

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

по программе магистратуры

Ректор Атанов И. В. 2020 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		
Программа подготовки: академическая магистратура		
Форма обучения: Заочная		
Срок получения образования: 2г 3м		

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+		
+	+	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1487 от 21.11.2014

### 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 Сессия					Курс 2 Сессия					Курс 3 Сессия																											
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Интер часы	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.																					
																																		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 1. Дисциплины (модули)</b>																																																						
<b>Базовая часть</b>																																																						
+	Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники		1					1	3	3	108	12	92	4	4	2		10	92	4	эк																																
+	Б1.Б.02	Математическое моделирование		1				1	3	3	108	12	92	4	4	2		10	92	4	эк																																	
+	Б1.Б.03	Методология создания продуктов диетического и специального питания	1					1	4	4	144	10	125	9	2	2		8	125	9	эк																																	
+	Б1.Б.04	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	2					2	4	4	144	8	127	9	2					2		6	127	9	эр																													
								14	14	504	42	436	26	12	6		28	309	17		2		6	127	9																													
<b>Вариативная часть</b>																																																						
+	Б1.В.01	Информационные технологии в пищевых отраслях		2				2	3	3	108	12	92	4	4																																							
+	Б1.В.02	Деловой иностранный язык в пищевых отраслях		2				2	3	3	108	12	92	4	4																																							
+	Б1.В.03	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	1					1	4	4	144	8	127	9	2	2		6	127	9	эк																																	
+	Б1.В.04	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности		1				1	3	3	108	8	96	4	2	2		6	96	4	эк																																	
+	Б1.В.05	Биотехнологические основы производства продуктов питания	1					1	4	4	144	8	127	9	2	2		6	127	9	эк																																	
+	Б1.В.06	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	1					1	4	4	144	16	119	9	6	6		10	119	9	эк																																	
+	Б1.В.07	Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности		2				2	3	3	108	10	94	4	2																																							
+	Б1.В.08	Технохимический контроль и управление качеством на предприятиях пищевой промышленности	1					1	3	3	108	6	93	9	2	2		4	93	9	эк																																	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>	1					1	3	3	108	6	93	9	2	2		4	93	9	эк																																	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	1					1	3	3	108	6	93	9	2	2		4	93	9	эк																																	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	1					1	3	3	108	6	93	9	2	2		4	93	9	эк																																	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>	1					1	4	4	144	6	129	9	2	2		4	129	9	эк																																	
+	Б1.В.ДВ.02.01	История и методология науки о пище	1					1	4	4	144	6	129	9	2	2		4	129	9	эк																																	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Патентный поиск	1					1	4	4	144	6	129	9	2	2		4	129	9	эк																																	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03</b>	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
+	Б1.В.ДВ.03.01	Тара упаковка из полимерных и комбинированных материалов	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
-	Б1.В.ДВ.03.02	Сертификация и контроль качества	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04</b>	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
+	Б1.В.ДВ.04.01	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
-	Б1.В.ДВ.04.02	Химия пищевых добавок	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05</b>	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
+	Б1.В.ДВ.05.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
-	Б1.В.ДВ.05.02	Экологические факторы здоровья населения	2					2	4	4	144	10	125	9	2																																							
								46	46	1656	122	1437	97	34	18		40	784	59		8		55	653	39																													
								60	60	2160	164	1873	123	46	24		60	1093	75		10		62	730	48																													
<b>Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>																																																						
<b>Вариативная часть</b>																																																						
+	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		12							30	30	1080	4	1068	8																																						



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	
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	
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	
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	
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	

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

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
				Мин.	Макс.	Факт			
Итого (с факультативами)				119	129	126	58	53	15
Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	56	49	15
Дисциплины (модули)	23%	77%	41.3%	60	60	60	35	25	
Базовая часть				6	24	14	10	4	
Вариативная часть				36	54	46	25	21	
Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	54	54	21	24	9
Вариативная часть				51	54	54	21	24	9
Государственная итоговая аттестация				6	9	6			6
Базовая часть				6	9	6			6
Факультативы				2	6	6	2	4	
Вариативная часть				2	6	6	2	4	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					43.9	48.2	40.7	
	в период гос. экзаменов								54
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					164	92	72	
	Блок Б2					8	2	4	2
	Блок Б3					32			32
	Блок ФТД					18	6	12	
	Итого по всем блокам					222	100	88	34
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	1
	ЗАЧЕТ (За)						4	5	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							1	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						10	6	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					20.74%			
	в интерактивной форме					28%			