МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 27.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

программа "Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения"

Кафедра: Технологии продуктов питания

Факультет: Факультет химии, биологии и биотехнологии

Квалификация: магистр	
Программа подготовки: академическая магистратура	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования: 2г	

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

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 УР _____ / Загалова З.А./

Начальник УОП _____ / Сокаева Т.Ю./

Декан _____ / Агаева Ф.А./

Зав. кафедрой _____ / Маркарян Б.М./

Руководитель магистерской программы _____ / Маркарян Б.М./

ПланСвод Учебный план магистратуры 'G190402-23-1-ППР.plx', код направления 19.04.02, современные технологии пищевых производств : Высокотехнологичные производства пищевых п

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
															Семест	Семест	Семест	Семест		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	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	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 безопасность 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	1124	1124	568	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	72	72	36				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 'G190402-23-1-ППР.plx', код направления 19.04.02, современные технологии пищевых производств : Высокотехнологичные производства пищевых п

-	-	-	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
															Семест	Семест	Семест	Семест		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	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	Русерсосберегающие 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	88	88	1100		2	8	2	21		
Обязательная часть							27	27	972	972	38	38	934			6		21		
+	Б2.О.01(Пд)	Производственная (преддипломная, в том числе научно-исследовательская) практика			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	32	32	184			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	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	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