

**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

Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

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

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2024  
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020*

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02\_03\_2024++.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

Наименование	Форма контроля				з.е.		-		Итого академических часов										Курс 1															
	Экзам-мен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Эксперт-ные	Факт	Часов в з.е.	Эксперт-ные	По плану	Контр. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия								Летняя сессия												
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.			
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																																		
<b>Обязательная часть</b>																																		
<b>Модуль "Обязательный"</b>																																		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																																		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>																																		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>																																		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>																																		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>																																		
<b>Блок 2. Практика</b>																																		
<b>Обязательная часть</b>																																		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																																		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																																		



План Учебный план магистратуры 'z19.04.02\_03\_2024++.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов					Курс 1																										
	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия							Летняя сессия																	
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.							
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	16.5	199.5																											
<b>ФТД, Факультативные дисциплины</b>					9	9		324	324	53.4	252.1	18.5	9	144	6		18	2.7		109.5	7.8		180	6		18	2.7		142.6	10.7								
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					9	9		324	324	53.4	252.1	18.5	9	144	6		18	2.7		109.5	7.8		180	6		18	2.7		142.6	10.7								
Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий		1		1	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9	2	72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк																
Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		1		1	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9	2									72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк								
Русский язык как иностранный		11		11	5	5	36	180	180	25.8	143.5	10.7	5	72			12	0,9		55.2	3,9	эк	108			12	0,9		88.3	6,8	эк							



	-	-	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)												
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 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 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 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>						
Биотехнология продуктов бродильных производств	1	10	360	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>					
Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий повышенной безопасности и увеличенных сроков годности	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	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>					
Интенсификации технологических процессов бродильных производств	1	9	324	<u>24</u>		<u>16</u>	<u>8</u>					
Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий	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>					
Прогрессивное оборудование бродильных производств	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**

Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	1	2	72	<u>6</u>			<u>6</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										
	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	1	2	72	6			6				