

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 11 от 21.06.2023

19.04.02

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)

2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2г

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

Начальник УОКО

Декан

/ С.А. Макаров/

/ А.Б. Хохлов/

/ Н.Л. Моргунова/



Ректор: Д.А. Соловьев

"21 июня" 2023 г.

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 26.09.2023 11:28:00
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566a0b07f01f1e0ba2172f735a12

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-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
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
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-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-8
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2.В.03(Н)	Производственная практика: НИР	ПК-1; ПК-2; ПК-3
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		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				110	122	60	23	37	62	29	33
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	60	23	37	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	16.6%	78	78	54	23	31	24	24	
Б1.О	Обязательная часть					48	40	19	21	8	8	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	14	4	10	16	16	
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	33	6		6	27	3	24
Б2.О	Обязательная часть											
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					33	6		6	27	3	24
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)				53.6	-	53.5	53.6	-	53.5	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				49	-	45.8	53.4	-	47.5	
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				34.1	-	28	38	-	34.8	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)					12	7	5	6	6	
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.75%						