

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом

Протокол № 11 от 21.06.2023

19.04.02

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания из растительного сырья

Технологии масложировой продукции

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по УР

Начальник УОКО

Декан

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Д.А. Соловьев

"22" июня 2023г.



Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 05.12.2023 11:37:13  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566e0041014b2172755a12

[Signature] / С.А. Макаров/  
[Signature] / А.Б. Хохлов/  
[Signature] / Н.Л. Моргунова/







Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Методология науки о питании	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.О.02	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Психология профессиональной карьеры и саморкетинга	УК-6
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.06	Стратегическое планирование производства	УК-1; ОПК-1; ПК-8
Б1.О.07	Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии	УК-3; ПК-3
Б1.О.08	Управление проектами в масложировой индустрии	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья	ОПК-3; ОПК-5
Б1.О.10	Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии	ПК-4
Б1.О.11	Бережливое производство в масложировой индустрии	ПК-5
Б1.О.12	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции	ОПК-2
Б1.О.13	Химия жиров	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.О.14	Инновации в сфере технологии переработки эфиромасличного и масличного сырья	ОПК-4; ПК-4; ПК-8
Б1.О.15	Цифровые технологии в масложировой индустрии	ОПК-1; ОПК-2; ПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Безотходные технологии масложирового производства	ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.В.03	Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.04	Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного сырья	ПК-1
Б1.В.05	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства масложировой продукции	ОПК-2
Б1.В.06	Микроингредиенты для производства масложировой продукции	ПК-4
Б1.В.07	Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.08	Особенности переработки эфиромасличного сырья в различных регионах мира	ПК-5
Б1.В.09	Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья	ПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Методы идентификации и экспертизы масложировой продукции	ПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	ПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве масложировой продукции	ОПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Делопроизводство на предприятиях по производству масложировой продукции	ОПК-4
Б2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4
ФТД.01	Технология переработки эфиромасличных культур	ПК-4
ФТД.02	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	ПК-4

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
					Не менее	Факт			
	Итого (с факультативами)				110	122	48	50	24
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	48	48	24
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	20%	78	78	42	36	
Б1.О	Обязательная часть					48	33	15	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	9	21	
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	33	6	12	15
Б2.О	Обязательная часть								
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					33	6	12	15
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				38.3	39.7	40.5	
		в период гос. экзаменов							
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				150.7	158	143.4	
		необязательная				8.2		8.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				301.4	158	143.4	
		Блок Б2				0.6	0.2	0.3	0.1
		Блок Б3				30.5			30.5
		Блок ФТД				8.2		8.2	
		Итого по всем блокам				340.7	158.2	151.9	30.6
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эж)					7	2	
		ЗАЧЕТ (За)					6	11	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				28.86%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					10.73%			