

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



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 4 от 29.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Рекомендуемая литература: Атанов И. В.
2020 г.

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Технология продуктов здорового питания

Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1487 от 21.11.2014

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+		научно-исследовательская

СОГЛАСОВАНО

Руководитель Центра управления учебным процессом

 / Громов Е.И./

Декан / Скрипкин В. С./

Зав. кафедрой / Сычева О. В./

Руководитель ОП / Сычева О. В./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.			Итого акад. часов				Курс 1					Курс 2							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	
Блок 1. Дисциплины (модули)																										
Базовая часть																										
+	Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники		1				3	3	108	46	62		16	3	10		36	62							
+	Б1.Б.02	Математическое моделирование		1				3	3	108	46	62		16	3	10		36	62							
+	Б1.Б.03	Методология создания продуктов диетического и специального питания	1					4	4	144	28	80	36	8	4	8		20	80	36						
+	Б1.Б.04	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	4				4	4	4	144	36	72	36	12							4	6		30	72	36
								14	14	504	156	276	72	52	10	28		92	204	36	4	6		30	72	36
Вариативная часть																										
+	Б1.В.01	Информационные технологии в пищевых отраслях		3				3	3	108	40	68		14							3			40	68	
+	Б1.В.02	Деловой иностранный язык в пищевых отраслях		3				3	3	108	44	64		14							3			44	64	
+	Б1.В.03	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	2					4	4	144	36	72	36	12	4	10		26	72	36						
+	Б1.В.04	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности		1				3	3	108	30	78		10	3	10		20	78							
+	Б1.В.05	Биотехнологические основы производства продуктов питания	2					4	4	144	36	72	36	12	4	10		26	72	36						
+	Б1.В.06	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	2					4	4	144	36	72	36	12	4	10		26	72	36						
+	Б1.В.07	Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности		3				3	3	108	28	80		8							3	4		24	80	
+	Б1.В.08	Технохимический контроль и управление качеством на предприятиях пищевой промышленности	1					3	3	108	20	52	36	8	3	10		10	52	36						
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1					3	3	108	22	50	36	8	3	6		16	50	36						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	1					3	3	108	22	50	36	8	3	6		16	50	36						
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	1					3	3	108	22	50	36	8	3	6		16	50	36						
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	1					4	4	144	28	80	36	8	4	4		24	80	36						
+	Б1.В.ДВ.02.01	История и методология науки о пище	1					4	4	144	28	80	36	8	4	4		24	80	36						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Патентный поиск	1					4	4	144	28	80	36	8	4	4		24	80	36						
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	4					4	4	144	36	72	36	12							4	6		30	72	36
+	Б1.В.ДВ.03.01	Тара упаковка из полимерных и комбинированных материалов	4					4	4	144	36	72	36	12							4	6		30	72	36
-	Б1.В.ДВ.03.02	Сертификация и контроль качества	4					4	4	144	36	72	36	12							4	6		30	72	36
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	2					4	4	144	36	72	36	12	4	6		30	72	36						
+	Б1.В.ДВ.04.01	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	2					4	4	144	36	72	36	12	4	6		30	72	36						
-	Б1.В.ДВ.04.02	Химия пищевых добавок	2					4	4	144	36	72	36	12	4	6		30	72	36						
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	3					4	4	144	28	80	36	8							4	4		24	80	36

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов					Курс 1					Курс 2						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.ДВ.05.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	3				4	4	144	28	80	36	8						4	4		24	80	36	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Экологические факторы здоровья населения	3				4	4	144	28	80	36	8						4	4		24	80	36	
							46	46	1656	420	912	324	138	29	66		178	548	252	17	14		162	364	72
							60	60	2160	576	1188	396	190	39	94		270	752	288	21	20		192	436	108
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 практика)		123			30	30	1080	6	1074			21	4			752	9	2			322		
+	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа		4			15	15	540	2	538								15	2			538		
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		4			9	9	324	2	322								9	2			322		
							54	54	1944	10	1934			21	4			752	33	6			1182		
							54	54	1944	10	1934			21	4			752	33	6			1182		
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	2			70	36	
+	Б3.Б.02(Д)	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы					3	3	108	30	78								3				78		
							6	6	216	32	148	36							6	2			148	36	
							6	6	216	32	148	36							6	2			148	36	
ФТД. Факультативы																									
Вариативная часть																									
+	ФТД.В.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК		2			2	2	72	36	36		12	2	16		20	36							
+	ФТД.В.02	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов		2			2	2	72	36	36		12	2	16		20	36							
+	ФТД.В.03	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств		4			2	2	72	24	48		6						2	4		20	48		
							6	6	216	96	120		30	4	32		40	72		2	4		20	48	
							6	6	216	96	120		30	4	32		40	72		2	4		20	48	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.Б	Базовая часть	ВК-1; ВК-2; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	ОК-1; ОК-3; ОПК-3
Б1.Б.02	Математическое моделирование	ОК-1; ОПК-1; ПК-17; ПК-20
Б1.Б.03	Методология создания продуктов диетического и специального питания	ВК-1; ВК-2; ОК-2; ОПК-5; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.04	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	ОПК-2; ОПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-19
Б1.В	Вариативная часть	ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.01	Информационные технологии в пищевых отраслях	ОК-2; ОПК-2; ОПК-5; ПК-17
Б1.В.02	Деловой иностранный язык в пищевых отраслях	ОК-3; ОПК-1; ПК-20
Б1.В.03	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	ВК-2; ПК-16; ПК-17
Б1.В.04	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	ПК-16; ПК-17; ПК-18
Б1.В.05	Биотехнологические основы производства продуктов питания	ВК-3; ПК-17; ПК-19
Б1.В.06	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	ВК-2; ВК-4; ПК-18
Б1.В.07	Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности	ВК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-19
Б1.В.08	Технохимический контроль и управление качеством на предприятиях пищевой промышленности	ВК-1; ВК-4; ПК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ВК-2; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	ВК-2; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	ВК-2; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОК-1; ОК-3; ОПК-4; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	История и методология науки о пище	ОК-1; ОК-3; ОПК-4; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Патентный поиск	ОК-1; ОК-3; ОПК-4; ПК-20
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ВК-1; ВК-4; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Тара упаковка из полимерных и комбинированных материалов	ВК-1; ВК-4; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Сертификация и контроль качества	ВК-1; ВК-4; ПК-16; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ВК-3; ПК-17; ПК-18
Б1.В.ДВ.04.01	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	ВК-3; ПК-17; ПК-18
Б1.В.ДВ.04.02	Химия пищевых добавок	ВК-3; ПК-17; ПК-18
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ВК-1; ПК-18; ПК-19

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	ВК-1; ПК-18; ПК-19
Б1.В.ДВ.05.02	Экологические факторы здоровья населения	ВК-1; ПК-18; ПК-19
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ВК-1; ВК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В	Вариативная часть	ВК-1; ВК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-2; ОПК-2; ОПК-3; ПК-20
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ВК-1; ВК-3; ОК-3; ОПК-2; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б3	Государственная итоговая аттестация	ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б3.Б	Базовая часть	ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ВК-1; ВК-2; ВК-3; ОК-2; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ВК-1; ВК-2; ВК-3; ВК-4; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
ФТД	Факультативы	ВК-2; ВК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-20
ФТД.В	Вариативная часть	ВК-2; ВК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-20
ФТД.В.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	ПК-17; ПК-18; ПК-20
ФТД.В.02	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов	ВК-2; ПК-17; ПК-18
ФТД.В.03	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств	ВК-3; ПК-16; ПК-18

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.рпх', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2020

	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)				119	129	126	64	30	34	62	22	40
Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	60	30	30	60	22	38
Дисциплины (модули)	23%	77%	41.3%	60	60	60	39	23	16	21	13	8
Базовая часть				6	24	14	10	10		4		4
Вариативная часть				36	54	46	29	13	16	17	13	4
Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	54	54	21	7	14	33	9	24
Вариативная часть				51	54	54	21	7	14	33	9	24
Государственная итоговая аттестация				6	9	6				6		6
Базовая часть				6	9	6				6		6
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)					54.8	-	52	56.7	-	52.9	57.2
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54
	в период гос. экзаменов						-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					12.6	-	16.8	14.2	-	17.2	5.2
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					576	-	220	144	-	140	72
	Блок Б2					10	-	2	2	-	2	4
	Блок Б3					32	-			-		32
	Блок ФТД					96	-		72	-		24
	Итого по всем блокам					714	-	222	218	-	142	132
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	4	4	4	1	3
	ЗАЧЕТ (За)						5	4	1	6	4	2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1		1
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						19.8%					
	в интерактивной форме						32.9%					