

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: заочная
Срок обучения: 2 г. 4 мес.*

*Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Образовательный стандарт № 1040 от 17.08.2020*

	-	-	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)												
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	
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>6</u>		<u>6</u>						
	2	5	180	<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>12</u>		<u>12</u>						
Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий повышенной безопасности и увеличенных сроков годности	1	10	360	<u>12</u>		<u>12</u>						
Биотехнология продуктов бродильных производств	1	10	360	<u>12</u>		<u>12</u>						
Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	1	10	360	<u>12</u>		<u>12</u>						
Энергоресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья	1	9	324	<u>16</u>		<u>16</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											
	Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий	1	9	324	16		16						
	Интенсификации технологических процессов бродильных производств	1	9	324	16		16						
	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	1	9	324	16		16						
	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	1	6	216	6		6						
	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства	1	6	216	6		6						
Блок 2.Практика													
	Производственная практика (технологическая практика)	2	5	180	180				120	60			
	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	3	5	180	180				120	60			
	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	2	5	180	180				120	60			
	Производственная практика (проектно-технологическая практика)	2	8	288	288				192	96			
	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	2	3	108	108				72	36			
		3	5	180	180				120	60			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3	3	108	0.5				0.5				
	выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3	6	216	16.5				16.5				