

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Куижева Саида Казбековна
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 19.04.2021 16:27:42
 Уникальный программный ключ:
 71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 "МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Куижева С. К.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 30.06.2021

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Программа магистратуры: "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства"

Кафедра: Технологии, машин и оборудования пищевых производств

Факультет: Технологический

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный
-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Задорожная Л. И./

Начальник учебно-методического управления

/ Чудсова Н.Н./

Декан

/ Схляхов А. А./

Зав. кафедрой

/ Сиюхов Х. Р./

Председатель НМСС(Н)

/ Сиюхов Х. Р./

Руководитель магистерской программы

/ Сиюхов Х. Р./

Учебный план магистратуры, код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	
Блок 1. Дисциплины (модули)									90	90	3240	3240	259.95	2835	145.05	6
Обязательная часть									52	52	1872	1872	149.95	1639	83.05	2
+	Б1.О.01	Философские вопросы естественных и технических наук		1			3	3	36	108	108	8.25	96	3.75		
+	Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык		1			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75		
+	Б1.О.03	Математическое моделирование в задачах пищевой отрасли		1			2	2	36	72	72	8.25	60	3.75		
+	Б1.О.04	Химия вкуса цвета и аромата	2				4	4	36	144	144	12.35	123	8.65		
+	Б1.О.05	Методология науки о пище	1				3	3	36	108	108	10.35	89	8.65		
+	Б1.О.06	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1				7	7	36	252	252	12.35	231	8.65		
+	Б1.О.07	Биоконверсия растительного сырья		2			3	3	36	108	108	12.25	92	3.75		
+	Б1.О.08	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	2				7	7	36	252	252	16.35	227	8.65		
+	Б1.О.09	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий	1			1	7	7	36	252	252	12.35	231	8.65	2	
+	Б1.О.10	Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов	1				3	3	36	108	108	16.35	83	8.65		
+	Б1.О.11	Основы сенсорного анализа пищевой продукции		2			4	4	36	144	144	10.35	125	8.65		
+	Б1.О.12	Системы управления качеством, стандартизация и сертификация		1			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75		
+	Б1.О.13	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья		2			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									38	38	1368	1368	110	1196	62	4
+	Б1.В.01	Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий		2			3	3	36	108	108	8.25	96	3.75		
+	Б1.В.02	Системы автоматизированного управления процессами пищевых производств	2				4	4	36	144	144	8.35	127	8.65		
+	Б1.В.03	Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья	1			1	5	5	36	180	180	10.85	160.5	8.65		
+	Б1.В.04	Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности		2			3	3	36	108	108	12.25	92	3.75		
+	Б1.В.05	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья	2			2	5	5	36	180	180	14.85	156.5	8.65		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1				4	4		144	144	12.35	123	8.65		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Микробиология зерна и продуктов питания	1				4	4	36	144	144	12.35	123	8.65		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Микробиология и общая санитария	1				4	4	36	144	144	12.35	123	8.65		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		2			3	3		108	108	10.25	94	3.75		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии пищевых производств		2			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология		2			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		1			3	3		108	108	10.25	94	3.75		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод		1			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инновации в технологии пивоварения		1			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75		
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		2			3	3		108	108	10.25	94	3.75	4	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Научные проблемы развития пищевых производств		2			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	4	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы научных исследований		2			3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	4	

Учебный план магистратуры, код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

Курс 1																											
з.е. на курсе	Сессия 1									Сессия 2									Сессия 3								
	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.
43										16	12	20	6		775	1.55	33.45		18	16	28		2.2	580.5	2.1	37.2	
31										14	2	20	6		652	1.2	24.8		14	6	24			326	1.2	24.8	
3										2			6		96	0.25	3.75	э									
3										4		6			94	0.25	3.75	э									
2																			4		4			60	0.25	3.75	э
3																			2		8			89	0.35	8.65	э
7										2	2	8			231	0.35	8.65	э									
7										6		6			231	0.35	8.65	э									р
3																			4	6	6			83	0.35	8.65	э
3																			4		6			94	0.25	3.75	э
12										2	10				123	0.35	8.65		4	10	4		2.2	254.5	0.9	12.4	
5																			2	2	4		2.2	160.5	0.65	8.65	эр
4										2	10				123	0.35	8.65	э									
4										2	10				123	0.35	8.65	э									
4										2	10				123	0.35	8.65	э									
3																			2	8				94	0.25	3.75	э
3																			2	8				94	0.25	3.75	э
3																			2	8				94	0.25	3.75	э

Учебный план магистратуры, код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад. часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	2				5	5		180	180	12.35	159	8.65	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Высокоэффективные методы и оборудование для обработки пищевых сред	2				5	5	36	180	180	12.35	159	8.65	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Инновационное оборудование пищевых производств	2				5	5	36	180	180	12.35	159	8.65	
Блок 2. Практика							21	21		756	756	13	743		756
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							21	21		756	756	13	743		756
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика	1				6	6	36	216	216	4	212		216
+	Б2.В.02(П)	Проектно-технологическая	2				6	6	36	216	216	6	210		216
+	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская	3				9	9	36	324	324	3	321		324
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	45	262	17	
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3				3	3	36	108	108	14.5	85	8.5	
+	Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (магистерская работа)	3				6	6	36	216	216	30.5	177	8.5	
ФТД. Факультативные дисциплины							4	4		144	144	14.5	122	7.5	
+	ФТД.01	Современные методы анализа		1			2	2	36	72	72	6.25	62	3.75	
+	ФТД.02	Аппаратура для анализа продукции		1			2	2	36	72	72	8.25	60	3.75	

Учебный план магистратуры, код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

Курс 1																											
з.е. на курсе	Сессия 1									Сессия 2									Сессия 3								
	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.
6																						4	212				
6																						4	212				
6																						4	212			э	
4																			6		8			122	0.5	7.5	
2																			2		4			62	0.25	3.75	э
2																			4		4			60	0.25	3.75	э

Учебный план магистратуры, код направления 19.04.02, год начала подготовки 2021

		Курс 3																								Закрепленная кафедра						
		Сессия 1								Сессия 2								Сессия 3														
з.е. на курсе		Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование		
																															20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
																															20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
9															3	321																
9															3	321																
																															20	Технологии, машин и оборудования
																															20	Технологии, машин и оборудования
9															3	321					э										20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
9											14				30	262	1	17														
3											14					85	0.5	8.5	э												20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
6															30	177	0.5	8.5	э												20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
																															20	Технологии, машин и оборудования
																															20	Технологии, машин и оборудования