
	Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий	1	9	324	<u>24</u>		<u>16</u>	<u>8</u>				
	Интенсификации технологических процессов бродильных производств	1	9	324	<u>24</u>		<u>16</u>	<u>8</u>				
	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	1	9	324	<u>24</u>		<u>16</u>	<u>8</u>				
	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья	1	9	324	<u>24</u>		<u>16</u>	<u>8</u>				
	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	1	6	216	<u>10</u>		<u>6</u>	<u>4</u>				
	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства	1	6	216	<u>10</u>		<u>6</u>	<u>4</u>				

Блок 2. Практика

Производственная практика (технологическая практика)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	3	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	2	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		
Производственная практика (проектно-технологическая практика)	2	8	288	<u>288</u>				<u>192</u>	<u>96</u>		
Производственная практика (организационно-управленческая практика)	2	3	108	<u>108</u>				<u>72</u>	<u>36</u>		
	3	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</u>		

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3	3	108	<u>0.5</u>				<u>0.5</u>			
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3	6	216	<u>16.5</u>				<u>16.5</u>			

ФТД. Факультативные дисциплины

-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
			Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРо пр. подгот	иФР пр. подгот
	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	1	2	72	6			6				
	Прогрессивное оборудование бродильных производств	1	2	72	6			6				