

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

УТВЕРЖДАЮ

АДАПТИРОВАННЫЙ 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

Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

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

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

№	Счита- ть в плане	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Часов в з.е.	Эксперт- ное	Факт	Итого акад.часов					Курс 1																			
			Экза- мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт- ное	Факт				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			
Блок 1.Дисциплины (модули)																																			
Обязательная часть											80	80		2880	2880	1807.25	802.35	270.4	29	1044	255	221	170	19.95	276.65	101.4	31	1116	304	171	209	22.4		308.2	101.4
						28	28		1008	1008	600.5	339.9	67.6	7	252	68	51	34	3.7		95.3		8	288	76	19	57	6.2		96	33.8				
	+	Модуль "Обязательный"	2	11122		15	15		540	540	314.9	191.3	33.8	7	252	68	51	34	3.7		95.3		8	288	76	19	57	6.2		96	33.8				
	+	Современные проблемы производства продуктов питания		1		3	3	36	108	108	69.8	38.2		3	108	34	34		1.8		38.2														
	+	Основы научно-исследовательской деятельности		12		4	4	36	144	144	111.8	32.2		2	72	34	17		1.8		19.2		2	72	38	19		2		13					
	+	Иностранный язык	2	1		5	5	36	180	180	55.3	90.9	33.8	2	72			34	0.1		37.9		3	108			19	2.2		53	33.8				
	+	Самоменеджмент		2		3	3	36	108	108	78	30										3	108	38		38	2			30					
	+	Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	3			6	6	36	216	216	112.6	69.6	33.8																						
	+	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности		3		3	3	36	108	108	74.5	33.5																							
	+	Моделирование и оптимизация технологических процессов		3		4	4	36	144	144	98.5	45.5																							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											52	52		1872	1872	1206.75	462.45	202.8	22	792	187	170	136	16.25	181.35	101.4	23	828	228	152	152	16.2		212.2	67.6
	+	Биоконверсия растительного сырья	3			4	4	36	144	144	88	22.2	33.8																						
	+	Теоретические и практические подходы к созданию функциональных продуктов питания	2	1		9	9	36	324	324	221.9	68.3	33.8	4	144	34	34	34	1.8		40.2		5	180	38	38	38	4.1		28.1	33.8				
	+	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья		2		2	2	36	72	72	59	13										2	72	38		19	2			13					
	+	Патентование и защита интеллектуальной собственности		3		3	3	36	108	108	61.3	46.7																							
	+	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2	1		7	7		252	252	149.9	68.3	33.8	3	108	34	34		1.8		38.2		4	144	38	38		4.1		30.1	33.8				
	+	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов брожных производств	2	1		7	7	36	252																										

План Учебный план магистратуры 'а_19.04.02_03_2024++(Тм-243).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

Курс 2																		Закреп ленная
Семестр 3									Семестр 4									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРо	ифР	СР	Конт роль	Код
20	720	204	156	60	14.9		217.5	67.6										
13	468	144	108	24	9.6		148.6	33.8										
																		17
																		11
																		26
																		25
6	216	48	60		4.6		69.6	33.8										11
3	108	48		24	2.5		33.5											6
4	144	48	48		2.5		45.5											17
7	252	60	48	36	5.3		68.9	33.8										
4	144	36	48		4		22.2	33.8										11
																		17
																		23
3	108	24		36	1.3		46.7											23
																		11
																		17
																		11
																		23
																		11
																		17
																		11
																		23
																		11
																		11
																		15
																		15
																		15
																		15
									31	1116				744	372			
									10	360				240	120			
									5	180				120	60			17
									5	180				120	60			17
									21	756				504	252			

План Учебный план магистратуры 'а_19.04.02_03_2024++(Тм-243).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.		з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1																				
-	Счита ть в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	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		
☐	+	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			4	5	5	36	180	180	180																						
☐	+	Производственная практика (проектно-технологическая практика)			4	8	8	36	288	288	288																						
☐	+	Производственная практика (организационно-управленческая практика)			4	8	8	36	288	288	288																						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	27	261	36																	
☐	+	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	36	108	108	10.5	61.5	36																				
☐	+	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	123.1	200.9		2	72			34	0.1		37.9		5	180	17		36	1.05		125.95
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									9	9		324	324	123.1	200.9		2	72			34	0.1		37.9		5	180	17		36	1.05		125.95
☐	+	Энергосберегающее оборудование машиностроительных предприятий		2		2	2	36	72	72	34.95	37.05												2	72	17		17	0.95		37.05		
☐	+	Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности		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		

План Учебный план магистратуры 'a_19.04.02_03_2024++(Тм-243).plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

[illegible]

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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
Блок 1.Дисциплины (модули)													
+		Биоконверсия растительного сырья	3	4	144	48		48					
+		Теоретические и практические подходы к созданию функциональных продуктов питания	1	4	144	68		34	34				
			2	5	180	76		38	38				
+		Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2	2	72	19			19				
+		Патентование и защита интеллектуальной собственности	3	3	108	36			36				
+		Современные методы исследования свойств сырья и продуктов бродильных производств	1	3	108	34		34					
			2	4	144	38		38					
-		Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	1	3	108	34		34					
			2	4	144	38		38					
-		Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов	1	3	108	34		34					
			2	4	144	38		38					
-		Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	1	3	108	34		34					
			2	4	144	38		38					
+		Биотехнология продуктов бродильных производств	1	5	180	68		34	34				
			2	5	180	76		38	38				
-		Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий повышенной безопасности и увеличенных сроков годности	1	5	180	68		34	34				

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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
-		Технологии хлебобулочных и кондитерских изделий повышенной безопасности и увеличенных сроков годности	2	5	180	76		38	38				
-		Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	1	5	180	68		34	34				
			2	5	180	76		38	38				
-		Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	1	5	180	68		34	34				
			2	5	180	76		38	38				
+		Интенсификации технологических процессов бродильных производств	1	4	144	51		34	17				
			2	5	180	76		38	38				
-		Инновации в сфере технологий хлебобулочных и кондитерских изделий	1	4	144	51		34	17				
			2	5	180	76		38	38				
-		Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	1	4	144	51		34	17				
			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				
+		Прогрессивное оборудование бродильных производств	1	4	144	68		34	34				
-		Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства	1	4	144	68		34	34				
Блок 2.Практика													
+		Производственная практика (технологическая практика)	4	5	180	180				120	60		
+		Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	4	5	180	180				120	60		

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане		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
+		Производственная практика (научно-исследовательская работа)	4	5	180	180				120	60		
+		Производственная практика (проектно-технологическая практика)	4	8	288	288				192	96		
+		Производственная практика (организационно-управленческая практика)	4	8	288	288				192	96		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация													
+		подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4	3	108	0.5				0.5			
+		выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4	6	216	16.5				16.5			
ФТД.Факультативные дисциплины													
+		Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	2	2	72	17			17				
+		Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	3	2	72	17			17				
		Итого				1791		370	288	761	372		