

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427
 Документ подписан цифровой электронной подписью
 Информация о владельце
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»
 переименовано в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
 Дата подписания: 01.09.2022 15:20:00
 Уникальный программный ключ:
 528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12
 План одобрен Ученым советом

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН



Ректор Д.А. Соловьев

Протокол № 9 от 22.06.2022

19.04.04

по программе магистратуры

Технология продукции и организация общественного питания

Технологии и проектирование предприятий индустрии питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

[Signature] / С.А. Макаров/

Начальник УОКО

[Signature] / А.Б. Хохлов/

И. о. декана

[Signature] / Н.Л. Моргунова/

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-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Методология науки о питании	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.03	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.04	Микробиология и эпидемиология в области питания	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2
Б1.О.06	Прикладные технологии в индустрии питания	ОПК-2; ПК-2
Б1.О.07	Стратегический менеджмент	УК-1; ОПК-1
Б1.О.08	Управление проектами	УК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.О.09	Философские проблемы науки и техники	УК-1
Б1.О.10	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-4
Б1.О.11	Профессиональная этика предприятий индустрии питания	УК-3; УК-5; УК-6; ПК-6
Б1.О.12	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания	ПК-2; ПК-6
Б1.О.13	Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-2
Б1.О.14	Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.О.15	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б1.В.01	Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания	УК-2; ПК-1; ПК-8
Б1.В.03	Инновационные технологии производства продуктов рационального питания	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.04	Технологии продуктов для специальных видов питания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.05	Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания	УК-1; УК-2; ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические аспекты диетического питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	ПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Нутрициология и технология современных продуктов питания	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Глобальные технологии современных продуктов питания	ПК-2
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; 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	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	УК-3; УК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика	УК-3; УК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.В.04(Н)	Производственная практика:НИР	ПК-1; ПК-4
Б2.В.05(Н)	Производственная практика:НИР	ПК-1; ПК-4
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	УК-2; ПК-3; ПК-8
ФТД.01	Логистика на предприятиях индустрии питания	ПК-3
ФТД.02	Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания	УК-2; ПК-8

		Итого				Курс 1	Курс 2	Курс 3	
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
					Не менее				Факт
	Итого (с факультативами)				107	122	49	49	24
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	49	47	24
Б1	Дисциплины (модули)	74%	26%	23.5%	51	66	34	32	
Б1.О	Обязательная часть					49	23	26	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					17	11	6	
Б2	Практика	0%	100%	0%	45	45	15	15	15
Б2.О	Обязательная часть								
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					45	15	15	15
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				35.6	37.3	37.1	
		в период гос. экзаменов							
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				176.6	180	173.3	
		необязательная				14.2		14.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				353.3	180	173.3	
		Блок Б2				0.6	0.2	0.1	0.3
		Блок Б3				30.5			30.5
		Блок ФТД				14.2		14.2	
		Итого по всем блокам				398.6	180.2	187.6	30.8
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	
		ЗАЧЕТ (За)					6	7	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				23.43%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40.8%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					14.87%			