

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



УТВЕРЖДАЮ

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

И. В. Атанов

11 мая 2023 г.

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры: Технология продуктов здорового питания

Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Биотехнологический факультет

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

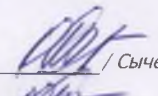
Руководитель центра управления учебным процессом

 / Тумина Н. А./

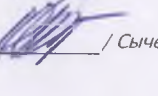
Декан биотехнологического факультета

 / Скрипкин В. С./

Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 / Сычева О. В./

Руководитель ОП

 / Сычева О. В./

План Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: ППЖП, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1						Курс 2								
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	
Блок 1. Дисциплины (модули)						71	71	2556	736	1460	360	220	606	49	1764	164		366	982	252	22	792	28	2	176	478	108		
Обязательная часть						53	53	1908	586	1106	216	180	102	38	1368	140		304	780	144	15	540	18	2	122	326	72		
+	Б1.0.01	Философия и методология науки		1			2	2	72	22	50		8		2	72	4		18	50									
+	Б1.0.02	Международные деловые коммуникации		3			3	3	108	32	76		6							3	108			32	76				
+	Б1.0.03	Управление персоналом в пищевых отраслях		3			2	2	72	22	50		10							2	72	4	2	16	50				
+	Б1.0.04	Психология саморазвития личности		2			2	2	72	30	42		8		2	72	10		20	42									
+	Б1.0.05	Проектная деятельность в пищевой индустрии			1		2	2	72	22	50		8		2	72	4		18	50									
+	Б1.0.06	Планирование развития предприятия		1123			8	8	288	110	178		32	34	6	216	30		56	130		2	72	4		20	48		
+	Б1.0.06.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК		1			2	2	72	30	42		8	34	2	72	10		20	42									
+	Б1.0.06.02	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств		3			2	2	72	24	48		8							2	72	4		20	48				
+	Б1.0.06.03	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии		2			2	2	72	28	44		8		2	72	10		18	44									
+	Б1.0.06.04	Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств		1			2	2	72	28	44		8		2	72	10		18	44									
+	Б1.0.07	Совершенствование технологических процессов производства	23	1			11	11	396	94	230		72	24		7	252	20		46	150	36	4	144	4		24	80	36
+	Б1.0.07.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	3				4	4	144	28	80	36	8							4	144	4		24	80	36			
+	Б1.0.07.02	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности		1			3	3	108	30	78		8		3	108	10		20	78									
+	Б1.0.07.03	Биотехнологические основы производства продуктов питания	2				4	4	144	36	72	36	8		4	144	10		26	72	36								
+	Б1.0.08	Управление качеством	13			3	7	7	252	56	124		72	16		3	108	10		10	52	36	4	144	6		30	72	36
+	Б1.0.08.01	Управление качеством и техникохимический контроль и на предприятиях пищевой промышленности	1				3	3	108	20	52	36	8		3	108	10		10	52	36								
+	Б1.0.08.02	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	3			3	4	4	144	36	72	36	8							4	144	6		30	72	36			
+	Б1.0.09	Моделирование и верификация	2	122			10	10	360	132	192		36	52	68	10	360	46		86	192	36							
+	Б1.0.09.01	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов		2			2	2	72	36	36		8		2	72	16		20	36									
+	Б1.0.09.02	Математическое моделирование		1			2	2	72	30	42		8		2	72	10		20	42									
+	Б1.0.09.03	Методология научного поиска в пищевой индустрии		2			2	2	72	30	42		28	14	2	72	10		20	42									
+	Б1.0.09.04	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	2				4	4	144	36	72	36	8	54	4	144	10		26	72	36								
+	Б1.0.10	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания		2			2	2	72	30	42		8		2	72	10		20	42									
+	Б1.0.11	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	2				4	4	144	36	72	36	8		4	144	6		30	72	36								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						18	18	648	150	354	144	40	504	11	396	24		62	202	108	7	252	10		54	152	36		
+	Б1.В.01	Методология создания продуктов диетического и специального питания	1				4	4	144	28	80	36	8	108	4	144	8		20	80	36								

План Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: ППЖП, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1						Курс 2							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.02	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	2				4	4	144	36	72	36	8	108	4	144	10		26	72	36							
+	Б1.В.03	Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности		3			3	3	108	28	80		8	108								3	108	4		24	80	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1				3	3	108	22	50	36	8	72	3	108	6		16	50	36							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	1				3	3	108	22	50	36	8	72	3	108	6		16	50	36							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	1				3	3	108	22	50	36	8	72	3	108	6		16	50	36							
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	3				4	4	144	36	72	36	8	108								4	144	6		30	72	36
+	Б1.В.ДВ.02.01	Тара и упаковка для пищевых производств	3				4	4	144	36	72	36	8	108								4	144	6		30	72	36
-	Б1.В.ДВ.02.02	Сертификация и контроль качества	3				4	4	144	36	72	36	8	108								4	144	6		30	72	36
Блок 2. Практика							40	40	1440	6	1434			536	11	396	2			394		29	1044	4			1040	
Обязательная часть							40	40	1440	6	1434			536	11	396	2			394		29	1044	4			1040	
+	Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа			4		9	9	324	2	322			120								9	324	2			322	
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика			2		11	11	396	2	394			148	11	396	2			394								
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика			4		20	20	720	2	718			268								20	720	2			718	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация							9	9	324	32	292											9	324	2			292	
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4				3	3	108	2	106											3	108	2			106	
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	30	186											6	216				186	
ФТД. Факультативные дисциплины							5	5	180	50	58	72	16	108	3	108	4		24	44	36	2	72	6		16	14	36
+	ФТД.01	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3				2	2	72	22	14	36	8	36								2	72	6		16	14	36
+	ФТД.02	История и методология науки о пище	1				3	3	108	28	44	36	8	72	3	108	4		24	44	36							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: ППЖП, год начала подготовки 2023

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-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
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-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.01	Философия и методология науки	УК-1.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.02	Международные деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Управление персоналом в пищевых отраслях	УК-1.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.04	Психология саморазвития личности	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.05	Проектная деятельность в пищевой индустрии	УК-1.2; УК-2.1; УК-6.1
Б1.О.06	Планирование развития предприятия	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-1.3
Б1.О.06.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	ОПК-1.1; ПК-1.3
Б1.О.06.02	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств	ОПК-1.2
Б1.О.06.03	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии	ОПК-1.1
Б1.О.06.04	Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.07	Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ПК-1.2
Б1.О.07.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	ОПК-2.1
Б1.О.07.02	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.07.03	Биотехнологические основы производства продуктов питания	ОПК-5.1
Б1.О.08	Управление качеством	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.08.01	Управление качеством и техноконтроль на предприятиях пищевой промышленности	ОПК-3.1
Б1.О.08.02	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.09	Моделирование и верификация	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.09.01	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов	ОПК-4.1
Б1.О.09.02	Математическое моделирование	ОПК-4.2
Б1.О.09.03	Методология научного поиска в пищевой индустрии	ОПК-5.2; ПК-1.1
Б1.О.09.04	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	ОПК-5.1; ПК-1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: ППЖП, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.10	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания	ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.11	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	ОПК-2.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.01	Методология создания продуктов диетического и специального питания	ПК-1.3
Б1.В.02	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	ПК-1.2
Б1.В.03	Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.02.01	Тара и упаковка для пищевых производств	ПК-1.1
Б1.В.ДВ.02.02	Сертификация и контроль качества	ПК-1.1
Б2	Практика	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-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.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-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1
Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-5.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.2
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
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-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-5.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
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-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.1; ПК-1.3
ФТД.01	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ПК-1.3
ФТД.02	История и методология науки о пище	ПК-1.1

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '19.04.03-ППЖП.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: ППЖП, год начала подготовки 2023

	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)				99	125	63	26	37	62	24	38
Итого по ОП (без факультативов)				99	120	60	23	37	60	22	38
Дисциплины (модули)	75%	25%	38.8%	50	71	49	23	26	22	22	
Обязательная часть					53	38	16	22	15	15	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18	11	7	4	7	7	
Практика	100%	0%	0%	40	40	11		11	29		29
Обязательная часть					40	11		11	29		29
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
Факультативные дисциплины					5	3	3		2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56.7		-	57.3	56	-	56.9	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)			54		-	54	54	-	54	
	в период гос. экзаменов					-			-		54
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП			18.1		-	16.8	21.1	-	16.3	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			736		-	232	298	-	206	
	Блок Б2			6		-		2	-		4
	Блок Б3			32		-			-		32
	Блок ФТД			50		-	28		-	22	
	Итого по всем блокам			824		-	260	300	-	228	36
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	4	3	1
	ЗАЧЕТ (За)					10	5	5	4	4	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1	2		2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			26.09%							
	в интерактивной форме			29.8%							
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				77.5%							
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				28.79%							