

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"
Факультет агробиологии и земельных ресурсов



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 29.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Атанов И. В.

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Кафедра: Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1481 от 20.11.2014

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

 / Громов Е.И./

Декан

 / Есаулко А. Н./

Зав. кафедрой

 / Романенко Е. С./

Руководитель ОП

 / Миронова Е. А./

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	27-3	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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
I										*						Э	К	Э	К	*	*	*	*				*		Э		П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П				
II									*						Э	К	Э	К	Н	Н	*	*	*	*	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	15 4/6	8 2/6	24	13 2/6		13 2/6	37 2/6
Э	Экзаменационные сессии	4/6	1 2/6	2	1 2/6		1 2/6	3 2/6
Н	Научно-исслед. работа		10	10		12	12	22
П	Производственная практика		6 4/6	6 4/6				6 4/6
Пд	Преддипломная практика					8	8	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2	2
К	Каникулы	1	6	7	1	8	9	16
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1/6 (1 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	1/6 (1 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	4 4/6 (28 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		17 3/6	34 3/6	52	15 5/6	36 1/6	52	104

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов					Курс 1					Курс 2									
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	
Блок 1. Дисциплины (модули)																													
Базовая часть																													
+	Б1.Б.01	Философские вопросы естественных и технических наук		2				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
+	Б1.Б.02	Инновационный менеджмент		3				2	2	72	22	50		4							2	72	4	2	16	50			
+	Б1.Б.03	Химия вкуса, цвета и аромата			1			3	3	108	32	76		8	3	108	6	2	24	76									
+	Б1.Б.04	Методология науки о пище			1			3	3	108	32	76		8	3	108	6	2	24	76									
+	Б1.Б.05	Деловой иностранный язык		1				3	3	108	32	76		10	3	108			32	76									
+	Б1.Б.06	Компьютерные технологии в науке и образовании		1				3	3	108	32	76		10	3	108	6	26		76									
									16	16	576	172	404		44	14	504	22	30	98	354	2	72	4	2	16	50		
Вариативная часть																													
+	Б1.В.01	Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков	3					5	5	180	42	102	36	12							5	180	10	32		102	36		
+	Б1.В.02	Оптимизация производственных процессов производства напитков	2				2	5	5	180	42	102	36	12	5	180	10	32		102	36								
+	Б1.В.03	Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья	2					5	5	180	42	102	36	12	5	180	10	32		102	36								
+	Б1.В.04	Компьютерное моделирование продуктов питания из растительного сырья	3					5	5	180	42	102	36	12							5	180	10	32		102	36		
+	Б1.В.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья			3			4	4	144	42	102		10							4	144	10	30	2	102			
+	Б1.В.06	Биоконверсия растительного сырья	1					4	4	144	32	76	36	8	4	144	6	2	24	76	36								
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современное технологическое оборудование		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
-	Б1.В.ДВ.01.02	Современные принципы разработки аппаратного оформления технологических процессов		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством продукции растительного происхождения		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03			3	3		3	3	108	32	76		10							3	108	6	26		76			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий			3	3		3	3	108	32	76		10							3	108	6	26		76			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Основы промышленного строительства			3	3		3	3	108	32	76		10							3	108	6	26		76			
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			2			3	3	108	32	76		10	3	108	6	26		76									
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов питания			2			3	3	108	32	76		10	3	108	6	26		76									
-	Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью			2			3	3	108	32	76		10	3	108	6	26		76									
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05		3				2	2	72	22	50		4							2	72	4		18	50			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Современные методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения		3				2	2	72	22	50		4							2	72	4		18	50			
-	Б1.В.ДВ.05.02	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции		3				2	2	72	22	50		4							2	72	4		18	50			
									40	40	1440	372	888	180	98	21	756	40	92	60	456	108	19	684	40	120	20	432	72

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов					Курс 1					Курс 2									
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	
								55	55	2016	544	1292	180	142	35	1260	62	122	158	810	108	21	756	44	122	36	482	72	
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)																													
Вариативная часть																													
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)		2				10	10	360	2	358			10	360	2			358									
+	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа		24				33	33	1188	4	1184			15	540	2			538		18	648	2			646		
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		4				12	12	432	2	430										12	432	2			430		
								55	55	1980	8	1972			35	900	4			896		30	1080	4			1076		
								55	55	1980	8	1972			35	900	4			896		30	1080	4			1076		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																													
Базовая часть																													
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					3	3	108	2	70	36								3	108	2			70	36		
+	Б3.Б.02(Д)	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы						6	6	216	30	186									6	216				186			
								9	9	324	32	256	36								9	324	2			256	36		
								9	9	324	32	256	36								9	324	2			256	36		
ФТД. Факультативы																													
Вариативная часть																													
+	ФТД.В.01	Биохимия и товароведение пищевкусовых товаров		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
+	ФТД.В.02	Патентование продуктов питания из растительного сырья		1				2	2	72	22	50		4	2	72	4		18	50									
+	ФТД.В.03	Бизнес-планирование пищевых производств		3				2	2	72	22	50		4							2	72	4		18	50			
								6	6	216	66	150		12	4	144	8		36	100		2	72	4		18	50		
								6	6	216	66	150		12	4	144	8		36	100		2	72	4		18	50		

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ВК-2; ОПК-4; ОК-1; ВК-1; ОПК-3; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-3; ПК-2; ПК-4; ПК-8; ПК-14; ПК-11; ПК-7; ПК-15; ПК-12; ПК-9; ПК-10; ПК-6; ПК-16; ПК-13
Б1.Б	Базовая часть	ОПК-1; ОК-1; ОПК-5; ОПК-3; ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-2; ПК-5; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-12; ПК-11; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-6
Б1.Б.01	Философские вопросы естественных и технических наук	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-10; ПК-15
Б1.Б.02	Инновационный менеджмент	ОК-2; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-3
Б1.Б.03	Химия вкуса, цвета и аромата	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-12; ПК-6; ПК-7; ПК-11
Б1.Б.04	Методология науки о пище	ОК-1; ОПК-1; ПК-5; ПК-4; ПК-14; ПК-8
Б1.Б.05	Деловой иностранный язык	ОК-1; ОПК-1; ПК-9
Б1.Б.06	Компьютерные технологии в науке и образовании	ОПК-4; ОК-1; ПК-16; ПК-13; ПК-9
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-3; ВК-2; ОПК-5; ОК-1; ОПК-4; ВК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-12; ПК-13; ПК-9; ПК-8; ПК-11; ПК-10; ПК-7
Б1.В.01	Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков	ПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.02	Оптимизация производственных процессов производства напитков	ВК-2; ПК-4; ПК-13; ПК-7
Б1.В.03	Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3; ПК-5; ПК-7
Б1.В.04	Компьютерное моделирование продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4; ОК-1; ПК-10; ПК-6
Б1.В.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	ПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-13
Б1.В.06	Биоконверсия растительного сырья	ОПК-5; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-2; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Современное технологическое оборудование	ПК-2; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Современные принципы разработки аппаратурного оформления технологических процессов	ПК-2; ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ВК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-7; ПК-6
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения	ВК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-7; ПК-6
Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством продукции растительного происхождения	ВК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-7; ПК-6
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ВК-1; ОПК-3; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий	ВК-1; ОПК-3; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Основы промышленного строительства	ВК-1; ОПК-3; ПК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ВК-2; ПК-12; ПК-6
Б1.В.ДВ.04.01	Технология функциональных продуктов питания	ВК-2; ПК-12; ПК-6
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью	ВК-2; ПК-12; ПК-6
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-8; ПК-11

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.01	Современные методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения	ПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-8; ПК-11
Б1.В.ДВ.05.02	Методы, средства испытания и контроля качества сырья и готовой продукции	ПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-8; ПК-11
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОК-2; ОК-1; ОПК-1; ОК-3; ОПК-4; ОПК-2; ОК-2; ОК-5; ОК-1; ОК-5; ОК-1; ОК-5; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-13; ОК-12; ОК-11; ОК-16; ОК-7; ОК-9; ОК-14; ОК-10; ОК-15
Б2.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-1; ОПК-1; ОК-3; ОПК-4; ОПК-2; ОК-2; ОК-5; ОК-1; ОК-5; ОК-1; ОК-5; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-13; ОК-12; ОК-11; ОК-16; ОК-7; ОК-9; ОК-14; ОК-10; ОК-15
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)	ОПК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-1; ОК-2; ОК-1; ОК-3; ОК-1; ОК-5; ОК-4; ОК-2; ОК-14; ОК-10; ОК-15; ОК-7; ОК-9
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ОК-3; ОПК-1; ОК-2; ОК-2; ОК-1; ОК-3; ОК-1; ОК-4; ОК-15; ОК-6; ОК-10; ОК-16; ОК-7; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-8; ОК-9; ОК-14
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-5; ОК-2; ОК-4; ОК-7; ОК-15; ОК-14
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-4; ОК-2; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-2; ОК-4; ОК-1; ОК-15; ОК-16; ОК-9; ОК-14; ОК-8; ОК-11; ОК-10; ОК-7; ОК-13; ОК-12; ОК-6
Б3.Б	Базовая часть	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-4; ОК-2; ОК-1; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-2; ОК-4; ОК-1; ОК-15; ОК-16; ОК-9; ОК-14; ОК-8; ОК-11; ОК-10; ОК-7; ОК-13; ОК-12; ОК-6
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-3; ОПК-1; ОК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-2; ОК-5; ОК-4; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-14; ОК-6; ОК-9; ОК-13; ОК-7; ОК-8
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОПК-2; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-4; ОК-2; ОК-1; ОК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-2; ОК-4; ОК-1; ОК-15; ОК-16; ОК-9; ОК-14; ОК-8; ОК-11; ОК-10; ОК-7; ОК-13; ОК-12; ОК-6
ФТД	Факультативы	ОК-3; ОПК-3; ОК-2; ОК-8; ОК-13; ОК-10; ОК-14; ОК-16
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-3; ОПК-3; ОК-2; ОК-8; ОК-13; ОК-10; ОК-14; ОК-16
ФТД.В.01	Биохимия и товароведение пищевкусовых товаров	ПК-13; ПК-14
ФТД.В.02	Патентование продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3; ПК-16; ПК-8; ПК-10
ФТД.В.03	Бизнес-планирование пищевых производств	ОК-3; ОК-2; ОПК-3; ПК-14

	Итого						Курс 1			Курс 2		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
				Мин.	Макс.	Факт						
Итого (с факультативами)				110	138	126	64	24	40	62	23	39
Итого по ОП (без факультативов)				108	132	120	60	20	40	60	21	39
Дисциплины (модули)	29%	71%	30%	51	60	56	35	20	15	21	21	
Базовая часть				15	18	16	14	12	2	2	2	
Вариативная часть				36	42	40	21	8	13	19	19	
Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	63	55	25		25	30		30
Вариативная часть				51	63	55	25		25	30		30
Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
Базовая часть				6	9	9				9		9
Факультативы				2	6	6	4	4		2	2	
Вариативная часть				2	6	6	4	4		2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					55	-	52.9	56.2	-	56.7	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	
	в период гос. экзаменов						-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					14.6	-	13.1	16.6	-	15.2	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					544	-	204	138	-	202	
	Блок Б2					8	-		4	-		4
	Блок Б3					32	-			-		32
	Блок ФТД					66	-	44		-	22	
	Итого по всем блокам					650	-	248	142	-	224	36
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						3	1	2	3	2	1
	ЗАЧЕТ (За)						7	4	3	4	2	2
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	2	1	2	2	
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1			
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					19.49%						
	в интерактивной форме					26.1%						