

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Луганский государственный университет им.Владимира Даля"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10 от 31.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

15.04.02

15.04.02 Технологические машины и оборудование

Программа магистратуры: Технология, оборудование и система качества пищевых производств
Кафедра: Кафедра легкой и пищевой промышленности
Факультет: Институт технологий и инженерной механики

Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Учебный год

2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1026 от 14.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
28	ПРОИЗВОДСТВО МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ
28.008	СПЕЦИАЛИСТ ПО ОПТИМИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ В ТЯЖЕЛОМ МАШИНОСТРОЕНИИ
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ
40.069	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАЛАДКЕ И ИСПЫТАНИЯМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ МЕХАНОСБОРОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	проектно-конструкторский
-	производственно-технологический
-	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Директор департамента УУП

Декан

Зав.Кафедрой

Гутыко Ю.И./
Серебряков А.И./
Могильная Е.П./
Дейнека И.Г./



Календарный учебный график

Мес	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																Э	Э	*	К	К	У	У	У													Э	Э	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К		
II																		*	Э	Э	К	К														Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III													Э	Э	Пд	Пд	Пд	*	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

График сессий

	Курс 1				Курс 2				Курс 3			
	Зимняя сессия		Летняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	10		10		10		10		5			
Дата начала/Номер недели	18 декабря 2023 г. 16		27 мая 2024 г. 39		6 января 2025 г. 19		1 июня 2026 г. 40		30 ноября 2026 г. 13			
Дата окончания/Номер недели	27 декабря 2023 г. 17		5 июня 2024 г. 40		15 января 2025 г. 20		10 июня 2026 г. 41		4 декабря 2026 г. 14			

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	30	34	12	76
Э	Экзаменационные сессии	4	4	2	10
У	Учебная практика	3			3
П	Производственная практика	5	3		8
Пд	Преддипломная практика			3	3
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Каникулы	9	10	1	20
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1□ (6 дн)	1□ (6 дн)	1□ (6 дн)	3□ (18 дн)
Продолжительность обучения					
Итого		52	52	25	129

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра		
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе			з.е. на курсе
Считать в плане	Индекс	Наименование															Код	Наименование	
Блок 1.Дисциплины (модули)						90	90	3240	3240	222	222	3018			37	44	9		
Обязательная часть						32	32	1152	1152	72	72	1080			28	4			
+	Б1.О.01	Универсальный модуль	1111	11112		32	32	1152	1152	72	72	1080			28	4			
+	Б1.О.01.01	Профессиональные коммуникации на иностранном языке		1		3	3	108	108	4	4	104			3			13	Кафедра иностранных языков
+	Б1.О.01.02	Методология и методы научных исследований в отрасли	1			4	4	144	144	10	10	134			4			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.О.01.03	Компьютерные и информационные технологии в отрасли	1	1		6	6	216	216	20	20	196			6			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.О.01.04	Педагогика высшей школы	1			3	3	108	108	6	6	102			3			72	Кафедра индустриально-педагогической подготовки
+	Б1.О.01.05	Математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний)		1		4	4	144	144	8	8	136			4			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.О.01.06	Основы подготовки диссертации		2		4	4	144	144	6	6	138				4		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.О.01.07	Организация и планирование эксперимента		1		4	4	144	144	10	10	134			4			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.О.01.08	Основы аддитивных технологий	1			4	4	144	144	8	8	136			4			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						58	58	2088	2088	150	150	1938			9	40	9		
+	Б1.В.01	Модернизация и сервис оборудования пищевых производств	12			10	10	360	360	24	24	336			5	5		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.02	Современные методы создания прогрессивного технологического оборудования перерабатывающих и пищевых производств	2			5	5	180	180	10	10	170				5		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.03	Мембранная и криогенная техника	22			9	9	324	324	22	22	302				9		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.04	Система качества перерабатывающих и пищевых производств	23			7	7	252	252	28	28	224				4	3	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.05	Проектирование предприятий с основами САПР	1			4	4	144	144	12	12	132			4			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.06	Основы подготовки научной и учебной литературы		2		4	4	144	144	6	6	138				4		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.07	Надежность и техническая диагностика машин и аппаратов пищевых производств		3		3	3	108	108	12	12	96					3	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		22		6	6	216	216	12	12	204				6		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение сырья, материалов и средств производства пищевой промышленности		22		6	6	216	216	12	12	204				6		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
-	Б1.В.ДВ.01.02	Стандартизация и управление качеством производственных товаров		22		6	6	216	216	12	12	204				6		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3		3	3	108	108	12	12	96					3	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.ДВ.02.01	Экспертиза качества продовольственных товаров в таможенной деятельности		3		3	3	108	108	12	12	96					3	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
-	Б1.В.ДВ.02.02	Таможенная экспертиза качества товаров и сырья		3		3	3	108	108	12	12	96					3	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		22		7	7	252	252	12	12	240				7		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б1.В.ДВ.03.01	Инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции		22		7	7	252	252	12	12	240				7		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология и материалы в пищевой промышленности		22		7	7	252	252	12	12	240				7		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
Блок 2.Практика						21	21	756	756	13	13	743			12	4.5	4.5		
Обязательная часть						16.5	16.5	594	594	10	10	584			12	4.5			
+	Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа		1		4.5	4.5	162	162	3	3	159			4.5			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б2.О.02(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1	7.5	7.5	270	270	4	4	266			7.5			66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
+	Б2.О.03(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			2	4.5	4.5	162	162	3	3	159				4.5		66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						4.5	4.5	162	162	3	3	159					4.5		
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика			3	4.5	4.5	162	162	3	3	159					4.5	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324	10	10	314					9		
+	Б3.01	Магистерская диссертация	3			9	9	324	324	10	10	314					9	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1														-	Зимняя сесс						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр			
Блок 1.Дисциплины (модули)									90	90		3240	3240	222	3018		37	900	26	6	28	840			432	12	12	6	402			44	900	26		22
Обязательная часть									32	32		1152	1152	72	1080		28	756	20	6	22	708			252	6	12		234			4	144	2		4
+	B1.O.01	Универсальный модуль	1111	11112		32	32		1152	1152	72	1080		28	756	20	6	22	708		ЗэЗэ	252	6	12		234		эз	4	144	2		4			
+	B1.O.01.01	Профессиональные коммуникации на иностранном языке		1		3	3	36	108	108	4	104		3	108			4	104		з															
+	B1.O.01.02	Методология и методы научных исследований в отрасли	1			4	4	36	144	144	10	134		4	144	6		4	134		э															
+	B1.O.01.03	Компьютерные и информационные технологии в отрасли	1	1		6	6	36	216	216	20	196		6	108	4	6		98		э	108	4	6		98		з								
+	B1.O.01.04	Педагогика высшей школы	1			3	3	36	108	108	6	102		3	108	4		2	102		э															
+	B1.O.01.05	Математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний)		1		4	4	36	144	144	8	136		4	144	4		4	136		з															
+	B1.O.01.06	Основы подготовки диссертации		2		4	4	36	144	144	6	138																4	144	2		4				
+	B1.O.01.07	Организация и планирование эксперимента		1		4	4	36	144	144	10	134		4	144	2		8	134		з															
+	B1.O.01.08	Основы аддитивных технологий	1			4	4	36	144	144	8	136		4								144	2	6		136		э								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									58	58		2088	2088	150	1938		9	144	6		6	132			180	6		6	168		40	756	24		18	
+	B1.B.01	Модернизация и сервис оборудования пищевых производств	12			10	10	36	360	360	24	336		5								180	6		6	168		э	5	180	6		6			
+	B1.B.02	Современные методы создания прогрессивного технологического оборудования перерабатывающих и пищевых производств	2			5	5	36	180	180	10	170																5								
+	B1.B.03	Мембранная и криогенная техника	22			9	9	36	324	324	22	302																9	180	6		6				
+	B1.B.04	Система качества перерабатывающих и пищевых производств	23			7	7	36	252	252	28	224																4								
+	B1.B.05	Проектирование предприятий с основами САПР	1			4	4	36	144	144	12	132		4	144	6		6	132		э															
+	B1.B.06	Основы подготовки научной и учебной литературы		2		4	4	36	144	144	6	138																4	144	4		2				
+	B1.B.07	Надежность и техническая диагностика машин и аппаратов пищевых производств		3		3	3	36	108	108	12	96																								
+	B1.B.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		22		6	6		216	216	12	204																6	108	4		2				
+	B1.B.ДВ.01.01	Товароведение сырья, материалов и средств производства пищевой промышленности		22		6	6	36	216	216	12	204																6	108	4		2				
-	B1.B.ДВ.01.02	Стандартизация и управление качеством производственных товаров		22		6	6	36	216	216	12	204																6	108	4		2				
+	B1.B.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3		3	3		108	108	12	96																								
+	B1.B.ДВ.02.01	Экспертиза качества продовольственных товаров в таможенной деятельности		3		3	3	36	108	108	12	96																								
-	B1.B.ДВ.02.02	Таможенная экспертиза качества товаров и сырья		3		3	3	36	108	108	12	96																								
+	B1.B.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		22		7	7		252	252	12	240																7	144	4		2				
+	B1.B.ДВ.03.01	Инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции		22		7	7	36	252	252	12	240																7	144	4		2				
-	B1.B.ДВ.03.02	Технология и материалы в пищевой промышленности		22		7	7	36	252	252	12	240																7	144	4		2				
Блок 2.Практика									21	21		756	756	13	743		12	162			3	159			270			4	266		4.5	162		3		
Обязательная часть									16.5	16.5		594	594	10	584		12	162			3	159			270			4	266		4.5	162		3		
+	B2.O.01(У)	Научно-исследовательская работа		1		4.5	4.5	36	162	162	3	159		4.5	162			3	159		з															
+	B2.O.02(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1	7.5	7.5	36	270	270	4	266		7.5								270			4	266		о								
+	B2.O.03(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			2	4.5	4.5	36	162	162	3	159																4.5	162			3				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									4.5	4.5		162	162	3	159																					
+	B2.B.01(Пд)	Преддипломная практика			3	4.5	4.5	36	162	162	3	159																								
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9		324	324	10	314																					
+	B3.01	Магистерская диссертация	3			9	9	36	324	324	10	314																								

Курс 2										Курс 3														Закрепленная кафедра		-								
ия			Летняя сессия							-	Зимняя сессия							Летняя сессия														Код	Наименование	Компетенции
СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции							
852			684	26		16	642			9	324	24		18	282																			
138																																		
138		з																										УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14						
																									13	Кафедра иностранных языков	УК-4; УК-5							
																									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	УК-1							
																									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	УК-2							
																									72	Кафедра индустриально-педагогической подготовки	УК-3; УК-6; ОПК-14							
																									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-5							
138		з																							66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-1; ОПК-4							
																									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-12							
																									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-7; ОПК-13							
714			684	26		16	642			9	324	24		18	282																			
168		э																								66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-9; ПК-1						
			180	6		4	170		э																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-11						
168		э	144	6		4	134		э																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ПК-6						
			144	6		4	134		э	3	108	12		6	90		э									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ПК-2						
																										66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-6; ОПК-10						
138		з																								66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-2						
										3	108	6		6	96		з									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-4; ОПК-8						
102		з	108	4		2	102		з																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-3						
102		з	108	4		2	102		з																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-3						
102		з	108	4		2	102		з																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ОПК-3						
										3	108	6		6	96		з									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ПК-3						
										3	108	6		6	96		з									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ПК-3						
138		з	108	4		2	102		з																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ПК-5						
138		з	108	4		2	102		з																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ПК-5						
138		з	108	4		2	102		з																	66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	ПК-5						
159										4.5	162			3	159																			
159																																		
																										66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	УК-6; ОПК-6; ОПК-12						
																										66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	УК-6; ПК-3						
159		о																								66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	УК-6; ПК-3						
										4.5	162			3	159																			
										4.5	162			3	159		о									66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6						
										9	324			10	314																			
										9	324			10	314											66	Кафедра легкой и пищевой промышленности	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ОПК-10; ОПК-11; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ОПК-10; ОПК-11; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14
Б1.О.01	Универсальный модуль	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14
Б1.О.01.01	Профессиональные коммуникации на иностранном языке	УК-4; УК-5
Б1.О.01.02	Методология и методы научных исследований в отрасли	УК-1
Б1.О.01.03	Компьютерные и информационные технологии в отрасли	УК-2
Б1.О.01.04	Педагогика высшей школы	УК-3; УК-6; ОПК-14
Б1.О.01.05	Математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний)	ОПК-5
Б1.О.01.06	Основы подготовки диссертации	ОПК-1; ОПК-4
Б1.О.01.07	Организация и планирование эксперимента	ОПК-12
Б1.О.01.08	Основы аддитивных технологий	ОПК-7; ОПК-13
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-6; ОПК-8; ОПК-9; ОПК-10; ОПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.В.01	Модернизация и сервис оборудования пищевых производств	ОПК-9; ПК-1
Б1.В.02	Современные методы создания прогрессивного технологического оборудования перерабатывающих и пищевых производств	ОПК-11
Б1.В.03	Мембранная и криогенная техника	ПК-6
Б1.В.04	Система качества перерабатывающих и пищевых производств	ПК-2
Б1.В.05	Проектирование предприятий с основами САПР	ОПК-6; ОПК-10
Б1.В.06	Основы подготовки научной и учебной литературы	ОПК-2
Б1.В.07	Надежность и техническая диагностика машин и аппаратов пищевых производств	ОПК-4; ОПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ОПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение сырья, материалов и средств производства пищевой промышленности	ОПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	Стандартизация и управление качеством производственных товаров	ОПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Экспертиза качества продовольственных товаров в таможенной деятельности	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Таможенная экспертиза качества товаров и сырья	ПК-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Технология и материалы в пищевой промышленности	ПК-5
Б2	Практика	УК-2; УК-6; ОПК-6; ОПК-12; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.О	Обязательная часть	УК-6; ОПК-6; ОПК-12; ПК-3
Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа	УК-6; ОПК-6; ОПК-12
Б2.О.02(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	УК-6; ПК-3
Б2.О.03(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	УК-6; ПК-3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ОПК-10; ОПК-11; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б3.01	Магистерская диссертация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ОПК-10; ОПК-11; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД	Факультативные дисциплины	

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия								Дней	Летняя сессия								Дней	Итого за курс										Каф.	Курсы	
			Контроль	Академических часов						Контр оль		Контроль	Академических часов						Контр оль		Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР					Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего
ИТОГО (с факультативами)				1062							10		702							10		1764							49	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1062									702									1764							49				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						39,2											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						90											
дисциплины (модули)				900	60	26	6	28	840				432	30	12	12	6	402				1332	90	38	18	34	1242		37	ТО: 30 Э: 4			
1	Б1.О.01	Универсальный модуль	Эк(3) За(3)	756	48	20	6	22	708			Эк За	252	18	6	12		234			Эк(4) За(4)	1008	66	26	18	22	942		28			12	
2	Б1.О.01.01	Профессиональные коммуникации на иностранном языке	За	108	4			4	104												За	108	4			4	104		3		13	1	
3	Б1.О.01.02	Методология и методы научных исследований в отрасли	Эк	144	10	6		4	134												Эк	144	10	6		4	134		4		66	1	
4	Б1.О.01.03	Компьютерные и информационные технологии в отрасли	Эк	108	10	4	6		98			За	108	10	4	6		98			Эк За	216	20	8	12		196		6		66	1	
5	Б1.О.01.04	Педагогика высшей школы	Эк	108	6	4		2	102												Эк	108	6	4		2	102		3		72	1	
6	Б1.О.01.05	Математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний)	За	144	8	4		4	136												За	144	8	4		4	136		4		66	1	
7	Б1.О.01.07	Организация и планирование эксперимента	За	144	10	2		8	134												За	144	10	2		8	134		4		66	1	
8	Б1.О.01.08	Основы аддитивных технологий										Эк	144	8	2	6		136			Эк	144	8	2	6		136		4		66	1	
9	Б1.В.01	Модернизация и сервис оборудования пищевых производств										Эк	180	12	6		6	168			Эк	180	12	6		6	168		5		66	12	
10	Б1.В.05	Проектирование предприятий с основами САПР	Эк	144	12	6		6	132												Эк	144	12	6		6	132		4		66	1	
ПРАКТИКИ			(План)		162	3			3	159			270	4			4	266			432	7			7	425		12	8				
	Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа	За	162	3				3	159									За	162	3			3	159		4,5	3	66	1			
	Б2.О.02(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика									ЗаО	270	4			4	266		ЗаО	270	4			4	266		7,5	5	66	1			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																														
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(4)								Эк(2) За ЗаО								Эк(6) За(5) ЗаО														
КАНИКУЛЫ																															9		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия								Дней	Летняя сессия								Итого за курс										Каф.	Курсы		
			Контроль	Академических часов						Дней		Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр		СР			Контр оль	Всего
ИТОГО (с факультативами)				1062							10		684							10		1746							48,5	41			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1062									684									1746							48,5				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						41,7											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						90											
дисциплины (модули)				900	48	26		22	852				684	42	26		16	642				1584	90	52		38	1494		44	ТО: 34 Э: 4			
1	Б1.О.01	Универсальный модуль	За	144	6	2		4	138											За	144	6	2		4	138		4				12	
2	Б1.О.01.06	Основы подготовки диссертации	За	144	6	2		4	138											За	144	6	2		4	138		4			66	2	
3	Б1.В.01	Модернизация и сервис оборудования пищевых производств	Эк	180	12	6		6	168										Эк	180	12	6		6	168		5			66	12		
4	Б1.В.02	Современные методы создания прогрессивного технологического оборудования перерабатывающих и пищевых производств										Эк	180	10	6		4	170		Эк	180	10	6		4	170		5			66	2	
5	Б1.В.03	Мембранная и криогенная техника	Эк	180	12	6		6	168			Эк	144	10	6		4	134		Эк(2)	324	22	12		10	302		9			66	2	
6	Б1.В.04	Система качества перерабатывающих и пищевых производств										Эк	144	10	6		4	134		Эк	144	10	6		4	134		4			66	23	
7	Б1.В.06	Основы подготовки научной и учебной литературы	За	144	6	4		2	138										За	144	6	4		2	138		4			66	2		
8	Б1.В.ДВ.01.01	Товароведение сырья, материалов и средств производства пищевой промышленности	За	108	6	4		2	102			За	108	6	4		2	102		За(2)	216	12	8		4	204		6			66	2	
9	Б1.В.ДВ.01.02	Стандартизация и управление качеством производственных товаров	За	108	6	4		2	102			За	108	6	4		2	102		За(2)	216	12	8		4	204		6			66	2	
10	Б1.В.ДВ.03.01	Инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции	За	144	6	4		2	138			За	108	6	4		2	102		За(2)	252	12	8		4	240		7			66	2	
11	Б1.В.ДВ.03.02	Технология и материалы в пищевой промышленности	За	144	6	4		2	138			За	108	6	4		2	102		За(2)	252	12	8		4	240		7			66	2	
ПРАКТИКИ			(План)		162	3			3	159											162	3			3	159		4,5	3				
	Б2.О.03(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ЗаО	162	3			3	159										ЗаО	162	3			3	159		4,5	3	66	2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																														
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За(4) ЗаО								Эк(3) За(2)								Эк(5) За(6) ЗаО														
КАНИКУЛЫ																															10		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия							Летняя сессия							Итого за курс										Каф.	Курсы			
			Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						з.е.			Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Контр оль
ИТОГО (с факультативами)				810							5								0		810							22,5	23		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				810																	810							22,5			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																					23,2										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																					42										
дисциплины (модули)				324	42	24		18	282									324	42	24		18	282		9	ТО: 12 Э: 2					
1	Б1.В.04	Система качества перерабатывающих и пищевых производств	Эк	108	18	12		6	90									Эк	108	18	12		6	90		3		66	23		
2	Б1.В.07	Надежность и техническая диагностика машин и аппаратов пищевых производств	За	108	12	6		6	96									За	108	12	6		6	96		3		66	3		
3	Б1.В.ДВ.02.01	Экспертиза качества продовольственных товаров в таможенной деятельности	За	108	12	6		6	96									За	108	12	6		6	96		3		66	3		
4	Б1.В.ДВ.02.02	Таможенная экспертиза качества товаров и сырья	За	108	12	6		6	96									За	108	12	6		6	96		3		66	3		
ПРАКТИКИ			(План)		162	3			3	159									162	3			3	159		4,5	3				
	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика	ЗаО	162	3			3	159									ЗаО	162	3			3	159		4,5	3	66	3		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)		324	10			10	314									324	10			10	314		9	6				
	Б3.01	Магистерская диссертация		324	10			10	314								Эк	324	10			10	314		9	6	66	3			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк За(2) ЗаО														Эк(2) За(2) ЗаО														
КАНИКУЛЫ																										1					