

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

План одобрен ученым советом Университета  
Протокол № 14 от 25.06.2020 г.

19.04.02

## АДАптиРОВАННЫЙ РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Квалификация: магистр  
Форма обучения: очная  
Срок обучения: 2 года

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_  
Образовательный стандарт № 1481 от 20.11.2014



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Попов В.Н.

25

июня

2020 г.

-	-	Форма контроля		з.е.		Итого астр. часов						Курс 1																						
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Сем. 1								Сем. 2													
													з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль				
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																																		
<b>Базовая часть</b>																																		
<input type="checkbox"/>	Философские проблемы науки		1		3	3	27	81	81	12.38	68.62																							
<input type="checkbox"/>	Иностранный язык	2	1		5	5	27	135	135	41.48	68.17	25.35	2	54																				
<input type="checkbox"/>	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	2			6	6	27	162	162	45.11	91.54	25.35																						
<input type="checkbox"/>	Основы научно-педагогической деятельности		2		4	4	27	108	108	45.82	62.18																							
					18	18		486	486	144.79	290.51	50.7	5	135	6																			
<b>Вариативная часть</b>																																		
<input type="checkbox"/>	Биоконверсия растительного сырья	2	2		4	4	27	108	108	45.19	37.46	25.35																						
<input type="checkbox"/>	Физиологические основы функционального питания		1		3	3	27	81	81	26.21	54.79		3	81	12.75	12.75																		
<input type="checkbox"/>	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья		2		3	3	27	81	81	26.62	54.38																							
<input type="checkbox"/>	Моделирование и оптимизация технологических процессов		1		4	4	27	108	108	25.58	82.42		4	108	25.5																			
	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>12</b>		<b>6</b>	<b>6</b>		<b>162</b>	<b>162</b>	<b>66.76</b>	<b>95.24</b>		<b>2</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	<b>25.5</b>																		
<input type="checkbox"/>	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов брожных производств		12		6	6	27	162	162	66.76	95.24		2	54	6	25.5																		
<input type="checkbox"/>	Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов		12		6	6	27	162	162	66.76	95.24		2	54	6	25.5																		
<input type="checkbox"/>	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности		12		6	6	27	162	162	66.76	95.24		2	54	6	25.5																		
<input type="checkbox"/>	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности		12		6	6	27	162	162	66.76	95.24		2	54	6	25.5																		
<input type="checkbox"/>	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий		12		6	6	27	162	162	66.76	95.24		2	54	6	25.5																		
	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>9</b>	<b>9</b>		<b>243</b>	<b>243</b>	<b>84.08</b>	<b>133.57</b>	<b>25.35</b>	<b>4</b>	<b>108</b>	<b>12.75</b>	<b>12.75</b>	<b>12.75</b>	<b>2.2875</b>																
<input type="checkbox"/>	Биотехнология продуктов брожных производств	1	2		9	9	27	243	243	84.08	133.57	25.35	4	108	12.75	12.75	12.75	2.2875																
<input type="checkbox"/>	Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов	1	2		9	9	27	243	243	84.08	133.57	25.35	4	108	12.75	12.75	12.75	2.2875																
<input type="checkbox"/>	Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения	1	2		9	9	27	243	243	84.08	133.57	25.35	4	108	12.75	12.75	12.75	2.2875																
<input type="checkbox"/>	Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	1	2		9	9	27	243	243	84.08	133.57	25.35	4	108	12.75	12.75	12.75	2.2875																
<input type="checkbox"/>	Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	1	2		9	9	27	243	243	84.08	133.57	25.35	4	108	12.75	12.75	12.75	2.2875																
	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>6</b>		<b>162</b>	<b>162</b>	<b>69.83</b>	<b>66.82</b>	<b>25.35</b>	<b>4</b>	<b>108</b>	<b>12.75</b>	<b>25.5</b>		<b>2.2875</b>																
<input type="checkbox"/>	Интенсификации технологических процессов брожных производств	1	2		6	6	27	162	162	69.83	66.82	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875																
<input type="checkbox"/>	Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы	1	2		6	6	27	162	162	69.83	66.82	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875																
<input type="checkbox"/>	Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	1	2		6	6	27	162	162	69.83	66.82	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875																
<input type="checkbox"/>	Энергоресурсосберегающие технологии переработки масляного и эфиромасличного сырья	1	2		6	6	27	162	162	69.83	66.82	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875																
<input type="checkbox"/>	Иновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	1	2		6	6	27	162	162	69.83	66.82	25.35	4	108	12.75	25.5		2.2875																
	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>1</b>			<b>3</b>	<b>3</b>		<b>81</b>	<b>81</b>	<b>27.79</b>	<b>27.86</b>	<b>25.35</b>	<b>3</b>	<b>81</b>	<b>12.75</b>		<b>12.75</b>	<b>2.2875</b>																
<input type="checkbox"/>	Прогрессивное оборудование брожных производств	1			3	3	27	81	81	27.79	27.86	25.35	3	81	12.75		12.75	2.2875																
<input type="checkbox"/>	Прогрессивное оборудование зерноперерабатывающего производства	1			3	3	27	81	81	27.79	27.86	25.35	3	81	12.75		12.75	2.2875																
<input type="checkbox"/>	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	1			3	3	27	81	81	27.79	27.86	25.35	3	81	12.75		12.75	2.2875																
	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	<b>1</b>			<b>2</b>	<b>2</b>		<b>54</b>	<b>54</b>	<b>19.12</b>	<b>34.88</b>		<b>2</b>	<b>54</b>	<b>6</b>		<b>12.75</b>	<b>0.375</b>																
<input checked="" type="checkbox"/>	Социальная адаптация		1		2	2	27	54	54	19.12	34.88		2	54	6		12.75	0.375																
<input checked="" type="checkbox"/>	Социально-психологическая адаптация		1		2	2	27	54	54	19.12	34.88		2	54	6		12.75	0.375																
	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>2</b>		<b>54</b>	<b>54</b>	<b>19.12</b>	<b>34.88</b>																							
<input checked="" type="checkbox"/>	Профессиональная адаптация		2		2	2	27	54	54	19.12	34.88																							
<input checked="" type="checkbox"/>	Трудовая адаптация		2		2	2	27	54	54	19.12	34.88																							
					42	42		1134	1134	410.3	622.3	101.4	22	594	63	102	38.25	8.4	306.29	76.05	20	540	60.75	85.5	47.25	5.14					316.01	25.35		
					60	60		1620	1620	555.09	912.81	152.1	27	729	69	102	69.75	8.85	403.33	76.05	33	891	90	114	91.5	9.98					509.48	76.05		
<b>Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>																																		
<b>Вариативная часть</b>																																		



-	-	Форма контроля			з.е.		Итого астр. часов					Курс 1																				
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Сем. 1								Сем. 2											
Наименование		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль		
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			3	12	12	27	324	324	324																						
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, научно-исследовательская работа			3	13	13	27	351	351	351																						
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, технологическая практика			4	23	23	27	621	621	621																						
<input type="checkbox"/>	Производственная практика, преддипломная практика			4	3	3	27	81	81	81																						
					51	51		1377	1377	1377																						
					51	51		1377	1377	1377																						
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																																
<b>Базовая часть</b>																																
<input type="checkbox"/>	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	27	81	81	7.88	46.12	27																				
<input type="checkbox"/>	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты				6	6	27	162	162	12.38	149.62																					
					9	9		243	243	20.26	195.74	27																				
					9	9		243	243	20.26	195.74	27																				
<b>ФТД.Факультативы</b>																																
<b>Вариативная часть</b>																																
<input type="checkbox"/>	Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства		1		2	2	27	54	54	26.21	27.79		2	54	12.75		12.75	0.7125		27.79												
<input type="checkbox"/>	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий		2		2	2	27	54	54	26.21	27.79											2	54	12.75		12.75	0.7125		27.79			
					4	4		108	108	52.42	55.58		2	54	12.75		12.75	0.71		27.79		2	54	12.75		12.75	0.71		27.79			
					4	4		108	108	52.42	55.58		2	54	12.75		12.75	0.71		27.79		2	54	12.75		12.75	0.71		27.79			

