

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"

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



Р. Суракатов  
 Суракатов Н.С.  
 28.03.2022

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12 от 25.06.2020 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

Программа подготовки: академическая магистратура

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020  
 Учебный год 2020-2021  
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1481 от 20.11.2014

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	научно-исследовательская
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектно-технологическая
+	+	педагогическая

СОГЛАСОВАНО

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

И.о. начальника УМУ / Гусейнов М.Р./

Начальник УО / Магомаева Э.В./

Декан / Ащуралиева Р.К./

Зав. кафедрой / Демирова А.Ф./

**Календарный учебный график**

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н
II	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н	н

**Сводные данные**

	Теоретическое обучение и практики	Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
н	Теоретическое обучение и практики	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	1/6	17	50 1/6
Э	Экзаменационные сессии	3	2 5/6	5 5/6	3		3	8 5/6
П	Производственная практика		4	4		2	2	6
Пд	Преддипломная практика					12	12	12
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2	2
К	Каникулы	1	6	7	1	9	10	17
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)	5/6 (5 дн)	2 (12 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	52	22	30	52	104



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого академических часов					Курс 2											Закрепленная			
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Сем. 3					Сем. 4									
														з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб		Пр	СР	Контроль
<b>М1. Дисциплины (модули)</b>						60	60	2160	2160	979	749	432	21	756	94	136	136	246	144									
<b>Базовая часть</b>						18	18	648	648	281	259	108	3	108	9	17	17	29	36									
+	Б1.Б.01	Философские вопросы естественных и технических наук		1			2	2	72	72	34	38															55	
+	Б1.Б.02	Инновационный менеджмент		2			2	2	72	72	34	38															24	
+	Б1.Б.03	Химия вкуса, цвета и аромата	3				3	3	108	108	43	29	36	3	108	9	17	17	29	36							51	
+	Б1.Б.04	Методология науки о пище		12			4	4	144	144	51	93															51	
+	Б1.Б.05	Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре	12			2	7	7	252	252	119	61	72															
<b>Вариативная часть</b>						42	42	1512	1512	698	490	324	18	648	85	119	119	217	108									
+	Б1.В.01	Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства	2	1			5	5	180	180	102	42	36														51	
+	Б1.В.02	Моделирование технологических процессов	1				3	3	108	108	51	21	36														15	
+	Б1.В.03	Компьютерные технологии в науке и образовании		3			3	3	108	108	51	57		3	108	17	17	17	57								15	
+	Б1.В.04	Численные методы обработки экспериментальных данных		3			2	2	72	72	51	21		2	72	17		34	21								15	
+	Б1.В.05	Тепловые процессы и аппараты пищевых производств	12			2	6	6	216	216	68	76	72															
+	Б1.В.06	Оборудование предприятий по переработке растительного питания	1			1	3	3	108	108	51	21	36															
+	Б1.В.07	Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания	3				4	4	144	144	51	57	36	4	144	17	34		57	36							51	
+	Б1.В.08	Научные основы применения холода в пищевой промышленности	2				3	3	108	108	51	21	36														51	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору М1.В.ДВ.1</b>		2			2	2	72	72	43	29																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств		2			2	2	72	72	43	29																
-	Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания		2			2	2	72	72	43	29															51	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору М1.В.ДВ.2</b>	3				5	5	180	180	85	59	36	5	180	17	34	34	59	36								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Патентное дело	3				5	5	180	180	85	59	36	5	180	17	34	34	59	36								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Мембранные технологии в производстве продуктов питания	3				5	5	180	180	85	59	36	5	180	17	34	34	59	36								
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору М1.В.ДВ.3</b>	3				4	4	144	144	85	23	36	4	144	17	34	34	23	36								
+	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	3				4	4	144	144	85	23	36	4	144	17	34	34	23	36								
-	Б1.В.ДВ.03.02	Интенсификация процессов пищевых производств	3				4	4	144	144	85	23	36	4	144	17	34	34	23	36							51	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору М1.В.ДВ.4</b>		1			2	2	72	72	9	63																
+	Б1.В.ДВ.04.01	Деловой иностранный язык		1			2	2	72	72	9	63																
-	Б1.В.ДВ.04.02	Иностранный язык		1			2	2	72	72	9	63																
<b>М2. Практики</b>						51	51	1836	1836	306	1530		9	324				102	222		21	756				756		
<b>Вариативная часть</b>						51	51	1836	1836	306	1530		9	324				102	222		21	756				756		
+	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа		123			24	24	864	864	306	558		9	324			102	222									
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика			2		6	6	216	216		216																
+	Б2.В.03(П)	Педагогическая практика			4		3	3	108	108		108								3	108					108		
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			4		18	18	648	648		648								18	648					648		
<b>М3. Государственная итоговая аттестация</b>						9	9	324	324		324									9	324					324		
<b>Базовая часть</b>						9	9	324	324		324										9	324					324	
+	Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация					9	9	324	324		324								9	324						324	

	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
				Мин.	Макс.	Факт						
Итого (с факультативами)				108	132	120	60	27	33	60	30	30
Итого по ОП (без факультативов)				108	132	120	60	27	33	60	30	30
Дисциплины (модули)	30%	70%	30.9%	51	60	60	39	21	18	21	21	
Базовая часть				15	18	18	15	8	7	3	3	
Вариативная часть				36	42	42	24	13	11	18	18	
Практики	0%	100%	0%	51	63	51	21	6	15	30	9	21
Вариативная часть				51	63	51	21	6	15	30	9	21
Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
Базовая часть				6	9	9				9		9
Факультативы												
Вариативная часть												
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					51.7	-	49.2	50.7	-	55.7	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					49	-	48	50.9	-	48	
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					25.7	-	24.8	24.5	-	27.9	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок М1					979	-	315	298	-	366	
	Блок М2					306	-	102	102	-	102	
	Блок М3						-			-		
	Блок ФТД						-			-		
	Итого по всем блокам					1285	-	417	400	-	468	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	4	4	4	4	
	ЗАЧЕТ (За)						9	5	4	3	3	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	2		2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						3	1	2			
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					29.63%						
	в интерактивной форме					43%						