

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 18.05.2025 21:08:09  
Уникальный программный ключ:  
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcba6ff48e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского"

Учебный план утвержден Ученым советом  
Протокол № 7 от 26.02.2025

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Дрожжина С.В.

26.02.2025 г.

15.04.02

## 15.04.02 Технологические машины и оборудование

Программа магистратуры: Инженерия технических систем пищевой промышленности  
Кафедра: Кафедра оборудования пищевых производств  
Институт: Институт пищевых производств

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1026 от 14.08.2020

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 2 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.006	СПЕЦИАЛИСТ ПО МЕХАНИЗАЦИИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И РОБОТИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
28	ПРОИЗВОДСТВО МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ
28.008	СПЕЦИАЛИСТ ПО ИНЖИНИРИНГУ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ
40.012	СПЕЦИАЛИСТ ПО МЕТРОЛОГИИ
40.053	СПЕЦИАЛИСТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОСТПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И СЕРВИСА
40.083	СПЕЦИАЛИСТ ПО ПРОЕКТИРОВАНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

СОГЛАСОВАНО

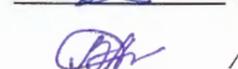
проректор по учебно-методической работе

 / Крылова Л.В./

директор

 / Кулешов Д. К./

заведующий кафедрой

 / Парамонова В.А./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	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
Числа	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	Н	Н	Н	Н	Н*	Н	Н	Н	Н	Н*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	
II	Н	Н	Н	Н	Н*	Н	Н	Н	Н	Н*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
Н	Теоретическое обучение и практики	16 4/6	16 2/6	33	16 4/6		16 4/6	49 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2 5/6	2 5/6	5 4/6	2 5/6		2 5/6	8 3/6
У	Учебная практика		2	2				2
Пд	Преддипломная практика					15	15	15
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	7 дн	57 дн	64 дн	7 дн	59 дн	66 дн	130 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	28 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	
Високосный год								

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	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																				
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>							81	81	2916	2916	976.55	914	1615.45	324		27	27	27				
<b>Обязательная часть</b>							46	46	1656	1656	559.5	528	907.5	189		21	25					
+	Б1.О.01	История и философия науки			1		3	3	108	108	31.05	30	76.95		3				65	Кафедра философии и русской филологии		
+	Б1.О.02	История культуры России		1			3	3	108	108	31.05	30	76.95		3				65	Кафедра философии и русской филологии		
+	Б1.О.03	Математические методы в инженерии	1				3	3	108	108	35.2	32	45.8	27	3				25	Кафедра высшей и прикладной математики		
+	Б1.О.04	Педагогика высшей школы		1			3	3	108	108	31.05	30	76.95		3				53	Кафедра правовых и политических наук		
+	Б1.О.05	Основы инженерного творчества и патентоведения		1			3	3	108	108	35.2	32	45.8	27	3				32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина		
+	Б1.О.06	Новые конструкционные материалы и методы их испытания		1			3	3	108	108	47.05	46	60.95		3				33	Кафедра общинженерных дисциплин		
+	Б1.О.07	Охрана труда в отрасли	1				3	3	108	108	35.2	32	45.8	27	3				32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина		
+	Б1.О.08	Компьютерные технологии в машиностроении		2			3	3	108	108	31.75	30	76.25			3			31	Кафедра оборудования пищевых производств		
+	Б1.О.09	Технология разработки стандартов и нормативной документации	2				3	3	108	108	51.2	48	29.8	27		3			32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина		
+	Б1.О.10	Метрологическая экспертиза технической документации	2				3	3	108	108	35.2	32	45.8	27		3			31	Кафедра оборудования пищевых производств		
+	Б1.О.11	Управление инновационными проектами и персоналом	2				4	4	144	144	51.2	48	65.8	27		4			63	Кафедра туризма		
+	Б1.О.12	Экологическая безопасность и энергоустойчивое развитие		2			3	3	108	108	47.05	46	60.95			3			32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина		
+	Б1.О.13	Моделирование технологических процессов и оборудования		2			3	3	108	108	31.05	30	76.95			3			31	Кафедра оборудования пищевых производств		
+	Б1.О.14	Надёжность машин и оборудования		2			3	3	108	108	31.05	30	76.95			3			32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина		
+	Б1.О.15	Исследование и испытание технологических систем	2				3	3	108	108	35.2	32	45.8	27		3			31	Кафедра оборудования пищевых производств		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							35	35	1260	1260	417.05	386	707.95	135		6	2	27				
+	Б1.В.01	Методы и средства научных исследований			3		3	3	108	108	31.05	30	76.95				3		31	Кафедра оборудования пищевых производств		
+	Б1.В.02	Иностранный язык профессиональной направленности		12	3		5	5	180	180	44.85	42	135.15		2	2	1		16	Кафедра иностранных языков		
+	Б1.В.03	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов		3			3	3	108	108	47.05	46	60.95				3		31	Кафедра оборудования пищевых производств		
+	Б1.В.04	Микропроцессорные системы управления технологическими процессами	3				4	4	144	144	51.2	48	65.8	27			4		33	Кафедра общинженерных дисциплин		
+	Б1.В.05	Методология создания прогрессивного технологического оборудования (механического)	3				3	3	108	108	35.2	32	45.8	27			3		31	Кафедра оборудования пищевых производств		
+	Б1.В.06	Методология создания прогрессивного технологического оборудования (теплового)	3			3	4	4	144	144	39.2	32	77.8	27			4		31	Кафедра оборудования пищевых производств		

+	Б1.В.07	Методология создания прогрессивного технологического оборудования (холодильного)	3			3	3	108	108	35.2	32	45.8	27				3		32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>				3	3	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>31.05</b>	<b>30</b>	<b>76.95</b>					3		<b>65</b>	Кафедра философии и русской филологии	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений				3	3	108	108	31.05	30	76.95					3		65	Кафедра философии и русской филологии	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Психологический практикум				3	3	108	108	31.05	30	76.95					3		65	Кафедра философии и русской филологии	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>55.2</b>	<b>48</b>	<b>61.8</b>	<b>27</b>			4			<b>31</b>	Кафедра оборудования пищевых производств	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Квалиметрия в пищевом машиностроении	1			1	4	144	144	55.2	48	61.8	27			4			31	Кафедра оборудования пищевых производств	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Квалиметрия и управление качеством	1			1	4	144	144	55.2	48	61.8	27			4			31	Кафедра оборудования пищевых производств	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>				3	3	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>47.05</b>	<b>46</b>	<b>60.95</b>					3		<b>32</b>	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современные системы холодоснабжения и кондиционирования воздуха крупных предприятий торговли				3	3	108	108	47.05	46	60.95					3		32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Специальные главы термодинамики низкотемпературных систем				3	3	108	108	47.05	46	60.95					3		32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина	
<b>Блок 2.Практика</b>																					
						30	30	1080	1080	88.5		991.5				3	3	1.5	22.5		
<b>Обязательная часть</b>																					
						7.5	7.5	270	270	73.5		196.5				3	3	1.5			
+	Б2.О.01(Н)	Учебная ознакомительная практика			13		4.5	4.5	162	162	1.5		160.5			3		1.5		31	Кафедра оборудования пищевых производств
+	Б2.О.02(У)	Научно-исследовательская работа			2		3	3	108	108	72		36				3		31	Кафедра оборудования пищевых производств	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																					
						22.5	22.5	810	810	15		795							22.5		
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4		22.5	22.5	810	810	15		795						22.5	31	Кафедра оборудования пищевых производств
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																					
						9	9	324	324	38		286							9		
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	324	324	38		286						9	31	Кафедра оборудования пищевых производств
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>																					
						6	6	216	216	46	44	170					3	3			
+	ФТД.01	Современное программное обеспечение для трехмерного моделирования			2		3	3	108	108	14.95	14	93.05				3			31	Кафедра оборудования пищевых производств
+	ФТД.02	Сервис и монтаж систем жизнеобеспечения			3		3	3	108	108	31.05	30	76.95					3		32	Кафедра холодильной и торговой техники имени В.В. Осокина