

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.07.2025 09:46:55
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 28.05.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: 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) 2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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 Л.И. Заборожная / Заборожная Л. И./
Начальник учебно-методического управления Н.Н. Чудесова / Чудесова Н.Н./
Декан А.А. Схалыхов / Схалыхов А. А./
Зав. кафедрой Х.Р. Сиюхов / Сиюхов Х. Р./
Председатель НМСС(Н) Х.Р. Сиюхов / Сиюхов Х. Р./
Руководитель магистерской программы Х.Р. Сиюхов / Сиюхов Х. Р./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Куижева С. К.

28.05.2025

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад. часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)							90	90		3240	3240	1991.95	856.25	391.8
Обязательная часть							52	52		1872	1872	1101.85	592.25	177.9
+	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	102.35	15	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	153.35	72	26.65
+	Б1.О.07	Бисконверсия растительного сырья		3			3	3	36	108	108	75.25	32.75	
+	Б1.О.08	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	4				7	7	36	252	252	90.35	126	35.65
+	Б1.О.09	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий	1			1	7	7	36	252	252	137.85	87.5	26.65
+	Б1.О.10	Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов	2				3	3	36	108	108	69.85	11.5	26.65
+	Б1.О.11	Основы сенсорного анализа пищевой продукции		3			4	4	36	144	144	90.25	53.75	
+	Б1.О.12	Система 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	75.25	32.75	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							38	38		1368	1368	890.1	264	213.9
+	Б1.В.01	Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий	3				3	3	36	108	108	45.35	27	35.65
+	Б1.В.02	Системы автоматизированного управления процессами пищевых производств	1				4	4	36	144	144	102.35	6	35.65
+	Б1.В.03	Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья	2			2	5	5	36	180	180	137.85	6.5	35.65
+	Б1.В.04	Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности		3			3	3	36	108	108	90.25	17.75	
+	Б1.В.05	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья	4			4	5	5	36	180	180	109.85	34.5	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 и общая санитария	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	75.25	32.75	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии пищевых производств		3			3	3	36	108	108	75.25	32.75	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология		3			3	3	36	108	108	75.25	32.75	
+	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	

Курс 1																		Курс 2																	
Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4								
з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль
28	187	85	221	136	2	251	1.4	124.6	26	170	170	272		4	194	1.4	124.6	24	150	120	210	60	1.25	250.75	0.7	71.3	12	54	36	72	36	1.5	160.5	0.7	71.3
20	136	51	136	102	2	239	0.7	53.3	15	102	68	170		2	108	1.05	88.95	10	60	90	90		0.75	119.25			7	18	36	36			126	0.35	35.65
3	17			51	0.25	39.75																													
3	17		51		0.25	39.75																													
									2	17		51		0.25	3.75																				
									4	34	34	34			15	0.35	26.65																		
									3	17		51			4	0.35	35.65																		
7	51	51	51			72	0.35	26.65																											
																		3	15	30	30		0.25	32.75											
																											7	18	36	36			126	0.35	35.65
7	51		34	51	1.5	87.5	0.35	26.65																											
									3	17	34	17		1.5	11.5	0.35	26.65																		
																		4	30	30	30		0.25	53.75											
									3	17		17		0.25	73.75																				
																		3	15	30	30		0.25	32.75											
8	51	34	85	34		12	0.7	71.3	11	68	102	102		2	86	0.35	35.65	14	90	30	120	60	0.5	131.5	0.7	71.3	5	36		36	36	1.5	34.5	0.35	35.65
																		3	15		30			27	0.35	35.65									
4	34		34	34		6	0.35	35.65																											
									5	34	51	51		1.5	6.5	0.35	35.65																		
																		3	30		30	30	0.25	17.75											
																											5	36		36	36	1.5	34.5	0.35	35.65
4	17	34	51			6	0.35	35.65																											
4	17	34	51			6	0.35	35.65																											
4	17	34	51			6	0.35	35.65																											
																			3	15	30	30		0.25	32.75										
																			3	15	30	30		0.25	32.75										
																			3	15	30	30		0.25	32.75										
									3	17	51			0.25	39.75																				
									3	17	51			0.25	39.75																				
									3	17	51			0.25	39.75																				
									3	17		51		0.25	39.75																				
									3	17		51		0.25	39.75																				
									3	17		51		0.25	39.75																				

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	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	3				5	5		180	180	90.35	54	35.65
+	Б1.В.ДВ.05.01	Высокоэффективные методы и оборудование для обработки пищевых сред	3				5	5	36	180	180	90.35	54	35.65
-	Б1.В.ДВ.05.02	Инновационное оборудование пищевых производств	3				5	5	36	180	180	90.35	54	35.65
Блок 2.Практика							21	21		756	756	99	657	
Обязательная часть							21	21		756	756	99	657	
+	Б2.О.01(П)	Технологическая практика	2				6	6	36	216	216	48	168	
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая	3				6	6	36	216	216	48	168	
+	Б2.О.03(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская	4				9	9	36	324	324	3	321	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	45	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	

Курс 1																	Курс 2																		
Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4								
з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Сем	СРП	СР	КРАТ	Конт роль
																		5	30		30	30		54	0.35	35.65									
																		5	30		30	30		54	0.35	35.65									
																		5	30		30	30		54	0.35	35.65									
									6					48	168			6					48	168			9					3	321		
									6					48	168			6					48	168			9					3	321		
									6					48	168																				
																		6					48	168											
																		9									9					3	321		
																		9	14								9	14				30	208	1	71
																		3	14													58	0.5	35.5	
																		6													30	150	0.5	35.5	
									4	34		34		0.5	75.5																				
									2	17		17		0.25	37.75																				
									2	17		17		0.25	37.75																				

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования пищевых производств
20	Технологии, машин и оборудования
20	Технологии, машин и оборудования