

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427
 Документ подписан простыми электронными подписями
 Информация о владельце
 образовательное учреждение высшего образования
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович ит. имени Н.И. Вавилова»
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
 образовательное учреждение высшего образования
 Дата подписания: 12.09.2022 10:04:21
 Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии
 и инженерии имени Н.И. Вавилова»
 Уникальный программный ключ
 528682d78e671e566ab07f01e1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 25.05.2021

19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

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

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

И.о. декана

/ О.М. Попова/

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-6; 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; УК-6
Б1.О.03	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
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	Стратегический менеджмент	УК-1; ОПК-1
Б1.О.07	Организация работы малых групп	УК-3
Б1.О.08	Управление проектами в пищевой промышленности	УК-2; ОПК-1; ПК-7; ПК-8
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5
Б1.О.10	Реология пищевых сред	ПК-1
Б1.О.11	Пищевые гидроколлоиды	ПК-1
Б1.О.12	Ресурсный потенциал растительного сырья	ПК-3
Б1.О.13	Государственные программы в области здорового питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.14	ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6
Б1.О.15	Основы рационального питания	ПК-3
Б1.О.16	Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.17	Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4
Б1.В.03	Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения	ПК-4; ПК-7
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.05	Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.06	Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-1
Б1.В.07	Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-6
Б1.В.08	Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.09	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.02	Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
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; ПК-6
ФТД.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения	ПК-4; ПК-6
ФТД.02	Технология сбивных хлебулочных изделий	ПК-4; ПК-6

		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)	63%	37%	17.2%	78	78	42	36	
Б1.О	Обязательная часть					49	27	22	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					29	15	14	
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				37.9	39.2	39.5	
		в период гос. экзаменов							
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				239.9	116.2	123.7	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	4	
		ЗАЧЕТ (За)					8	9	
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					40.8%			
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					8.5%			