

**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

Энерго- и ресурсосберегающие технологии переработки маслосодержащего сырья

*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\_05\_2024++.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																										
	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное		Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2																
														з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль							
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	36	216	216	16.5	199.5																												
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>				9	9		324	324	123.1	200.9			2	72			34	0.1		37.9					5	180	17		36	1.05						125.95		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных</b>				9	9		324	324	123.1	200.9			2	72			34	0.1		37.9				5	180	17		36	1.05							125.95		
Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		2		2	2	36	72	72	34.95	37.05														2	72	17		17	0.95						37.05			
Прогрессивное оборудование бродильных производств		3		2	2	36	72	72	34.95	37.05																												
Русский язык как иностранный		12		5	5	36	180	180	53.2	126.8			2	72			34	0.1		37.9				3	108			19	0.1						88.9			



	-	-	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
<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 растительного происхождения и продукции масложировых предприятий		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>		<i>1</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>34</i>		<i>34</i>					
		<i>2</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>38</i>		<i>38</i>					
<i>Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств</i>		<i>1</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>34</i>		<i>34</i>					
		<i>2</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>38</i>		<i>38</i>					
<i>Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов</i>		<i>1</i>	<i>3</i>	<i>108</i>	<i>34</i>		<i>34</i>					
		<i>2</i>	<i>4</i>	<i>144</i>	<i>38</i>		<i>38</i>					
Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли		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	68		34	34					
		2	5	180	76		38	38					
	<i>Биотехнология продуктов бродильных производств</i>	1	5	180	68		34	34					
		2	5	180	76		38	38					
	<i>Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве</i>	1	5	180	68		34	34					
		2	5	180	76		38	38					
	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья	1	4	144	51		34	17					
		2	5	180	76		38	38					
	<i>Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий</i>	1	4	144	51		34	17					
		2	5	180	76		38	38					
	<i>Интенсификации технологических процессов бродильных производств</i>	1	4	144	51		34	17					
		2	5	180	76		38	38					
	<i>Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства</i>	1	4	144	51		34	17					
		2	5	180	76		38	38					
	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	1	6	216	68		34	34					
	<i>Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства</i>	1	6	216	68		34	34					
<b>Блок 2. Практика</b>													
	Производственная практика (технологическая практика)	4	5	180	180				120	60			

			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>												
	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	2	2	72	<b>17</b>			<b>17</b>				
	Прогрессивное оборудование бродильных производств	3	2	72	<b>17</b>			<b>17</b>				