

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53  
Уникальный программный ключ:  
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 28.01.2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Суракатов Н.С.  
"28" 01 2021 г.

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Процессы и аппараты пищевых производств

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Факультет: Магистерской подготовки

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021  
Учебный год 2021-2022  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

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

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

### СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе Баламирзоев Н.П./

И.о. начальника УМУ Гусейнов М.Р./

Начальник ОМОиА Гамзалова И.Ю./

Декан Ашуралиева Р.К./

Зав. кафедрой Демирова А.Ф./



-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Закрепленная				
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Семестр 1					Семестр 2									
														з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр		СР	Конт роль	Код	
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>								78	78	2808	2808	1700	676	432	27	238	68	306	216	144	24	187	17	323	193	144		
<b>Обязательная часть</b>								41	41	1476	1476	884	376	216	15	85	17	204	126	108	9	68		153	67	36		
+	Б1.О.01	Философские вопросы естественных и технических наук		1				2	2	72	72	51	21		2	17		34	21						51			
+	Б1.О.02	Стратегическое планирование и управление производства		3				2	2	72	72	51	21												24			
+	Б1.О.03	Методология, организация и представление научного исследования о пище	1	2				6	6	216	216	119	61	36	3			51	21	36	3			68	40	48		
+	Б1.О.04	Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре	12			2		6	6	216	216	136	8	72	3	17		51	4	36	3	34		34	4	36	48	
+	Б1.О.05	Моделирование технологических процессов	1					3	3	108	108	51	21	36	3	17	17	17	21	36						48		
+	Б1.О.06	Компьютерные технологии в науке и образовании		3				3	3	108	108	51	57													16		
+	Б1.О.07	Деловой иностранный язык		1				2	2	72	72	34	38		2			34	38							13		
+	Б1.О.08	Социальные коммуникации. Психология		1				2	2	72	72	51	21		2	34		17	21							34		
+	Б1.О.09	Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания	3					5	5	180	180	102	42	36												48		
+	Б1.О.10	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	3					5	5	180	180	102	42	36												48		
+	Б1.О.11	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2				3	3	108	108	85	23							3	34		51	23		48		
+	Б1.О.12	Численные методы обработки экспериментальных данных		3				2	2	72	72	51	21													48		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								37	37	1332	1332	816	300	216	12	153	51	102	90	36	15	119	17	170	126	108		
+	Б1.В.01	Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства	2	1				6	6	216	216	153	27	36	3	68		34	6		3	17		34	21	36	48	
+	Б1.В.02	Тепловые процессы и аппараты пищевых производств	2	1		2		5	5	180	180	102	42	36	2	34	17		21		3	34	17		21	36	48	
+	Б1.В.03	Оборудование предприятий по переработке растительного питания	1			1		4	4	144	144	85	23	36	4	34	34	17	23	36						48		
+	Б1.В.04	Научные основы применения холода в пищевой промышленности	2					3	3	108	108	51	21	36						3	17		34	21	36	48		
+	Б1.В.05	Химия вкуса, цвета и аромата	3					4	4	144	144	68	40	36												48		
+	Б1.В.06	Патентное дело	3					4	4	144	144	85	23	36												46		
+	Б1.В.07	Научно-исследовательский семинар (НИР)			123			8	8	288	288	204	84		3	17		51	40		3	17		68	23	48		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору 1</b>		<b>2</b>				<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>68</b>	<b>40</b>							3	<b>34</b>		<b>34</b>	<b>40</b>				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств		2				3	3	108	108	68	40							3	34		34	40		48		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания		2				3	3	108	108	68	40							3	34		34	40		48		
<b>Блок 2.Практика</b>								33	33	1188	1188	97	1091								9	2		51	271			
<b>Обязательная часть</b>								33	33	1188	1188	97	1091									9	2		51	271		
+	Б2.О.01(П)	Производственная (технологическая) практика			2			6	6	216	216	2	214							6	2				214	48		

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Закрепленная			
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2								
														з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр		СР	Конт роль	Код
+	Б2.О.02(П)	Производственная (проектно-технологическая) практика			4		3	3	108	108	2	106															48
+	Б2.О.03(Н)	Научно-исследовательская работа			23		6	6	216	216	85	131							3					51	57		48
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)			4		18	18	648	648	8	640															48
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>							<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>8</b>	<b>316</b>															
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	108	108	8	100															48
+	Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216		216															48
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>							<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>170</b>	<b>46</b>															
+	ФТД.01	Мембранные технологии в производстве продуктов питания			3		3	3	108	108	85	23															48
+	ФТД.02	Интенсификация процессов пищевых производств			3		3	3	108	108	85	23															48



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов					Курс 2										Закрепленная		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 3					Семестр 4							
														з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр		СР	Конт роль
+	Б2.О.02(П)	Производственная (проектно-технологическая) практика			4		3	3	108	108	2	106							3	2			106		48	
+	Б2.О.03(Н)	Научно-исследовательская работа			23		6	6	216	216	85	131		3		34	74								48	
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)			4		18	18	648	648	8	640							18	8			640		48	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>							<b>9</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>8</b>	<b>316</b>							<b>9</b>	<b>8</b>			<b>316</b>			
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	108	108	8	100							3	8			100		48	
+	Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216		216							6				216		48	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>							<b>6</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>170</b>	<b>46</b>		<b>6</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>46</b>								
+	ФТД.01	Мембранные технологии в производстве продуктов питания			3		3	3	108	108	85	23		3	17	34	34	23							48	
+	ФТД.02	Интенсификация процессов пищевых производств			3		3	3	108	108	85	23		3	17	34	34	23							48	

	Итого					Курс 1			Курс 2		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
				Не менее	Факт						
Итого (с факультативами)				108	126	60	27	33	66	36	30
Итого по ОП (без факультативов)				108	120	60	27	33	60	30	30
Дисциплины (модули)	53%	47%	8.1%	78	78	51	27	24	27	27	
Обязательная часть					41	24	15	9	17	17	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					37	27	12	15	10	10	
Практика	100%	0%	0%	21	33	9		9	24	3	21
Обязательная часть					33	9		9	24	3	21
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
Факультативные дисциплины					6				6	6	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				56	-	49.2	50.7	-	68.5	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)				49	-	48	50.9	-	48	
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				35.6	-	36.4	35.4	-	35.4	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1700	-	612	527	-	561	
	Блок Б2				97	-		53	-	34	10
	Блок Б3				8	-			-		8
	Блок ФТД				170	-			-	170	
	Итого по всем блокам				1975	-	612	580	-	765	18
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	4	4	4	4	
	ЗАЧЕТ (За)					8	5	3	3	3	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	1	3	4	2	2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					3	1	2			
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					38%					
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					61.7%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.54%						