

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*

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_05_2024++.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого академических часов					Курс 1																
	Экзам-мен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Эксперт-ное	Факт		Эксперт-ное	По плану	Контр. раб.	СР	Контр-оль	Зимняя сессия										Летняя сессия						
													з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Контр-оль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР
Блок 1. Дисциплины (модули)																													
Обязательная часть																													
Модуль "Обязательный"																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																													
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																													
Блок 2. Практика																													
Обязательная часть																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																													
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																													
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																													

План Учебный план магистратуры 'z19.04.02_05_2024++.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1																								
	Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	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.						
выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	16.5	199.5																										
ФТД.Факультативные дисциплины					9	9		324	324	53.4	252.1	18.5	9	144	6		18	2.7		109.5	7.8			180	6		18	2.7		142.6	10.7						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9	9		324	324	53.4	252.1	18.5	9	144	6		18	2.7		109.5	7.8			180	6		18	2.7		142.6	10.7						
Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		1		1	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9	2	72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк															
Прогрессивное оборудование бродильных производств		1		1	2	2	36	72	72	13.8	54.3	3.9	2										72	6		6	1.8		54.3	3.9	эк						
Русский язык как иностранный		11		11	5	5	36	180	180	25.8	143.5	10.7	5	72			12	0.9		55.2	3.9	эк	108			12	0.9		88.3	6.8	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
Наименование		Семестр/ Курс										
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>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				