

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

Энерго- и ресурсосберегающие технологии переработки маслосодержащего сырья

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

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

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_05_2023++.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2023

з.е. на курсе	Курс 2																Курс 3																Закрепленная						
	Зимняя сессия								Летняя сессия								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.	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	эк																														
																																						17	
																																							11
																																							26
3	108	6		8	1.8		88.3	3.9	эк																													25	
6										216	6	12		3.9		187.3	6.8	эк																			11		
3										108	6		12	1.8		84.3	3.9	эк																				6	
4										144	10	10		2.4		117.7	3.9	эк																				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	эк																				11	
5	180	4	8	4	3.6		153.6	6.8	эк																													17	
4	144	4		8	1.5		126.6	3.9	эк																													23	
3										108	6		8	1.8		88.3	3.9	эк																				23	
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	эк																														23
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	эк																														17
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	эк																														11
4	144	2	8		3.3		123.9	6.8	эк																														11
																																							23
																																							17
																																							11
																																							11
																																							23
																																							17
																																							11
																																							11
																																							17
21	360				240	120				396				264	132					10	360			240	120														
5	180				120	60													5	180			120	60															
5	180				120	60			о												5	180		120	60			о										17	
																						5	180		120	60												17	
16	180				120	60				396				264	132					5	180		120	60															
5	180				120	60			о													5	180		120	60												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_2023++.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2023

	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	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																				
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	эк									
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	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 растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	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 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 сахаристых продуктов	1	3	108	<u>8</u>		<u>8</u>						
	2	4	144	<u>8</u>		<u>8</u>						
Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	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>					
Биотехнология продуктов бродильных производств	1	10	360	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>					

	Наименование	Семестр/ Курс	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
	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	1	10	360	<u>22</u>		<u>12</u>	<u>10</u>				
	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья	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>				
	Интенсификации технологических процессов бродильных производств	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>				
	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	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 (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

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