

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

Современные ресурсосберегающие технологии сахарного производства

*Квалификация: магистр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2 года*

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

План Учебный план магистратуры '19.04.02_04_2022++(Тм-222).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2022

Курс 2														Закреп ленная					
Семестр 3							Семестр 4												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Код	
20	720	204	156	60	14.9		217.5	67.6											
13	468	144	108	24	9.6		148.6	33.8											
																			17
																			11
																			26
																			25
6	216	48	60		4.6		69.6	33.8											11
3	108	48		24	2.5		33.5												6
4	144	48	48		2.5		45.5												17
7	252	60	48	36	5.3		68.9	33.8											
4	144	36	48		4		22.2	33.8											11
																			17
																			23
3	108	24		36	1.3		46.7												23
																			11
																			17
																			11
																			23
																			11
																			17
																			11
																			23
																			11
																			11
																			23
																			11
																			11
									31	1116				744	372				
									10	360				240	120				
									5	180				120	60				17
									5	180				120	60				17
									21	756				504	252				
									5	180				120	60				17
									8	288				192	96				17
									8	288				192	96				17
									9	324	10			17	261	36			
									3	108	10			0.5	61.5	36			17

	-	-	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										
Блок 1. Дисциплины (модули)												
	Биоконверсия растительного сырья	3	4	144	48		48					
	Теоретические и практические подходы к созданию функциональных продуктов питания	1	4	144	68		34	34				
		2	5	180	76		38	38				
	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2	4	144	38			38				
	Патентование и защита интеллектуальной собственности	3	3	108	36			36				
	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов	1	3	108	34		34					
		2	4	144	38		38					
	<i>Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности</i>	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
		2	4	144	<u>38</u>		<u>38</u>					
	<i>Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств</i>	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
		2	4	144	<u>38</u>		<u>38</u>					
	<i>Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий</i>	1	3	108	<u>34</u>		<u>34</u>					
		2	4	144	<u>38</u>		<u>38</u>					
	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	1	5	180	68		34	34				
		2	5	180	76		38	38				

	-	-	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											
<i>Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий повышенной безопасности и увеличенных сроков годности</i>	1	5	180	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>					
	2	5	180	<u>76</u>		<u>38</u>	<u>38</u>					
<i>Биотехнология продуктов бродильных производств</i>	1	5	180	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>					
	2	5	180	<u>76</u>		<u>38</u>	<u>38</u>					
<i>Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли</i>	1	5	180	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>					
	2	5	180	<u>76</u>		<u>38</u>	<u>38</u>					
Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	1	4	144	<u>51</u>		<u>34</u>	<u>17</u>					
	2	5	180	<u>76</u>		<u>38</u>	<u>38</u>					
<i>Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий</i>	1	4	144	<u>51</u>		<u>34</u>	<u>17</u>					
	2	5	180	<u>76</u>		<u>38</u>	<u>38</u>					
<i>Интенсификации технологических процессов бродильных производств</i>	1	4	144	<u>51</u>		<u>34</u>	<u>17</u>					
	2	5	180	<u>76</u>		<u>38</u>	<u>38</u>					
<i>Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья</i>	1	4	144	<u>51</u>		<u>34</u>	<u>17</u>					
	2	5	180	<u>76</u>		<u>38</u>	<u>38</u>					
Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства	1	6	216	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>					
<i>Прогрессивное оборудование бродильных производств</i>	1	6	216	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>					
Блок 2. Практика												
Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	4	5	180	<u>180</u>				<u>120</u>	<u>60</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										
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	5	180	180				120	60		
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	4	8	288	288				192	96		
	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	8	288	288				192	96		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация												
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	0.5				0.5			
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	16.5				16.5			
ФТД. Факультативные дисциплины												
	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	2	2	72	17			17				
	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	3	2	72	17			17				