

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 13 от 31.05.2022

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Современные технологии пищевых производств
Кафедра: Товароведения и технологии продуктов питания
Факультет: Факультет химии, биологии и биотехнологии

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

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
+	+	технологический
+	-	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник УОП

Начальник ОМИО

Декан

Зав. кафедрой

Руководитель магистерской программы



Дигурова А. М. / Дигурова А. М./

Сокаева Т. Ю. / Сокаева Т. Ю./

Мурадова Т. А. / Мурадова Т. А./

Агаева Ф. А. / Агаева Ф. А./

Сатцаева И. К. / Сатцаева И. К./

Сатцаева И. К. / Сатцаева И. К./

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование																			
Блок 1.Дисциплины (модули)							78	78	2808	2808	1698	1698	786	324	26	25	27				
Обязательная часть							24	24	864	864	574	574	218	72	12	9	3				
+	Б1.О.01	Философия науки и техники		1			3	3	108	108	70	70	38		3				117	Философии и социально-	
+	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	1			5	5	180	180	92	92	52	36	2	3			102	Иностранных языков для неязыковых специальностей	
+	Б1.О.03	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства		3			3	3	108	108	72	72	36			3			63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования		1			3	3	108	108	90	90	18		3				63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.О.05	Маркетинг и бизнес-планирование пищевых предприятий	1				4	4	144	144	90	90	18	36	4				63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.О.06	Управление качеством и безопасность пищевой продукции		2			3	3	108	108	80	80	28			3			63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.О.07	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами		2			3	3	108	108	80	80	28			3			65	Прикладной математики и информатики	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							54	54	1944	1944	1124	1124	568	252	14	16	24				
+	Б1.В.01	Особенности технологии современного пивоварения	3				4	4	144	144	72	72	36	36			4		63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.02	Биотехнология виноделия	2				4	4	144	144	64	64	44	36		4			63	Товароведения и технологии	
+	Б1.В.03	Научные достижения в практике биохимических и микробиологических исследований		2			3	3	108	108	80	80	28			3			63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.04	Наилучшие доступные технологии пищевой промышленности	1				4	4	144	144	72	72	36	36	4				63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.05	Организационное и психологическое сопровождение проектной деятельности		2			3	3	108	108	80	80	28			3			63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.06	Физиология питания	1				4	4	144	144	72	72	36	36	4				63	Товароведения и технологии	
+	Б1.В.07	Инновационные технологии и направления развития ассортимента хлебобулочных изделий	2				4	4	144	144	80	80	28	36		4			63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.08	Менеджмент и аудит на пищевых предприятиях		3			3	3	108	108	72	72	36				3		63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.09	Переговоры, управление конфликтами и техники влияния		3			3	3	108	108	72	72	36				3		49	Педагогика	
+	Б1.В.10	Проектная инженерия производства продуктов питания из растительного сырья	3			3	5	5	180	180	108	108	36	36			5		63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.11	Современные методы исследования безопасности пищевой продукции		1			3	3	108	108	68	68	40		3				63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.12	Обработка и анализ данных		1			3	3	108	108	72	72	36		3				65	Прикладной математики и	
+	Б1.В.13	Дрожжи и пробиотические культуры в технологии напитков из растительного сырья		3			3	3	108	108	72	72	36				3		63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		3			2	2	72	72	54	54	18				2				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология переработки и хранения растительного сырья при производстве травяных чаев		3			2	2	72	72	54	54	18				2		63	Товароведения и технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология переработки и хранения тропических и субтропических плодов		3			2	2	72	72	54	54	18				2				
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3			4	4	144	144	54	54	54	36				4			
-	Б1.В.ДВ.02.01	Методология системного развития пищевых технологий	3				4	4	144	144	54	54	54	36				4			
+	Б1.В.ДВ.02.02	Методология инновационного развития пищевых технологий	3				4	4	144	144	54	54	54	36				4	63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2			2	2	72	72	32	32	40				2				

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование																			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Методы дегустационной оценки продуктов питания из растительного сырья		2			2	2	72	72	32	32	40			2			63	Товароведения и технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Химия вкуса, цвета и аромата		2			2	2	72	72	32	32	40			2					
Блок 2.Практика							33	33	1188	1188	60	60	1128		2	8	2	21			
Обязательная часть							27	27	972	972	10	10	962			6		21			
+	Б2.О.01(Пд)	Производственная (преддипломная, в том числе научно-исследовательская) практика			4		21	21	756	756	6	6	750					21	63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	Б2.О.02(П)	Производственная (технологическая) практика			2		6	6	216	216	4	4	212			6			63	Товароведения и технологии продуктов питания	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							6	6	216	216	50	50	166		2	2	2				
+	Б2.В.01(Н)	Производственная (научно-исследовательская работа)		123			6	6	216	216	50	50	166		2	2	2		63	Товароведения и технологии продуктов питания	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	10	10	313	1					9		
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	108	108	10	10	97.5	0.5					3		
+	Б3.02(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты					6	6	216	216			215.5	0.5					6		
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4	144	144	54	54	90			2	2				
+	ФТД.01	Технический регламент "О безопасности пищевой продукции"		3			2	2	72	72	18	18	54				2		63	Товароведения и технологии продуктов питания	
+	ФТД.02	Дрожжи бродильных производств		2			2	2	72	72	36	36	36			2			63	Товароведения и технологии	