

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

Ректор

Суракатов Н.С.

"28"

3/22

2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 28.01.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

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: Заочная

Срок получения образования: 2г 6м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

2021

2021-2022

№ 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе

/ Баламирзоев Н.Л./

И.о. начальника УМУ

/ Гусейнов М.Р./

Начальник ОМОиА

/ Гамзалова И.Ю./

Декан

/ Ашуралиева Р.К./

Зав. кафедрой

/ Демирова А.Ф./

Календарный учебный график

Месяц	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числа	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									*									*	У	К	К					*								*	*																					
II									н	*								н	*	У	У	К					*	н								н	н																			
III	К	К	К	К	К	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
н	Теоретическое обучение и практики	21 1/6	13 3/6	34 4/6	21 1/6	13 3/6	34 4/6				69 2/6
Э	Экзаменационные сессии	1 3/6	1 5/6	3 2/6	2 3/6	2 5/6	5 2/6				8 4/6
П	Производственная практика		4	4		2	2				6
Пд	Преддипломная практика							12		12	12
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							4		4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена							2		2	2
К	Каникулы	2	6	8	1	7	8	6 5/6		6 5/6	22 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 1/6 (7 дн)		1 1/6 (7 дн)	5 1/6 (31 дн)
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.			более 39 нед.			не менее 12 нед. и не более 39 нед.			
	Итого	26	26	52	26	26	52	26		26	130

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов					Курс 1										Закрепленная				
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Код	
																	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.		Лек	Лаб		Пр
Блок 1. Дисциплины (модули)									78	78	2808	2808	388	2256	164	22	48	17	48	632	47	18	35	4	48	527	34	
Обязательная часть									41	41	1476	1476	197	1193	86	10	17	4	26	287	26	6	9		18	181	8	
+	Б1.О.01	Философские вопросы естественных и технических наук		1				2	2	72	72	13	55	4	2	4		9	55	4						51		
+	Б1.О.02	Стратегическое планирование и управление производства		3				2	2	72	72	13	55	4												24		
+	Б1.О.03	Методология, организация и представление научного исследования о пище	1	2				6	6	216	216	18	185	13	3		9	90	9	3			9	95	4	48		
+	Б1.О.04	Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре	34			4		6	6	216	216	31	167	18												48		
+	Б1.О.05	Моделирование технологических процессов	1					3	3	108	108	12	87	9	3	4	4	4	87	9						48		
+	Б1.О.06	Компьютерные технологии в науке и образовании		3				3	3	108	108	12	92	4												16		
+	Б1.О.07	Деловой иностранный язык		3				2	2	72	72	9	59	4												13		
+	Б1.О.08	Социальные коммуникации. Психология		1				2	2	72	72	13	55	4	2	9		4	55	4						34		
+	Б1.О.09	Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания	4					5	5	180	180	18	153	9												48		
+	Б1.О.10	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	4					5	5	180	180	27	144	9												48		
+	Б1.О.11	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2				3	3	108	108	18	86	4						3	9		9	86	4	48		
+	Б1.О.12	Численные методы обработки экспериментальных данных		3				2	2	72	72	13	55	4												48		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									37	37	1332	1332	191	1063	78	12	31	13	22	345	21	12	26	4	30	346	26	
+	Б1.В.01	Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства	2	1				6	6	216	216	31	172	13	3	9		9	86	4	3	4	9	86	9	48		
+	Б1.В.02	Тепловые процессы и аппараты пищевых производств	2	1		2		5	5	180	180	26	141	13	2	9	4		55	4	3	9	4		86	9	48	
+	Б1.В.03	Оборудование предприятий по переработке растительного питания	1			1		4	4	144	144	22	113	9	4	9	9	4	113	9						48		
+	Б1.В.04	Научные основы применения холода в пищевой промышленности	4					3	3	108	108	13	86	9												48		
+	Б1.В.05	Химия вкуса, цвета и аромата	3					4	4	144	144	17	118	9												48		
+	Б1.В.06	Патентное дело	3					4	4	144	144	22	113	9												46		
+	Б1.В.07	Научно-исследовательский семинар (НИР)			123			8	8	288	288	42	234	12	3	4		9	91	4	3	4		12	88	4	48	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору 1		2				3	3	108	108	18	86	4							3	9		9	86	4		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств		2				3	3	108	108	18	86	4							3	9		9	86	4	48	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания		2				3	3	108	108	18	86	4							3	9		9	86	4	48	
Блок 2. Практика									33	33	1188	1188	20	1168								6	2			214		
Обязательная часть									33	33	1188	1188	20	1168									6	2			214	
+	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 2											Закрепленная		
														Семестр 3						Семестр 4							
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек		Лаб	Пр
+	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			34		6	6	216	216	12	204		3			6	102		3			6	102		48	
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)			5		18	18	648	648	4	644														48	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	4	311	9														
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5				3	3	108	108	4	95	9														48
+	Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216		216															48
ФТД. Факультативные дисциплины							6	6	216	216	44	172		3	4	9	9	86		3	4	9	9	86			
+	ФТД.01	Мембранные технологии в производстве продуктов питания			3		3	3	108	108	22	86		3	4	9	9	86									48
+	ФТД.02	Интенсификация процессов пищевых производств			4		3	3	108	108	22	86								3	4	9	9	86			48

	Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Баз.%	Var.%	ДВ(от Var.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
				Не менее	Факт									
Итого (с факультативами)				108	126	46	22	24	53	28	25	27	27	
Итого по ОП (без факультативов)				108	120	46	22	24	47	25	22	27	27	
Дисциплины (модули)	53%	47%	8.1%	78	78	40	22	18	38	22	16			
Обязательная часть					41	16	10	6	25	12	13			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					37	24	12	12	13	10	3			
Практика	100%	0%	0%	21	33	6		6	9	3	6	18	18	
Обязательная часть					33	6		6	9	3	6	18	18	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений														
Государственная итоговая аттестация				9	9							9	9	
Факультативные дисциплины					6				6	3	3			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				41.1	-	34.7	41.4	-	42.3	47.6	-		
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				97	-	200		-	200		-		
	необязательная				22	-			-	44		-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				388	-	200		-	188		-		
	Блок Б2				20	-	2		-	14		-	4	
	Блок Б3				4	-			-			-	4	
	Блок ФТД				44	-			-	44		-		
	Итого по всем блокам				456	-	202		-	246		-	8	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					5	3	2	7	3	4	1	1	
	ЗАЧЕТ (За)					7	4	3	4	4				
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	1	2	4	2	2	1	1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					2	1	1	1		1			
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37.89%									
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					61.7%									
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					13.82%									