

**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

Современные ресурсосберегающие технологии сахарного производства

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

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2023  
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020*



План Учебный план магистратуры '19.04.02\_04\_2023++(Тм-232).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2023

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	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	3	4	144	<b>48</b>		<b>48</b>					
	Теоретические и практические подходы к созданию функциональных продуктов питания	1	4	144	<b>68</b>		<b>34</b>	<b>34</b>				
		2	5	180	<b>76</b>		<b>38</b>	<b>38</b>				
	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2	4	144	<b>38</b>			<b>38</b>				
	Патентование и защита интеллектуальной собственности	3	3	108	<b>36</b>			<b>36</b>				
	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов	1	3	108	<b>34</b>		<b>34</b>					
		2	4	144	<b>38</b>		<b>38</b>					
	<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	<b>68</b>		<b>34</b>	<b>34</b>				
		2	5	180	<b>76</b>		<b>38</b>	<b>38</b>				

	-	-	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	<b><u>51</u></b>		<b><u>34</u></b>	<b><u>17</u></b>					
	2	5	180	<b><u>76</u></b>		<b><u>38</u></b>	<b><u>38</u></b>					
<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	<b><u>68</u></b>		<b><u>34</u></b>	<b><u>34</u></b>					
<i>Прогрессивное оборудование бродильных производств</i>	1	6	216	<u>68</u>		<u>34</u>	<u>34</u>					
<b>Блок 2. Практика</b>												
Производственная практика (технологическая практика)	4	5	180	<b><u>180</u></b>				<b><u>120</u></b>	<b><u>60</u></b>			

			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 (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	4	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	5	180	<b>180</b>				<b>120</b>	<b>60</b>		
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	4	8	288	<b>288</b>				<b>192</b>	<b>96</b>		
	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	8	288	<b>288</b>				<b>192</b>	<b>96</b>		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>												
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	<b>0.5</b>				<b>0.5</b>			
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	<b>16.5</b>				<b>16.5</b>			
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>												
	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	2	2	72	<b>17</b>			<b>17</b>				
	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	3	2	72	<b>17</b>			<b>17</b>				