

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 28.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
программа "Технологии продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья"

Кафедра: Технологии продуктов питания

Факультет: Факультет химии, биологии и биотехнологии

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ / Загапова З.А./

Начальник УОП _____ / Хожая А.И./

Декан _____ / Агаева Ф.А./

Зав. кафедрой _____ / Маркарян Б.М./

Руководитель магистерской программы _____ / Маркарян Б.М./



ПланСвод Учебный план магистратуры 'G190402-24-1-ППР.plx', код направления 19.04.02, современные технологии пищевых производств : Высокотехнологичные производства пищевых п

-	-	-	Формы пром. атт.				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	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование		
Считать в плане	Индекс	Наименование																					
Блок 1.Дисциплины (модули)								78	78	2808	2808	1690	1690	794	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				130	Философии и политологии		
+	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	Технологии продуктов питания		
+	Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования		1				3	3	108	108	90	90	18		3				63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.О.05	Маркетинг и бизнес-планирование пищевых предприятий	1					4	4	144	144	90	90	18	36	4				63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.О.06	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции		2				3	3	108	108	80	80	28			3			63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.О.07	Проектирование и моделирование технологических процессов и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2				3	3	108	108	80	80	28			3			63	Технологии продуктов питания		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								54	54	1944	1944	1116	1116	576	252		14	16	24				
+	Б1.В.01	Инновационные технологии продуктов функционального и специализированного назначения	3					4	4	144	144	72	72	36	36			4		63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.02	Нетрадиционное сырье в производстве продуктов функционального и специализированного назначения	2					4	4	144	144	64	64	44	36		4			63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.03	Научные достижения в практике биохимических и микробиологических исследований		2				3	3	108	108	80	80	28			3			63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.04	Биотехнологии в производстве пищевых ингредиентов	1					4	4	144	144	72	72	36	36	4				63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.05	Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения		2				3	3	108	108	80	80	28			3			63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.06	Физиология питания	1					4	4	144	144	72	72	36	36	4				63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.07	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов функционального и специализированного назначения	2					4	4	144	144	80	80	28	36		4			63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.08	Научно-практические основы технологий переработки зерна		3				3	3	108	108	72	72	36				3		63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.09	Практикум по аудиту качества функциональных и специализированных продуктов питания		3				3	3	108	108	64	64	44				3		63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.10	Технологии и процессы производства продуктов функционального и специализированного назначения на растительной основе	3			3		5	5	180	180	108	108	36	36			5		63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.11	Современные методы исследования сырья и пищевой продукции		1				3	3	108	108	68	68	40		3				63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.12	Дизайн продукта с заданными свойствами		1				3	3	108	108	72	72	36		3				63	Технологии продуктов питания		
+	Б1.В.13	Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами для различных групп населения		3				3	3	108	108	72	72	36				3		63	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	Сенсорный анализ продукции функционального и специализированного назначения		3				2	2	72	72	54	54	18				2		63	Технологии продуктов питания		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов функционального и специализированного назначения		3				2	2	72	72	54	54	18				2					

ПланСвод Учебный план магистратуры 'G190402-24-1-ППР.plx', код направления 19.04.02, современные технологии пищевых производств : Высокотехнологичные производства пищевых п

-	-	-	Формы пром. атт.				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	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
+	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	Русерсберегающие технологии продуктов функционального и специализированного назначения	3				4	4	144	144	54	54	54	36				4				
+	Б1.В.ДВ.02.02	Рациональное использование вторичных сырьевых источников в технологиях функционального и специализированного назначения	3				4	4	144	144	54	54	54	36				4		63	Технологии продуктов питания	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		2			2	2	72	72	32	32	40				2					
+	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование технологической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения		2			2	2	72	72	32	32	40				2			63	Технологии продуктов питания	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Методология разработки технологической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения		2			2	2	72	72	32	32	40				2					
Блок 2.Практика							33	33	1188	1188	158	158	1030				2	8	2	21		
Обязательная часть							27	27	972	972	108	108	864					6			21	
+	Б2.О.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4		21	21	756	756	6	6	750							21	63	Технологии продуктов питания
+	Б2.О.02(П)	Производственная (технологическая) практика			2		6	6	216	216	102	102	114				6				63	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	Технологии продуктов питания
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324			323.5	0.5							9	
+	Б3.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты					9	9	324	324			323.5	0.5						9		
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4	144	144	54	54	90				2	2				
+	ФТД.01	Моделирование пищевых систем для персонализированного питания		3			2	2	72	72	18	18	54						2		63	Технологии продуктов питания
+	ФТД.02	Дрожжи бродильных производств		2			2	2	72	72	36	36	36				2			63	Технологии продуктов питания	

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1								Неделя	Контроль	Семестр 2								Неделя	Итого за курс											Каф.	Семестр										
				Академических часов										з.е.	Академических часов								з.е.	Академических часов								з.е.													
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР		Контр оль			Всего	Неделя								
ИТОГО (с факультативами)				1008								28	19 4/6	1260								35	20 1/6	2268									63	39 5/6											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008								28		1188								33		2196									61												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		51									63.5									57.3																							
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54									54									54																							
		Аудиторная нагрузка		33.3									36.9									35.1																							
		Контактная работа		33.3									36.9									35.1																							
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1008	588	196	18	198	176	312	108	28	ТО: 17 2/3 Э: 2	1260	706	96	112	298	200	446	108	35	ТО: 18 1/6 Э: 2	2268	1294	292	130	496	376	758	216	63	ТО: 35 5/6 Э: 4												
1	Б1.О.01	Философия науки и техники	За	108	70	16		18	36	38		3													За	108	70	16		18	36	38			3		130	1							
2	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	За	72	36			18	18	36		2	Эк	108	56			32	24	16	36	3	Эк За	180	92			50	42	52	36	5		102	12										
3	Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	За	108	90	36		36	18	18		3											За	108	90	36		36	18	18		3		63	1										
4	Б1.О.05	Маркетинг и бизнес-планирование пищевых предприятий	Эк	144	90	36		36	18	18		4										Эк	144	90	36		36	18	18	36	4		63	1											
5	Б1.О.06	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции											За	108	80	16		32	32	28		3	За	108	80	16		32	32	28		3		63	2										
6	Б1.О.07	Проектирование и моделирование технологических процессов и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения											За	108	80	16		32	32	28		3	За	108	80	16		32	32	28		3		63	2										
7	Б1.В.02	Нетрадиционное сырье в производстве продуктов функционального и специализированного назначения											Эк	144	64	16	32		16	44	36	4	Эк	144	64	16	32		16	44	36	4		63	2										
8	Б1.В.03	Научные достижения в практике биохимических и микробиологических исследований											За	108	80	16	32		32	28		3	За	108	80	16	32		32	28		3		63	2										
9	Б1.В.04	Биотехнологии в производстве пищевых ингредиентов	Эк	144	72	36		18	18	36	36	4										Эк	144	72	36		18	18	36	36	4		63	1											
10	Б1.В.05	Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения											За	108	80	16		32	32	28		3	За	108	80	16		32	32	28		3		63	2										
11	Б1.В.06	Физиология питания	Эк	144	72	36		36		36	36	4										Эк	144	72	36		36	36	36	4		63	1												
12	Б1.В.07	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов функционального и специализированного назначения											Эк	144	80	16	32	16	16	28	36	4	Эк	144	80	16	32	16	16	28	36	4		63	2										
13	Б1.В.11	Современные методы исследования сырья и пищевой продукции	За	108	68	18	18		32	40		3											За	108	68	18	18		32	40		3		63	1										
14	Б1.В.12	Дизайн продукта с заданными свойствами	За	108	72	18		18	36	36		3											За	108	72	18		18	36	36		3		63	1										
15	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование технологической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения											За	72	32		16		16	40		2	За	72	32		16		16	40		2		63	2										
16	Б1.В.ДВ.03.02	Методология разработки технологической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения											За	72	32		16		16	40		2	За	72	32		16		16	40		2			2										
17	Б2.О.02(П)	Производственная (технологическая) практика											ЗаО	216	102			102		114		6	ЗаО	216	102			102		114		6		63	2										
18	Б2.В.01(Н)	Производственная (научно-исследовательская работа)	За	72	18			18		54		2	За	72	16			16		56		2	За(2)	144	34			34		110		4		63	123										
19	ФТД.02	Дрожжи бродильных производств											За	72	36			36		36		2	За	72	36			36		36		2		63	2										
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) За(6)								Эк(3) За(7) ЗаО								Эк(6) За(13) ЗаО																									
ПРАКТИКИ				(План)																																									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																									
КАНИКУЛЫ														2										8										10											

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3								з.е.	Неделя	Контроль	Семестр 4								з.е.	Неделя	Итого за курс								Каф.	Семестр									
				Академических часов											Академических часов										Академических часов																		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Контр оль			Всего	Неделя							
ИТОГО (с факультативами)				1116							31			1080										30		20		2196							61								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044							29		19 4/6		1080									30				2124						59					39 4/6				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			57.1																							28.6																
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54																								27															
	Аудиторная нагрузка			33.1																								16.6															
	Контактная работа			33.1																								16.6															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1116	602	198	90	124	190	406	108	31	ТО: 17 Э: 2													ТО: 17 Э: 2		1116	602	198	90	124	190	406	108	31	ТО: 17 Э: 2						
1	Б1.О.03	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства	За	108	72	18		18	36	36		3															За	108	72	18		18	36	36		3			63	3			
2	Б1.В.01	Инновационные технологии продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	72	36	36			36	36	4															Эк	144	72	36	36			36	36	4			63	3			
3	Б1.В.08	Научно-практические основы технологий переработки зерна	За	108	72	18		36	18	36		3															За	108	72	18		36	18	36		3			63	3			
4	Б1.В.09	Практикум по аудиту качества функциональных и специализированных продуктов питания	За	108	64	18		18	28	44		3															За	108	64	18		18	28	44		3			63	3			
5	Б1.В.10	Технологии и процессы производства продуктов функционального и специализированного назначения на растительной основе	Эк КР	180	108	36	18	18	36	36	36	5															Эк КР	180	108	36	18	18	36	36	36	5			63	3			
6	Б1.В.13	Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами для различных групп населения	За	108	72	18	18		36	36		3															За	108	72	18	18		36	36		3			63	3			
7	Б1.В.ДВ.01.01	Сенсорный анализ продукции функционального и специализированного назначения	За	72	54	18	18		18	18		2															За	72	54	18	18		18	18		2			63	3			
8	Б1.В.ДВ.01.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов функционального и специализированного назначения	За	72	54	18	18		18	18		2															За	72	54	18	18		18	18		2			63	3			
9	Б1.В.ДВ.02.01	Русеросберегающие технологии продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	54	18		18	18	54	36	4															Эк	144	54	18		18	18	54	36	4			63	3			
10	Б1.В.ДВ.02.02	Рациональное использование вторичных сырьевых источников в технологиях функционального и специализированного назначения	Эк	144	54	18		18	18	54	36	4															Эк	144	54	18		18	18	54	36	4			63	3			
11	Б2.В.01(Н)	Производственная (научно-исследовательская работа)	За	72	16			16		56		2															За	72	16			16		56		2			63	123			
12	ФТД.01	Моделирование пищевых систем для персонализированного питания	За	72	18	18				54		2															За	72	18	18				54		2			63	3			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) За(7) КР									Эк(3) За(7) КР																														
ПРАКТИКИ			(План)											756	6			6			750		21	14			756	6			6		750		21	14							
Б2.О.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		ЗаО	756	6									756	6			6			750		21	14			756	6			6		750		21	14			63	4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)											324							323.5	0.5	9	6			324							323.5	0.5	9	6						
Б3.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты													324							323.5	0.5	9	6			324						323.5	0.5	9	6						4	
КАНИКУЛЫ												2													8 1/6														10 1/6				

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Производственная практика											
Производственная (технологическая) практика	1	2			4						
			63	+	4		10		0.5		
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	2	2			14						
			63	+	14		10		0.5		
Вид практики: Научно-исследовательская работа											
Производственная (научно-исследовательская работа)	1	1			1	1/3					
			63	+	1	1/3	10				
Производственная (научно-исследовательская работа)	1	2			1	1/3					
			63	+	1	1/3	10				
Производственная (научно-исследовательская работа)	2	1			1	1/3					
			63	+	1	1/3	10				
Итого по факту						22					
Итого по плану						22					

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Технологии и процессы производства продуктов функционального и специализированного назначения на растительной основе					
КР	2	1	63		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры 'G190402-24-1-ППР.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2024

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				112	126	124	63	28	35	61	31	30
	Итого по ОП (без факультативов)				108	122	120	61	28	33	59	29	30
B1	Дисциплины (модули)	31%	69%	14.8%	78	78	78	51	26	25	27	27	
B1.O	Обязательная часть				24	24	24	21	12	9	3	3	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				54	54	54	30	14	16	24	24	
B2	Практика	82%	18%	0%	21	35	33	10	2	8	23	2	21
B2.O	Обязательная часть				15	27	27	6		6	21		21
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				6	8	6	4	2	2	2	2	
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				4	4	4	2		2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.2	-	51	63.5	-	57.1	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	
		в период гос. экзаменов						-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					34.5	-	33.3	36.9	-	33.1	
		Блок Б1					1690	-	570	552	-	568	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б2					158	-	18	118	-	16	6
		Блок Б3						-			-		
		Блок ФТД					54	-		36	-	18	
		Итого по всем блокам					1902	-	588	706	-	602	6
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	3	3	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)						12	6	6	6	6	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					27.93%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						42.5%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.19%						