

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: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

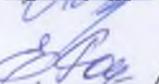
Руководитель центра управления учебным процессом

 / Тунина Н. А./

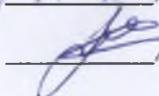
Декан факультета агробиологии и земельных ресурсов

 / Есаулко А. Н./

Заведующий кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

 / Романенко Е. С./

Руководитель ОП

 / Мильтюсов В. Е./

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной, воспитательной работе
и молодежной политике

Атанов И. В.

 2023 г.



План Учебный план магистратуры '19.04.02-ППРС.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры: ППРС_м_ТАСиБН, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов						Курс 1						Курс 2					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1. Дисциплины (модули)							84	84	3024	880	1784	360	124	1872	50	138	126	242	1042	252	34	122	80	172	742	108	
Обязательная часть							29	29	1044	318	654	72	58	378	20	58	64	98	428	72	9	12	2	84	226		
+	Б1.О.01	Международные деловые коммуникации		3				3	3	108	32	76		10						3			32	76			
+	Б1.О.02	Менеджмент		3				2	2	72	22	50		4						2	4	2	16	50			
+	Б1.О.03	Психология саморазвития личности		2				3	3	108	36	72				3	10		26	72							
+	Б1.О.04	Методология науки о пище	1					5	5	180	52	92	36	8	56	5	18	8	26	92	36						
+	Б1.О.05	Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья			1			2	2	72	22	50		4	60	2	4		18	50							
+	Б1.О.06	Бизнес-планирование пищевых производств		3				2	2	72	22	50		4	60						2	4		18	50		
+	Б1.О.07	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2					4	4	144	42	66	36	10	72	4	10	30	2	66	36						
+	Б1.О.08	Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения		1				3	3	108	36	72		4	70	3	10		26	72							
+	Б1.О.09	Управление качеством продукции растительного происхождения		3				2	2	72	22	50		4	60						2	4		18	50		
+	Б1.О.10	Информационные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья		1				3	3	108	32	76		10		3	6	26		76							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							55	55	1980	562	1130	288	66	1494	30	80	62	144	614	180	25	110	78	88	516	108	
+	Б1.В.01	Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья	2					4	4	144	36	72	36	12	108	4	10	26		72	36						
+	Б1.В.02	Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью			3			4	4	144	52	92			144						4	26	26		92		
+	Б1.В.03	Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	23	1				12	12	432	110	250	72		360	7	26		42	148	36	5	16		26	102	36
+	Б1.В.04	Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков		3				3	3	108	36	72		12	108						3	10	26		72		
+	Б1.В.05	Биоконверсия растительного сырья	1					4	4	144	32	76	36	8	108	4	6	2	24	76	36						
+	Б1.В.06	Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения	3		2			9	9	324	126	162	36		288	4	18		36	90		5	36		36	72	36
+	Б1.В.07	Виноделие стран Нового и Старого Света		3				3	3	108	36	72									3	10		26	72		
+	Б1.В.08	Химия вкуса, цвета и аромата	1					4	4	144	32	76	36	8	108	4	6	2	24	76	36						
+	Б1.В.09	Оптимизация производственных процессов производства напитков	2				2	5	5	180	42	102	36	12	128	5	10	32		102	36						
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		1				2	2	72	22	50		4	72	2	4		18	50							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современное технологическое оборудование		1				2	2	72	22	50		4	72	2	4		18	50							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Современные принципы разработки аппаратурного оформления технологических процессов		1				2	2	72	22	50		4	72	2	4		18	50							
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3			3		5	5	180	38	106	36	10	70						5	12	26		106	36	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий	3			3		5	5	180	38	106	36	10	70						5	12	26		106	36	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы промышленного строительства	3			3		5	5	180	38	106	36	10	70						5	12	26		106	36	
Блок 2. Практика							27	27	972	6	966				579	10	2			358		17	4		608		

План Учебный план магистратуры '19.04.02-ППРС.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры: ППРС_м_ТАСиБН, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов						Курс 1					Курс 2						
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Обязательная часть							19	19	684	4	680			408	10	2			358		9	2			322		
+	Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа			4			9	9	324	2	322			194						9	2			322		
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика			2			10	10	360	2	358			214	10	2		358								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							8	8	288	2	286			171							8	2			286		
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика			4			8	8	288	2	286			171						8	2			286		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							9	9	324	34	290										9	4			290		
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					3	3	108	2	106									3	2			106		
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	32	184									6	2			184		
ФТД. Факультативные дисциплины							4	4	144	52	92			144	4	20		32	92								
+	ФТД.01	Патентование продуктов питания из растительного сырья		1				2	2	72	26	46			22	2	10		16	46							
+	ФТД.02	Биохимия и товароведение пищевкусовых товаров		2				2	2	72	26	46			22	2	10		16	46							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.02-ППРС.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры: ППРС_м_ТАСиБН, год начала подготовки :

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
Б1.0	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
Б1.0.01	Международные деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.02	Менеджмент	УК-1.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.03	Психология саморазвития личности	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.0.04	Методология науки о пище	УК-1.1; УК-1.2; ПК-2.1
Б1.0.05	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
Б1.0.06	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
Б1.0.07	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
Б1.0.08	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
Б1.0.09	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
Б1.0.10	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 (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.02-ППРС.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры: ППРС_м_ТАСиБН, год начала подготовки :

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 (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	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 пищевых товаров	ПК-2.1

	Итого					Курс 1			Курс 2		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
				Не менее	Факт						
Итого (с факультативами)				108	124	64	27	37	60	34	26
Итого по ОП (без факультативов)				108	120	60	25	35	60	34	26
Дисциплины (модули)	35%	65%	12.7%	78	84	50	25	25	34	34	
Обязательная часть					29	20	13	7	9	9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					55	30	12	18	25	25	
Практика	70%	30%	0%	21	27	10		10	17		17
Обязательная часть					19	10		10	9		9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					8				8		8
Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
Факультативные дисциплины					4	4	2	2			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54	-	55.8	52.3	-	54.5		
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)			54	-	54	54	-	54		
	в период гос. экзаменов				-			-			54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП			17	-	16.4	16	-	18.3		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			880	-	254	252	-	374		
	Блок Б2			6	-		2	-			4
	Блок Б3			34	-			-			34
	Блок ФТД			52	-	26	26	-			
	Итого по всем блокам			972	-	280	280	-	374		38
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)				7	3	4	4	3	1	
	ЗАЧЕТ (За)				5	4	1	6	6		
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				3	1	2	3	1	2	
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	1		
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)				1		1				
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			29.55%							
	в интерактивной форме			14%							
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				40%							
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				29.1%							