

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавилонский университет
 Дата подписания: 12.09.2022 09:54:24
 Уникальный программный ключ:
 5286682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 25.05.2021

19.04.02

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания из растительного сырья

Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очно-заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

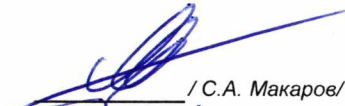
Срок получения образования: 2г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.

+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский
+	+	технологический
+	+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

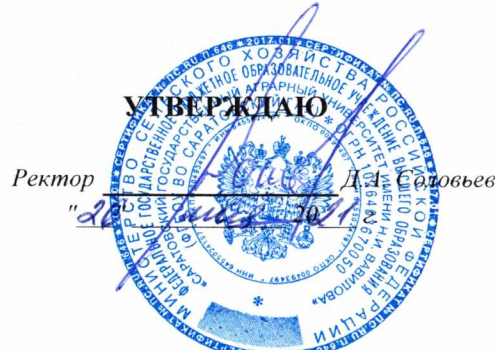
 / С.А. Макаров/

Начальник УОКО

 / А.Б. Хохлов/

И.о. декана

 / О.М. Попова/



Индекс	Наименование	Форма контроля				э.е.		Итого акад. часов											Курс 3																	
		Экзам.	Зачет	КР	КР	Экспертное	Факт	Часов в э.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Семестр 5							Семестр 6											
																		э.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	э.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль			
Блок 1. Дисциплины (модули)																																				
Обязательная часть																																				
B1.O.01	Методология науки о питании	1				3	3	36	108	108	32.2	16		16	0.2	58	17.8																			
B1.O.02	Философские проблемы науки и техники		1			2	2	36	72	72	32.1	16		16	0.1	39.9																				
B1.O.03	Математическое моделирование и анализ данных		1			2	2	36	72	72	32.1			32	0.1	39.9																				
B1.O.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	32.2			32	0.2	58	17.8																			
B1.O.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				2	2	36	72	72	32.2			32	0.2	22	17.8																			
B1.O.06	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	32.1	16		16	0.1	39.9																				
B1.O.07	Организация работы малых групп		1			3	3	36	108	108	48.1	16		32	0.1	59.9																				
B1.O.08	Управление проектами в пищевой промышленности		1			2	2	36	72	72	46.1	16		30	0.1	25.9																				
B1.O.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	4				3	3	36	108	108	36.2	18		18	0.2	54	17.8																			
B1.O.10	Реология пищевых сред	2				4	4	36	144	144	64.2		32	32	0.2	62	17.8																			
B1.O.11	Пищевые гидроколлоиды	2				4	4	36	144	144	64.2	16	32	16	0.2	62	17.8																			
B1.O.12	Ресурсы потенциал растительного сырья	2				3	3	36	108	108	48.1	16		32	0.1	59.9																				
B1.O.13	Государственные программы в области здорового питания	4				3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9																				
B1.O.14	HACCP-система управления безопасностью пищевых продуктов	4				3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9																				
B1.O.15	Основы рационального питания		3			3	3	36	108	108	42.1	14	14	14	0.1	65.9																				
B1.O.16	Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	2				4	4	36	144	144	66.2	16	32	18	0.2	60	17.8																			
B1.O.17	Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности	3				3	3	36	108	108	42.2	14	14	14	0.2	48	17.8																			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																				
B1.B.01	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом	3				3	3	36	108	108	56.2	14	14	28	0.2	34	17.8																			
B1.B.02	Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	4	3			6	6	36	216	216	114.3		64	50	0.3	83.9	17.8																			
B1.B.03	Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения	4				2	2	36	72	72	56.1	18	20	18	0.1	15.9																				
B1.B.04	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		3			2	2	36	72	72	28.1	14	14		0.1	43.9																				
B1.B.05	Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания		1			2	2	36	72	72	16.1	16			0.1	55.9																				
B1.B.06	Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		1			2	2	36	72	72	32.1		32		0.1	39.9																				
B1.B.07	Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания		4			3	3	36	108	108	54.1	18		36	0.1	53.9																				
B1.B.08	Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		3			2	2	36	72	72	28.1	14		14	0.1	43.9																				
B1.B.09	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		3			2	2	36	72	72	28.1	14		14	0.1	43.9																				
B1.B.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	2				3	3		108	108	80.2	16	32	32	0.2	10	17.8																			
B1.B.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	2				3	3	36	108	108	80.2	16	32	32	0.2	10	17.8																			
B1.B.ДВ.01.02	Визиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	2				3	3	36	108	108	80.2	16	32	32	0.2	10	17.8																			
B1.B.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	3				2	2		72	72	14.1			14	0.1	57.9																				
B1.B.ДВ.02.01	Документоборот и нормирование деятельности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		3			2	2	36	72	72	14.1			14	0.1	57.9																				
B1.B.ДВ.02.02	Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		3			2	2	36	72	72	14.1			14	0.1	57.9																				
Блок 2. Практика																																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																				
B2.B.01(Ф)	Производственная практика: НР		246			20	20	36	720	720	30		4	6	7.10	15	540																			
B2.B.02(П)	Технологическая практика		23			9	9	36	324	324	6		4	2	3.18																					
B2.B.03(П)	Преддипломная практика		5			4	4	36	144	144	4		2	2	140			2	2	140																
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																																				
B3.O1(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты		5			9	9	36	324	324	30.5		30	0.5	293.5		9	324		30	0.5	293.5														
ФТД. Факультативные дисциплины																																				
ФТД.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения		4			1	1	36	36	36	18.1		18		0.1	17.9																				
ФТД.02	Технология сбитых/слабоалкогольных изделий		4			1	1	36	36	36	18.1		18		0.1	17.9																				

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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Методология науки о питании	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.О.02	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6
Б1.О.03	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.06	Стратегический менеджмент	УК-1; ОПК-1
Б1.О.07	Организация работы малых групп	УК-3
Б1.О.08	Управление проектами в пищевой промышленности	УК-2; ОПК-1; ПК-7; ПК-8
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5
Б1.О.10	Реология пищевых сред	ПК-1
Б1.О.11	Пищевые гидроколлоиды	ПК-1
Б1.О.12	Ресурсный потенциал растительного сырья	ПК-3
Б1.О.13	Государственные программы в области здорового питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.14	ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6
Б1.О.15	Основы рационального питания	ПК-3
Б1.О.16	Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.17	Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4
Б1.В.03	Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения	ПК-4; ПК-7
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.05	Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-1
Б1.В.07	Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-6
Б1.В.08	Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.09	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.02	Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
Б2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4; ПК-6
ФТД.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения	ПК-4; ПК-6
ФТД.02	Технология сбивных хлебобулочных изделий	ПК-4; ПК-6

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3	
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5
					Не менее	Факт								
	Итого (с факультативами)				110	122	47	23	24	47	23	24	28	28
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	47	23	24	45	23	22	28	28
Б1	Дисциплины (модули)	63%	37%	17.2%	78	78	41	23	18	37	20	17		
Б1.О	Обязательная часть					49	34	19	15	15	6	9		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					29	7	4	3	22	14	8		
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	33	6		6	8	3	5	19	19
Б2.О	Обязательная часть													
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					33	6		6	8	3	5	19	19
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9							9	9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2				2		2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				41.7	-	47.5	35.7	-	49.5	35.7	-	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				35.6	-	40.1	38.9	-	42.8	23.8	-	
		в период гос. экзаменов					-			-			-	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				19.7	-	20.6	20	-	20.4	18	-	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	4	2	2		
		ЗАЧЕТ (За)					8	7	1	10	6	4	1	1
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40.8%								
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					45.1%								