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

УТВЕРЖДАЮ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 48FCAF8C69751BAE72AA4B372A21406CB420000E
Владелец: Попов Василий Николаевич
Действителен: с 01.06.2021 до 01.09.2022

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен ученым советом Университета
Протокол № 9 от 26.05.2022 г.

Ректор _____ Попов В.Н.

«__26__»____мая_____20_22____г.

19.04.02

подготовки магистров

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Энерго- и ресурсосберегающие технологии переработки маслосодержащего сырья

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_05_2021++(ЗРСм-21м).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																			
													-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)					80	80		2880	2880	361	2413.9	105.1	44	576	20	26	20	11.7		473	25.3		1008	32	42	30	15.3		855.6	33.1	
Обязательная часть					28	28		1008	1008	153.5	813.6	40.9	12	252	14	14	12	4.8		195.5	11.7		180	6	6	12	4.8		140.5	10.7	
Модуль "Обязательный"	**1**	**11112**		**111112**	15	**15**		**540**	**540**	**89.4**	**424.3**	**26.3**	12	252	**14**	**14**	**12**	**4.8**		**195.5**	**11.7**	**3з3к**	180	**6**	**6**	**12**	**4.8**		**140.5**	**10.7**	**зз2к**
Современные проблемы производства продуктов питания		1		1	3	3	36	108	108	18.1	86	3.9	3	108	8	8		2.1		86	3.9	зк									
Основы научно-исследовательской деятельности		11		11	4	4	36	144	144	27.6	108.6	7.8	4	72	6	6		1.8		54.3	3.9	зк	72	6	6		1.8		54.3	3.9	зк
Иностранный язык	1	1		11	5	5	36	180	180	27.9	141.4	10.7	5	72			12	0.9		55.2	3.9	зк	108			12	3		86.2	6.8	зк
Самоменеджмент		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																			
Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	2			2	6	6	36	216	216	21.9	187.3	6.8																			
Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности		2		2	3	3	36	108	108	19.8	84.3	3.9																			
Моделирование и оптимизация технологических процессов		2		2	4	4	36	144	144	22.4	117.7	3.9																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					52	52		1872	1872	207.5	1600.3	64.2	32	324	6	12	8	6.9		277.5	13.6		828	26	36	18	10.5		715.1	22.4	
Биоконверсия растительного сырья	2			2	4	4	36	144	144	21.9	115.3	6.8																			
Теоретические и практические подходы к созданию функциональных продуктов питания	2	1		12	9	9	36	324	324	35.1	278.2	10.7	4										144	4	6	4	1.5		124.6	3.9	зк
Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья		2		2	4	4	36	144	144	13.5	126.6	3.9																			
Патентоведение и защита интеллектуальной собственности		2		2	3	3	36	108	108	15.8	88.3	3.9																			
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	**2**	**1**		**12**	7	**7**		**252**	**252**	**26.8**	**214.5**	**10.7**	3										108	**4**	**8**		**1.5**		**90.6**	**3.9**	**зк**
Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	2	1		12	7	7	36	252	252	26.8	214.5	10.7	3										108	4	8		1.5		90.6	3.9	зк
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	2	1		12	7	7	36	252	252	26.8	214.5	10.7	3										108	4	8		1.5		90.6	3.9	зк
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств	2	1		12	7	7	36	252	252	26.8	214.5	10.7	3										108	4	8		1.5		90.6	3.9	зк
Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов	2	1		12	7	7	36	252	252	26.8	214.5	10.7	3										108	4	8		1.5		90.6	3.9	зк
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	**1**	**1**		**11**	10	**10**		**360**	**360**	**32.8**	**316.5**	**10.7**	10	180	**2**	**4**	**4**	**3.3**		**159.9**	**6.8**	**зк**	180	**4**	**8**	**6**	**1.5**		**156.6**	**3.9**	**зк**
Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	1	1		11	10	10	36	360	360	32.8	316.5	10.7	10	180	2	4	4	3.3		159.9	6.8	зк	180	4	8	6	1.5		156.6	3.9	зк
Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий повышенной безопасности и увеличенных сроков годности	1	1		11	10	10	36	360	360	32.8	316.5	10.7	10	180	2	4	4	3.3		159.9	6.8	зк	180	4	8	6	1.5		156.6	3.9	зк
Биотехнология продуктов бродильных производств	1	1		11	10	10	36	360	360	32.8	316.5	10.7	10	180	2	4	4	3.3		159.9	6.8	зк	180	4	8	6	1.5		156.6	3.9	зк
Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	1	1		11	10	10	36	360	360	32.8	316.5	10.7	10	180	2	4	4	3.3		159.9	6.8	зк	180	4	8	6	1.5		156.6	3.9	зк
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	**1**	**1**		**11**	9	**9**		**324**	**324**	**41.7**	**271.6**	**10.7**	9	144	**4**	**8**	**4**	**3.6**		**117.6**	**6.8**	**зк**	180	**8**	**8**	**4**	**2.1**		**154**	**3.9**	**зк**
Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья	1	1		11	9	9	36	324	324	41.7	271.6	10.7	9	144	4	8	4	3.6		117.6	6.8	зк	180	8	8	4	2.1		154	3.9	зк
Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий	1	1		11	9	9	36	324	324	41.7	271.6	10.7	9	144	4	8	4	3.6		117.6	6.8	зк	180	8	8	4	2.1		154	3.9	зк
Интенсификации технологических процессов бродильных производств	1	1		11	9	9	36	324	324	41.7	271.6	10.7	9	144	4	8	4	3.6		117.6	6.8	зк	180	8	8	4	2.1		154	3.9	зк
Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	1	1		11	9	9	36	324	324	41.7	271.6	10.7	9	144	4	8	4	3.6		117.6	6.8	зк	180	8	8	4	2.1		154	3.9	зк
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	**1**			**1**	6	**6**		**216**	**216**	**19.9**	**189.3**	**6.8**	6										216	**6**	**6**	**4**	**3.9**		**189.3**	**6.8**	**зк**
Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	1			1	6	6	36	216	216	19.9	189.3	6.8	6										216	6	6	4	3.9		189.3	6.8	зк
Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства	1			1	6	6	36	216	216	19.9	189.3	6.8	6										216	6	6	4	3.9		189.3	6.8	зк
Блок 2.Практика					31	31		1116	1116	1116																					
Обязательная часть					10	10		360	360	360																					
Производственная практика, технологическая практика			2		5	5	36	180	180	180																					
Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			3		5	5	36	180	180	180																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21	21		756	756	756																					
Производственная практика, научно-исследовательская работа			2		5	5	36	180	180	180																					
Производственная практика, проектно-технологическая практика			2		8	8	36	288	288	288																					
Производственная практика, организационно-управленческая практика			3		8	8	36	288	288	288																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					9	9		324	324	27	261	36																			
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3				3	3	36	108	108	10.5	61.5	36																			

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_05_2021++(ЗРСм-21м).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

Курс 2																			Курс 3																								Закреп ленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия													
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Формы контр.	Код
36	576	16	16	20	10.2		492.4	21.4		720	34	34	20	13.8		592.9	25.3																					
16	108	6		8	1.8		88.3	3.9		468	22	22	12	8.1		389.3	14.6																					
3	108	**6**		**8**	**1.8**		**88.3**	**3.9**	**зк**																													
																																						17
																																						11
																																						26
3	108	6		8	1.8		88.3	3.9	зк																													25
6										216	6	12		3.9		187.3	6.8	зк																				11
3										108	6		12	1.8		84.3	3.9	зк																				6
4										144	10	10		2.4		117.7	3.9	зк																				17
20	468	10	16	12	8.4		404.1	17.5		252	12	12	8	5.7		203.6	10.7																					
4										144	6	12		3.9		115.3	6.8	зк																				11
5	180	4	8	4	3.6		153.6	6.8	зк																													17
4	144	4		8	1.5		126.6	3.9	зк																													23
3										108	6		8	1.8		88.3	3.9	зк																				23
4	144	**2**	**8**		**3.3**		**123.9**	**6.8**	**зк**																													
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	зк																													23
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	зк																													17
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	зк																													11
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	зк																													11
																																						23
																																						17
																																						11
																																						11
																																						23
																																						17
																																						11
																																						11
																																						17
																																						11
21	360				240	120				396				264	132				10	360				240	120													
5	180				120	60													5	180				120	60													
5	180				120	60			о																													17
																			5	180				120	60			о										17
16	180				120	60				396				264	132				5	180				120	60													
5	180				120	60			о																													17
8										288				192	96			о																				17
3										108				72	36				5	180				120	60												о	17
																			9										324	10			17		261	36		
																			3										108	10			0.5		61.5	36	э	17

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_05_2021++(ЗРСм-21м).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																	
													-	Зимняя сессия									Летняя сессия							
Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	16.5	199.5																				
ФТД.Факультативные дисциплины					4	4		144	144	27.6	116.6	-0.2	4	72	6		6	1.8		58.3	-0.1		72	6		6	1.8		58.3	-0.1	
Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		1		1	2	2	36	72	72	13.8	58.3	-0.1	2	72	6		6	1.8		58.3	-0.1	зк									
Прогрессивное оборудование бродильных производств		1		1	2	2	36	72	72	13.8	58.3	-0.1	2										72	6		6	1.8		58.3	-0.1	зк

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_05_2021++(ЗРСм-21м).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

Курс 2																		Курс 3																			Закрепленная
-	Зимняя сессия									Летняя сессия									-	Зимняя сессия									Летняя сессия									
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контроль	Формы контр.	Код
																			6										216				16.5		199.5			17
																																						17
																																						23