

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



С. В. ВЕРЖАЮ

Куижева С. К.

План одобрен Ученым советом факультета  
Протокол № 6 от 26.05.2023

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

Форма обучения: Зачинная  
Срок получения образования: 2с 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	<u>Темы задач профессиональной деятельности</u>
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный
-	педагогический

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Задорожная П. И./

Начальник учебно-методического управления

Чудесова Н.Н./

Декан

Скаляков А. А./

Зав. кафедрой

Сихов Х. Р./

Председатель НМСС(Н)

Сихов Х. Р./

Руководитель магистерской программы

Сихов Х. Р./

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 13.07.2023 16:06:56  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d4802

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				З.е.		Итого академических часов						
			Экз мен	Зачет оц.	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. Раб.	СР	Конт. роль	Пр. подгот
<b>Блок 1 Дисциплины (модули)</b>															
<b>Обязательная часть</b>															
+	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	14.35	229	8.65	
+	Б1.О.09	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий		1		1	7	7	36	252	252	14.85	228.5	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	10.25	130	3.75	
+	Б1.О.12	Система 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	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							38	38		1368	1368	110	1196	62	4
+	Б1.В.01	Научное сопровождение системного развития техники пищевой технологии			2		3	3	36	108	108	8.25	96	3.75	2
+	Б1.В.02	Системы автоматизированного управления процессами пищевых производств			2		4	4	36	144	144	8.35	127	8.65	2
+	Б1.В.03	Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья			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		5	5	36	180	180	14.85	156.5	8.65	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>			<b>1</b>		4	4		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>12.35</b>	<b>123</b>	<b>8.65</b>	
+	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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>			<b>2</b>		3	3		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.25</b>	<b>94</b>	<b>3.75</b>	
+	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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>			<b>1</b>		3	3		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.25</b>	<b>94</b>	<b>3.75</b>	
+	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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>			<b>2</b>		3	3		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.25</b>	<b>94</b>	<b>3.75</b>	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Научные проблемы развития пищевых производств			2		3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы научных исследований			2		3	3	36	108	108	10.25	94	3.75	

з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Сем	Сессия 1			Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	Сессия 2			Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	Сессия 3			Конт роль	Формы контр.	
					СРП	СР	КРАТ							СРП	СР	КРАТ							СРП	СР	КРАТ			
31										14	2	20	6	2.2	619.5	1.5	24.8	14	6	24			2.2	326	1.2	24.8		
3										2		6			96	0.25	3.75											
3										4		6			94	0.25	3.75	4		4			60	0.25	3.75		3	
2																												
3																		2		8			89	0.35	8.65		э	
7										2	2	8			231	0.35	8.65											
7																												
3																		4		6			83	0.35	8.65		э	
3																												
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		эп	
4																												
4										2	10				123	0.35	8.65											
4										2	10				123	0.35	8.65											
3																		2	8				94	0.25	3.75		3	
3																		2	8				94	0.25	3.75		3	
3																		2	8				94	0.25	3.75		3	

Учебный план магистратуры, код направления 19.04.02, профиль : Технология хранения и переработки знаковых, крупных продуктов, плодОВОощной продукции и виноградарства, год

Курс 2

№ з/е на курсе	Лек	Лаб	Пр	Сессия 1			Сессия 2			Сессия 3								
				СРП	СР	КРАТ	СРП	СР	КРАТ	СРП	СР	КРАТ						
Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	Формы контр.	
21																		
47				20	20	32	2.2	787,5	2,25	36,05	16	10	32	699	1,55	33,45		
21				10	12	10		347	0,85	16,15	6	10	10	321	0,6	12,4		
4				2	6	4		123	0,35	8,65	э							
3											2	4	6	92	0,25	3,75	э	
7											4	6	4	229	0,35	8,65	э	
4				4	6			130	0,25	3,75	э							
3				4	6			94	0,25	3,75	э							
26				10	8	22	2,2	440,5	1,4	19,9	10	22	378	0,95	21,05			
3				2	6			96	0,25	3,75	э							
4											2	6		127	0,35	8,65	э	
3											4	8		92	0,25	3,75	э	
5				4	8			2,2	156,5	0,65	8,65	эР						
3																		
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							
3				2	8			94	0,25	3,75	э							



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

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				З.е.		Итого акад. часов						
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Эксперт тное	Факт	Чисов в з.е.	Эксперт тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт. роль	Пр. подгот
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	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	
<b>Блок 2. Практика</b>							21	21		756	756	208.05	522	25.95	729
<b>Обязательная часть</b>							21	21		756	756	208.05	522	25.95	729
+	Б2.О.01(П)	Технологическая практика	1				6	6	36	216	216	207.35		8.65	207
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая	2				6	6	36	216	216	0.35	207	8.65	207
+	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская	3				9	9	36	324	324	0.35	315	8.65	315
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>							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)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	3				6	6	36	216	216	30.5	177	8.5	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>							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, профиль : Технология хранения и переработки элаковых, круглых продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства, год

Курс 2

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.			
5																			4		8			159	0,35	8,65	э			
5																			4		8			159	0,35	8,65	э			
5																			4		8			159	0,35	8,65	э			
6																								207	0,35	8,65				
6																								207	0,35	8,65				
6																								207	0,35	8,65	э			