

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) 2024
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020*

План Учебный план магистратуры '19.04.02_04_2024++ .plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

| 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) | | | | | | | |
|-------------------------|--|---|------------------------|------|---|-------|------------------|------------------|-------------------|------------------|----------------|---------------|
| | | | Семестр/ Курс | з.е. | Часов | Итого | Лек пр. подгот | Лаб пр. подгот | Пр пр. подгот | КРо пр. подгот | иФР пр. подгот | СР пр. подгот |
| | Наименование | | | | | | | | | | | |
| | <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 (технологическая практика) | 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 (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) | 4 | 5 | 180 | 180 | | | | 120 | 60 | | |
| | 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 | | | | |