

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет  
Биотехнологический факультет

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 28.05.2021

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Атанов И. В.

2021 г.

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Технология продуктов здорового питания

Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический

## СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

/ Громов Е. И./

Декан

/ Скрипкин В. С./

Зав. кафедрой

/ Сычева О. В./

Руководитель ОП

/ Сычева О. В./





План Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.рпх', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2021

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого академических часов							Курс 1						Курс 2							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>						71	71	2556	2556	736	1460	360	220	498	49	1764	164		366	982	252	22	792	28	2	176	478	108	
<b>Обязательная часть</b>						57	57	2052	2052	622	1178	252	188	102	38	1368	140		304	780	144	19	684	24	2	152	398	108	
+	Б1.О.01	Философия и методология науки		1			2	2	72	72	22	50		8		2	72	4		18	50								
+	Б1.О.02	Международные деловые коммуникации		3			3	3	108	108	32	76		6								3	108			32	76		
+	Б1.О.03	Управление персоналом в пищевых отраслях		3			2	2	72	72	22	50		10								2	72	4	2	16	50		
+	Б1.О.04	Психология саморазвития личности		2			2	2	72	72	30	42		8		2	72	10		20	42								
+	Б1.О.05	Проектная деятельность в пищевой индустрии			1		2	2	72	72	22	50		8		2	72	4		18	50								
+	Б1.О.06	Тара и упаковка для пищевых производств	3				4	4	144	144	36	72	36	8								4	144	6		30	72	36	
+	Б1.О.07	<b>Планирование развития предприятия</b>		<b>1123</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>110</b>	<b>178</b>		<b>32</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>30</b>		<b>56</b>	<b>130</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>4</b>		<b>20</b>	<b>48</b>		
+	Б1.О.07.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК		1			2	2	72	72	30	42		8	34	2	72	10		20	42								
+	Б1.О.07.02	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств		3			2	2	72	72	24	48		8								2	72	4		20	48		
+	Б1.О.07.03	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии		2			2	2	72	72	28	44		8		2	72	10		18	44								
+	Б1.О.07.04	Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств		1			2	2	72	72	28	44		8		2	72	10		18	44								
+	Б1.О.08	<b>Совершенствование технологических процессов производства</b>	<b>23</b>	<b>1</b>			<b>11</b>	<b>11</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>94</b>	<b>230</b>	<b>72</b>	<b>24</b>		<b>7</b>	<b>252</b>	<b>20</b>		<b>46</b>	<b>150</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>4</b>		<b>24</b>	<b>80</b>	<b>36</b>
+	Б1.О.08.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	3				4	4	144	144	28	80	36	8								4	144	4		24	80	36	
+	Б1.О.08.02	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности		1			3	3	108	108	30	78		8		3	108	10		20	78								
+	Б1.О.08.03	Биотехнологические основы производства продуктов питания	2				4	4	144	144	36	72	36	8		4	144	10		26	72	36							
+	Б1.О.09	<b>Управление качеством</b>	<b>13</b>				<b>3</b>	<b>7</b>	<b>252</b>	<b>252</b>	<b>56</b>	<b>124</b>	<b>72</b>	<b>16</b>		<b>3</b>	<b>108</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	<b>52</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>6</b>		<b>30</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
+	Б1.О.09.01	Управление качеством и технохимический контроль и на предприятиях пищевой промышленности	1				3	3	108	108	20	52	36	8		3	108	10		10	52	36							
+	Б1.О.09.02	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	3			3	4	4	144	144	36	72	36	8								4	144	6		30	72	36	
+	Б1.О.10	<b>Моделирование и верификация</b>	<b>2</b>	<b>122</b>			<b>10</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>132</b>	<b>192</b>	<b>36</b>	<b>52</b>	<b>68</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>46</b>		<b>86</b>	<b>192</b>	<b>36</b>							
+	Б1.О.10.01	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов		2			2	2	72	72	36	36		8		2	72	16		20	36								
+	Б1.О.10.02	Математическое моделирование		1			2	2	72	72	30	42		8		2	72	10		20	42								
+	Б1.О.10.03	Методология научного поиска в пищевой индустрии		2			2	2	72	72	30	42		28	14	2	72	10		20	42								
+	Б1.О.10.04	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	2				4	4	144	144	36	72	36	8	54	4	144	10		26	72	36							
+	Б1.О.11	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания		2			2	2	72	72	30	42		8		2	72	10		20	42								
+	Б1.О.12	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	2				4	4	144	144	36	72	36	8		4	144	6		30	72	36							
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						14	14	504	504	114	282	108	32	396	11	396	24		62	202	108	3	108	4		24	80		
+	Б1.В.01	Методология создания продуктов диетического и специального питания	1				4	4	144	144	28	80	36	8	108	4	144	8		20	80	36							
+	Б1.В.02	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	2				4	4	144	144	36	72	36	8	108	4	144	10		26	72	36							
+	Б1.В.03	Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности		3			3	3	108	108	28	80		8	108							3	108	4		24	80		



План Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2021

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов								Курс 1					Курс 2							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины Б1.В.ДВ.01</b>	1				3	3	108	108	22	50	36	8	22	3	108	6		16	50	36							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	1				3	3	108	108	22	50	36	8	22	3	108	6		16	50	36							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	1				3	3	108	108	22	50	36	8	22	3	108	6		16	50	36							
<b>Блок 2.Практика</b>							40	40	1440	1440	6	1434			536	11	396	2			394	29	1044	4			1040		
<b>Обязательная часть</b>							40	40	1440	1440	6	1434			536	11	396	2			394	29	1044	4			1040		
+	Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа			4		9	9	324	324	2	322			120						9	324	2				322		
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика			2		11	11	396	396	2	394			148	11	396	2			394								
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика			4		20	20	720	720	2	718			268						20	720	2				718		
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>							9	9	324	324	32	292										9	324	2			292		
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4				3	3	108	108	2	106									3	108	2				106		
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216	30	186									6	216					186		
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>							5	5	180	180	50	58	72	16	108	3	108	4		24	44	36	2	72	6		16	14	36
+	ФТД.01	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3				2	2	72	72	22	14	36	8	36						2	72	6		16	14	36		
+	ФТД.02	История и методология науки о пище	1				3	3	108	108	28	44	36	8	22	3	108	4		24	44	36							
Итого з.е./Акад. часов (без факультативов)							120	120	4320	4320	774	3186	360	220	1034	60	2160	166		366	1376	252	60	2160	34	2	176	1810	108
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)																													
Контактная работа (акад.час/нед)																													
з.е. на курсах (без факультативов)																													

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.01	Философия и методология науки	УК-1.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.02	Международные деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Управление персоналом в пищевых отраслях	УК-1.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.04	Психология саморазвития личности	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.05	Проектная деятельность в пищевой индустрии	УК-1.2; УК-6.1
Б1.О.06	Тара и упаковка для пищевых производств	ОПК-3.2
Б1.О.07	Планирование развития предприятия	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-1.3
Б1.О.07.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	ОПК-1.1; ПК-1.3
Б1.О.07.02	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств	ОПК-1.2
Б1.О.07.03	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии	ОПК-1.1
Б1.О.07.04	Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.08	Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ПК-1.2
Б1.О.08.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	ОПК-2.1
Б1.О.08.02	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.08.03	Биотехнологические основы производства продуктов питания	ОПК-5.1
Б1.О.09	Управление качеством	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.09.01	Управление качеством и технохимический контроль и на предприятиях пищевой промышленности	ОПК-3.1
Б1.О.09.02	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.10	Моделирование и верификация	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.10.01	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов	ОПК-4.1
Б1.О.10.02	Математическое моделирование	ОПК-4.2
Б1.О.10.03	Методология научного поиска в пищевой индустрии	ОПК-5.2; ПК-1.1
Б1.О.10.04	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	ОПК-5.1; ПК-1.3



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.11	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания	ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.12	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	ОПК-2.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.01	Методология создания продуктов диетического и специального питания	ПК-1.3
Б1.В.02	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	ПК-1.2
Б1.В.03	Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины Б1.В.ДВ.01	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК-1.2
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1
Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-5.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.2
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.1; ПК-1.3
ФТД.01	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ПК-1.3
ФТД.02	История и методология науки о пище	ПК-1.1

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2021

	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)				99	125	63	26	37	62	24	38
Итого по ОП (без факультативов)				99	120	60	23	37	60	22	38
Дисциплины (модули)	80%	20%	21.4%	50	71	49	23	26	22	22	
Обязательная часть					57	38	16	22	19	19	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					14	11	7	4	3	3	
Практика	100%	0%	0%	40	40	11		11	29		29
Обязательная часть					40	11		11	29		29
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
Факультативные дисциплины					5	3	3		2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56.2		-	56	56	-	56.9	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)			54		-	54	54	-	54	
	в период гос. экзаменов					-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП			18		-	16.4	21.1	-	16.3	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			736		-	232	298	-	206	
	Блок Б2			6		-		2	-		4
	Блок Б3			32		-			-		32
	Блок ФТД			50		-	28		-	22	
	Итого по всем блокам			824		-	260	300	-	228	36
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	4	3	1
	ЗАЧЕТ (За)					10	5	5	4	4	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1	2		2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			26.09%							
	в интерактивной форме			29.8%							
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				80.8%							
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				28.79%							