

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Куижева Саида Казбековна  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 14.06.2024 10:47:36  
 Уникальный программный ключ:  
 71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Куижева С. К.

2024 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 31.05.2024

# 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) 2024

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 И.И. Задорожная П. И./

Начальник учебно-методического управления М.И. Чудесова Н.Н./

Декан В.И. Схляхов А. А./

Зав. кафедрой С.И. Суюхов Х. Р./

Председатель НМСС(Н) С.И. Суюхов Х. Р./

Руководитель магистерской программы С.И. Суюхов Х. Р./

| Считать в плане   | Индекс        | Наименование   | Форма контроля |       |             |    | з.е.        |      | Часов в з.е. | Итого акад.часов |          |            |        |           |            |
|---|---------------|--|----------------|-------|-------------|----|-------------|------|--------------|------------------|----------|------------|--------|-----------|------------|
|   |               |  | Экза мен       | Зачет | Зачет с оц. | КР | Эксперт ное | Факт |              | Эксперт ное      | По плану | Конт. раб. | СР     | Конт роль | Пр. подгот |
| <b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>                               |               |  |                |       |             | 90 | 90          |      | 3240         | 3240             | 260.35   | 2839.5     | 140.15 | 6         |            |
| <b>Обязательная часть</b>                                       |               |  |                |       |             | 52 | 52          |      | 1872         | 1872             | 150.35   | 1643.5     | 78.15  | 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      | 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 пищевых технологий                         |                | 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              |       |             | 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                    | 3              |       |             | 3  | 5           | 5    | 36           | 180              | 180      | 14.85      | 156.5  | 8.65      |            |
| +   | Б1.В.ДВ.01    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>  | 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    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>  |                | 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    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>  |                | 1     |             |    | 3           | 3    |              | 108              | 108      | 10.25      | 94     | 3.75      |            |
| +   | Б1.В.ДВ.03.01 | Современные технологии хранения и переработки грибов 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>  |                | 2     |             |    | 3           | 3    |              | 108              | 108      | 10.25      | 94     | 3.75      |            |
| +   | 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      |            |

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

| 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   | 2.2 | 772.5 | 1.85 | 33.45     |              | 18       | 16  | 28 |     | 2.2 | 580.5 | 2.1  | 37.2      |              |
| 31            |          |     |    |     |     |    |      |           |              | 14       | 2   | 20 | 6   | 2.2 | 649.5 | 1.5  | 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  |     | 2.2 | 228.5 | 0.65 | 8.65      | эр           |          |     |    |     |     |       |      |           |              |
| 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, профиль : Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, год

| Курс 3        |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              | Закрепленная кафедра |              |  |
|---------------|----------|-----|----|-----|-----|----|------|-----------|--------------|----------|-----|----|-----|-----|-------|------|-----------|--------------|----------|-----|----|-----|-----|----|------|-----------|--------------|----------------------|--------------|--|
| з.е. на курсе | Сессия 1 |     |    |     |     |    |      |           |              | Сессия 2 |     |    |     |     |       |      |           |              | Сессия 3 |     |    |     |     |    |      |           |              | Код                  | Наименование |  |
|               | 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  |     | 2.2 | 156.5 | 0.65 | 8.65      |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      |              |  |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 1            | Философии, социологии и педагогики                   |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 4            | Иностранных языков                                   |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 7            | Математики, физики и системного анализа              |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования                     |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования                     |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования пищевых производств |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 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 пищевых производств |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования пищевых производств |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования пищевых производств |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования пищевых производств |
| 5             |          |     |    |     |     |    |      |           |              | 4        |     | 8  |     | 2.2 | 156.5 | 0.65 | 8.65      |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 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 пищевых производств |
| 5             |          |     |    |     |     |    |      |           |              | 4        |     | 8  |     | 2.2 | 156.5 | 0.65 | 8.65      | эр           |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 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                     |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования пищевых производств |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования                     |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования пищевых производств |
|               |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |       |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования                     |

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

| 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 |
| +  | Б1.В.ДВ.05    | <b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>  | 2              |       |             |    | 5          | 5    |              | <b>180</b>       | <b>180</b> | <b>12.35</b> | <b>159</b> | <b>8.65</b> |            |
| +  | 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 процедуре защиты 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 злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, год

| з.е. на курсе | Курс 1   |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |      |      |      |   |
|---------------|----------|-----|----|-----|-----|----|------|-----------|--------------|----------|-----|----|-----|-----|----|------|-----------|--------------|----------|-----|----|-----|-----|----|------|-----------|--------------|------|------|------|---|
|               | 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             |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      | 207       | 0.35         | 8.65 |      |      |   |
| 6             |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      | 207       | 0.35         | 8.65 |      |      |   |
| 6             |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      |           |              |          |     |    |     |     |    |      | 207       | 0.35         | 8.65 | 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, профиль : Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, год

|               |  | 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             |  |          |     |    |     |     |    |      |           |              |     |     |    |     |     | 315 | 0.35 | 8.65      |              |     |     |    |     |     |    |      |           |              |                      |              |                                  |  |
| 9             |  |          |     |    |     |     |    |      |           |              |     |     |    |     |     | 315 | 0.35 | 8.65      |              |     |     |    |     |     |    |      |           |              |                      |              |                                  |  |
|               |  |          |     |    |     |     |    |      |           |              |     |     |    |     |     |     |      |           |              |     |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования |  |
|               |  |          |     |    |     |     |    |      |           |              |     |     |    |     |     |     |      |           |              |     |     |    |     |     |    |      |           |              |                      | 20           | Технологии, машин и оборудования |  |
| 9             |  |          |     |    |     |     |    |      |           |              |     |     |    |     |     | 315 | 0.35 | 8.65      | 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 |  |