

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № **6** от **26.05.2023**

19.04.02

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 по программе магистратуры

СВЕРЖДАЮ
 Ректор *Кулижева С. К.*
 20.07.23

Профиль: Технология хранения и переработки элаковых, крупных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства
 Кафедра: Технологии, машин и оборудования пищевых производств
 Факультет: Технологический

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная
 Срок получения образования: 2а

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Код	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 вадан профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный
-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе *Заборожная Л. И.*
 Начальник учебно-методического управления *Чудасова Н.Н.*
 Декан *Скаляхов А. А.*
 Зав. кафедрой *Симохов Х. Р.*
 Председатель НМС(Н) *Симохов Х. Р.*
 Руководитель магистерской программы *Симохов Х. Р.*

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Кулижева Саида Казбековна
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 20.07.2023 16:34:13
 Уникальный программный ключ:
 71183e1134ef9cfa69b206d4802758187763

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы контроля				Экспертное		Итого академических часов					
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	тнее	Факт	Часов в 3 е	Экспертное	По плану	Конт раб.	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)														
Обязательная часть														
+	Б1.О.01	Философские вопросы естественных и технических наук	1				3	3	36	108	108	68.25	39.75	
+	Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык	1				3	3	36	108	108	68.25	39.75	
+	Б1.О.03	Математическое моделирование в задачах пищевой отрасли	2				2	2	36	72	72	68.25	3.75	
+	Б1.О.04	Химия вкуса цвета и аромата	2				4	4	36	144	144	85.35	32	26.65
+	Б1.О.05	Методология науки о пище	2				3	3	36	108	108	68.35	4	35.65
+	Б1.О.06	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1				7	7	36	252	252	119.35	106	26.65
+	Б1.О.07	Биоконверсия растительного сырья					3	3	36	108	108	77.25	30.75	
+	Б1.О.08	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	3				7	7	36	252	252	99.35	117	35.65
+	Б1.О.09	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий	1				7	7	36	252	252	120.85	104.5	26.65
+	Б1.О.10	Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов	2				3	3	36	108	108	52.85	28.5	26.65
+	Б1.О.11	Основы сенсорного анализа пищевой продукции	3				4	4	36	144	144	99.25	44.75	
+	Б1.О.12	Системы управления качеством, стандартизация и сертификация	2				3	3	36	108	108	34.25	73.75	
+	Б1.О.13	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3				3	3	36	108	108	99.25	8.75	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						38	38		1368	1368	811	378.75	178.25	31
+	Б1.В.01	Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий	3				3	3	36	108	108	55.25	52.75	14
+	Б1.В.02	Системы автоматизированного управления процессами пищевых производств	1				4	4	36	144	144	85.35	23	35.65
+	Б1.В.03	Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья	2				5	5	36	180	180	120.85	23.5	35.65
+	Б1.В.04	Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности	3				3	3	36	108	108	77.25	30.75	
+	Б1.В.05	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья	3				5	5	36	180	180	100.85	43.5	35.65
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	1				4	4		144	144	102.35	6	35.65
+	Б1.В.ДВ.01.01	Микробиология зерна и продуктов питания	1				4	4	36	144	144	102.35	6	35.65
+	Б1.В.ДВ.01.02	Микробиология зерна и продуктов питания	1				4	4	36	144	144	102.35	6	35.65
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3				3	3		108	108	55.25	52.75	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии пищевых производств	3				3	3	36	108	108	55.25	52.75	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология	3				3	3	36	108	108	55.25	52.75	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	2				3	3		108	108	68.25	39.75	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод	2				3	3	36	108	108	68.25	39.75	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Инновации в технологии пивоварения	2				3	3	36	108	108	68.25	39.75	
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	2				3	3		108	108	68.25	39.75	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Научные проблемы развития пищевых производств	2				3	3	36	108	108	68.25	39.75	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы научных исследований	2				3	3	36	108	108	68.25	39.75	

Учебный план магистратуры, код направления 19.04.02, профиль : Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства, год

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				З.е.		Итого акад. часов						
			Экзам ены	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Часы в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	3				5	5		180	180	77.35	67	35.65	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Высокоэффективные методы и оборудование для обработки пищевых сред	3				5	5	36	180	180	77.35	67	35.65	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Инновационное оборудование пищевых производств	3				5	5	36	180	180	77.35	67	35.65	
Блок 2. Практика							21	21		756	756	1.05	648	106.95	480
Обязательная часть							21	21		756	756	1.05	648	106.95	480
+	Б2.О.01(П)	Технологическая практика	2				6	6	36	216	216	0.35	180	35.65	132
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая	3				6	6	36	216	216	0.35	180	35.65	132
+	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская	4				9	9	36	324	324	0.35	288	35.65	216
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	4.5	208	71	
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4				3	3	36	108	108	14.5	58	35.5	
+	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4				6	6	36	216	216	30.5	150	35.5	
ФТД. Факультативные дисциплины							4	4		144	144	68.5	75.5		
+	ФТД.01	Современные методы анализа	2				2	2	36	72	72	34.25	37.75		
+	ФТД.02	Аппаратура для анализа продукции	2				2	2	36	72	72	34.25	37.75		

