

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 2 от 28.04.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков  
Кафедра: Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья  
Факультет: Факультет агробиологии и земельных ресурсов

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г. 3 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	научно-исследовательский
-	проектный

### СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

Декан факультета агробиологии и земельных ресурсов

Заведующий кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Руководитель ОП



УТВЕРЖДАЮ

И. В. Атанов  
Проректор по учебной, воспитательной работе  
и международной политике

И. В. Атанов

2023 г.

/ Тунина Н. А./  
  
/ Исаулко А. Н./  
  
/ Романенко Е. С./  
  
/ Мильтюсов В. Е./







Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О.01	Международные деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Менеджмент	УК-1.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Психология саморазвития личности	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.04	Методология науки о пище	УК-1.1; УК-1.2; ПК-2.1
Б1.О.05	Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья	УК-1.2; УК-6.1; ОПК-5.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1
Б1.О.06	Бизнес-планирование пищевых производств	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.О.07	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	УК-1.1; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ПК-1.1
Б1.О.08	Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения	ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.4
Б1.О.09	Управление качеством продукции растительного происхождения	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.О.10	Информационные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4.2; ОПК-5.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.01	Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.02	Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.03	Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.2
Б1.В.04	Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.05	Биоконверсия растительного сырья	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.3
Б1.В.06	Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.2
Б1.В.07	Виноделие стран Нового и Старого Света	УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1
Б1.В.08	Химия вкуса, цвета и аромата	ПК-2.1; ПК-3.3
Б1.В.09	Оптимизация производственных процессов производства напитков	УК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-3.1; ПК-3.4; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.01.01	Современное технологическое оборудование	ПК-3.1; ПК-3.4; ПК-4.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01.02	Современные принципы разработки аппаратурного оформления технологических процессов	ПК-3.1; ПК-3.4; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	УК-2.1; УК-2.2; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.02.01	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий	УК-2.1; УК-2.2; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.02.02	Основы промышленного строительства	УК-2.1; УК-2.2; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-5.2; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-2.1; УК-2.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2.1; ПК-2.2
ФТД.01	Патентование продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.2
ФТД.02	Биохимия и товароведение пищевкусовых товаров	ПК-2.1

	Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
				Не менее	Факт			
Итого (с факультативами)				108	124	57	58	9
Итого по ОП (без факультативов)				108	120	55	56	9
Дисциплины (модули)	35%	65%	12.7%	78	84	45	39	
Обязательная часть					29	15	14	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					55	30	25	
Практика	70%	30%	0%	21	27	10	17	
Обязательная часть					19	10	9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					8		8	
Государственная итоговая аттестация				9	9			9
Факультативные дисциплины					4	2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				44.6	48.4	47.2	
	в период гос. экзаменов							54
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				135	148	122	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				262	144	118	
	Блок Б2				6	2	4	
	Блок Б3				32			32
	Блок ФТД				8	4	4	
	Итого по всем блокам				308	150	126	32
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	4	1
	ЗАЧЕТ (За)					4	6	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	3	
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)						1	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)					11	10		
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				34.36%			
	в интерактивной форме				37.4%			
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40%			
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					8.66%			