

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

*[Signature]*  
20 21 г.

Атанов И. В.

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: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г 3м

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

*[Signature]* / Громов Е.И./

Декан

*[Signature]* / Скрипкин В.С./

Зав. кафедрой

*[Signature]* / Сычева О.В./

Руководитель ОП

*[Signature]* / Сычева О.В./

## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август						
числа	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	
Нед	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									*										*	*			Э	Э	Э													П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II									*										П	*	*		П	П	П	П	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III						Г	Г	Г	Г	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д

## Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	28 4/6	16 3/6	4 5/6	50
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 5/6		11 3/6
П	Производственная практика	7 2/6	6		13 2/6
Пд	Преддипломная практика		13 2/6		13 2/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена			2	2
К	Каникулы	8	8	2	18
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	1/6 (1 дн)	4 5/6 (29 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	менее 12 нед.	
Итого		52	52	13	117



План Учебный план магистратуры '19.04.03-30\_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						Курс 3																										
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспер тное	факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	Летняя сессия			Летняя сессия			Летняя сессия																																	
																	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.																						
<b>Блок 2. Практика</b>																				40	40	1440	1440	6	1434			536	2			394			4			1040																		
<b>Обязательная часть</b>																				40	40	1440	1440	6	1434			536	2			394			4			1040																		
+	Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа			2			9	9	324	324	2	322			120			2					2			322		о																											
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика			1			11	11	396	396	2	394			148	2				394		о																																	
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика			2			20	20	720	720	2	718			268							2			718		о																												
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																				9	9	324	324	32	292																															
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3					3	3	108	108	2	106																			2			292																					
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216	30	186																						186																					
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>																				5	5	180	180	22	140	18	8	162	2		8	89	9		4		8	51	9																	
+	ФТД.01	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2					2	2	72	72	12	51	9	4	63									4		8	51	9	э																										
+	ФТД.02	История и методология науки о пище	1					3	3	108	108	10	89	9	4	99	2		8	89	9	э																																		
Итого з.е./Акад. часов (без факультативов)																				120	120	4320	4320	364	3802	154	124	1145	60		108	1646	94		36		128	1864	60						2						292					
Недельная нагрузка в году (акад. час/нед)																																																								
Контактная работа (акад. час/год)																																																								
Резерв времени по сессиям																																																								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.03-30\_ППЖП.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2021

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 теххимический 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

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

	Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.				
				Не менее	Факт			
Итого (с факультативами)				99	125	56	60	9
Итого по ОП (без факультативов)				99	120	53	58	9
Дисциплины (модули)	80%	20%	21.4%	50	71	42	29	
Обязательная часть					57	31	26	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					14	11	3	
Практика	100%	0%	0%	40	40	11	29	
Обязательная часть					40	11	29	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Государственная итоговая аттестация				9	9			9
Факультативные дисциплины					5	3	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			44.5		47.2	50	
	в период гос. экзаменов							54
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			174		176	172	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			326		166	160	
	Блок Б2			6		2	4	
	Блок Б3			32				32
	Блок ФТД			22		10	12	
	Итого по всем блокам			386		178	176	32
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	4	1
	ЗАЧЕТ (За)					9	6	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	2	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)					15	9	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			27.61%				
	в интерактивной форме			38%				
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				80.8%				
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				12.75%				