

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Суракатов Нурмагомед Сайпулаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.01.2021 10:10:11
Уникальный программный ключ:
510a1c5b4978ce01d39939115f9120fb

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Суракатов Н.С.
"___" _____ 20__ г.

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: Очно-заочная

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

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

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./

[illegible]

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	16 2/6	33 1/6				66 2/6
Э	Экзаменационные сессии	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6				11 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	1	6	7	1	8	9	7		7	23
*	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)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	5 (30 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		22	30	52	22	30	52	26		26	130
Студентов											
Групп											

		Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2																		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4											
															з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль			
Блок 1.Дисциплины (модули)										78	78		2808	2808	813	1599	396	19	86	26	103	433	36	20	70	9	128	369	144	20	71	18	112	375	144	19	78	52	60	422	72
Обязательная часть										41	41		1476	1476	424	872	180	7	9		60	183		8	18		60	138	72	11	44	9	69	202	72	15	69	43	43	349	36
+	Б1.О.01	Философские вопросы естественных и технических наук		1			2	2	36	72	72	18	54		2	9		9	54																						
+	Б1.О.02	Стратегическое планирование и управление производства		3			2	2	36	72	72	18	54													2	9		9	54											
+	Б1.О.03	Методология, организация и представление научного исследования о пище	1	2			6	6	36	216	216	68	112	36	3		34	74		3			34	38	36																
+	Б1.О.04	Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре	23			3	6	6	36	216	216	52	92	72						3	9		17	46	36	3	9		17	46	36										
+	Б1.О.05	Моделирование технологических процессов	3				3	3	36	108	108	27	45	36												3	9	9	9	45	36										
+	Б1.О.06	Компьютерные технологии в науке и образовании		4			3	3	36	108	108	27	81																		3	9	9	9	81						
+	Б1.О.07	Деловой иностранный язык		1			2	2	36	72	72	17	55		2		17	55																							
+	Б1.О.08	Социальные коммуникации. Психология		2			2	2	36	72	72	18	54							2	9		9	54																	
+	Б1.О.09	Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания	4				5	5	36	180	180	51	129																		5	34	17		129						
+	Б1.О.10	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья	45				5	5	36	180	180	51	93	36																	5	17	17	17	93	36					
+	Б1.О.11	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		3			3	3	36	108	108	51	57													3	17		34	57											
+	Б1.О.12	Численные методы обработки экспериментальных данных		4			2	2	36	72	72	26	46																		2	9		17	46						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										37	37		1332	1332	389	727	216	12	77	26	43	250	36	12	52	9	68	231	72	9	27	9	43	173	72	4	9	9	17	73	36
+	Б1.В.01	Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства	2	1			6	6	36	216	216	77	103	36	3	34		17	57		3	9		17	46	36															
+	Б1.В.02	Тепловые процессы и аппараты пищевых производств	2	1		2	5	5	36	180	180	52	92	36	2	17	9		46		3	17	9		46	36															
+	Б1.В.03	Оборудование предприятий по переработке растительного питания	1			1	4	4	36	144	144	43	65	36	4	17	17	9	65	36																					
+	Б1.В.04	Научные основы применения холода в пищевой промышленности	3				3	3	36	108	108	26	46	36												3	9		17	46	36										
+	Б1.В.05	Химия вкуса, цвета и аромата	4				4	4	36	144	144	35	73	36																	4	9	9	17	73	36					
+	Б1.В.06	Патентное дело	3				4	4	36	144	144	27	81	36												4	9	9	9	81	36										
+	Б1.В.07	Научно-исследовательский семинар (НИР)			123		8	8	36	288	288	95	193		3	9		17	82		3	9		34	65		2	9		17	46										
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору 1		2			3	3		108	108	34	74							3	17		17	74																	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств		2			3	3	36	108	108	34	74							3	17		17	74																	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания		2			3	3	36	108	108	34	74							3	17		17	74																	
Блок 2.Практика										33	33		1188	1188	46	1142								6	2			214		1			17	19		8	2		17	269	
Обязательная часть										33	33		1188	1188	46	1142								6	2			214		1			17	19		8	2		17	269	
+	Б2.О.01(П)	Производственная (технологическая) практика			2		6	6	36	216	216	2	214							6	2			214																	
+	Б2.О.02(П)	Производственная (проектно-технологическая) практика			4		3	3	36	108	108	2	106																		3	2			106						
+	Б2.О.03(Н)	Научно-исследовательская работа			34		6	6	36	216	216	34	182													1			17	19					17	163					
+	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)			5		18	18	36	648	648	8	640																												
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9		324	324	8	280	36																								
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5				3	3	36	108	108	8	64	36																											
+	Б3.02	Выполнение, подготовка защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216		216																												
ФТД.Факультативные дисциплины										6	6		216	216	86	130												6	18	34	34	130									
+	ФТД.01	Мембранные технологии в производстве продуктов питания			3		3	3	36	108	108	43	65													3	9	17	17	65											
+	ФТД.02	Интенсификация процессов пищевых производств			3		3	3	36	108	108	43	65													3	9	17	17	65											

[illegible]

[illegible]