

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

19.04.03

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: Заочная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

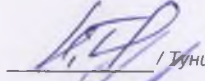
Срок получения образования: 2 г. 3 м.

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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический

### СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

 / Тунина Н. А./

Декан биотехнологического факультета

 / Скрипкин В. С./

Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 / Сычева О. В./

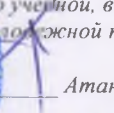
Руководитель ОП

 / Сычева О. В./

УТВЕРЖДАЮ

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

Атанов И. В.

 мая 2023 г.









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
Б1.0	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-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
Б1.0.01	Философия и методология науки	УК-1.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.0.02	Международные деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.03	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
Б1.0.04	Психология саморазвития личности	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.0.05	Проектная деятельность в пищевой индустрии	УК-1.2; УК-2.1; УК-6.1
Б1.0.06	Планирование развития предприятия	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-1.3
Б1.0.06.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК	ОПК-1.1; ПК-1.3
Б1.0.06.02	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств	ОПК-1.2
Б1.0.06.03	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии	ОПК-1.1
Б1.0.06.04	Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.07	Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ПК-1.2
Б1.0.07.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	ОПК-2.1
Б1.0.07.02	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.07.03	Биотехнологические основы производства продуктов питания	ОПК-5.1
Б1.0.08	Управление качеством	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.08.01	Управление качеством и теххимический контроль и на предприятиях пищевой промышленности	ОПК-3.1
Б1.0.08.02	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.09	Моделирование и верификация	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.0.09.01	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов	ОПК-4.1
Б1.0.09.02	Математическое моделирование	ОПК-4.2
Б1.0.09.03	Методология научного поиска в пищевой индустрии	ОПК-5.2; ПК-1.1
Б1.0.09.04	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	ОПК-5.1; ПК-1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.03-30\_ППЖП.rlx', 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

	Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
				Не менее	Факт			
Итого (с факультативами)				99	125	56	60	9
Итого по ОП (без факультативов)				99	120	53	58	9
Дисциплины (модули)	75%	25%	38.8%	50	71	42	29	
Обязательная часть					53	31	22	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18	11	7	
Практика	100%	0%	0%	40	40	11	29	
Обязательная часть					40	11	29	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Государственная итоговая аттестация				9	9			9
Факультативные дисциплины					5	3	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			44.5		47.2	50	
	в период гос. экзаменов							54
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			174		176	172	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			326		166	160	
	Блок Б2			6		2	4	
	Блок Б3			32				32
	Блок ФТД			22		10	12	
	Итого по всем блокам			386		178	176	32
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	4	1
	ЗАЧЕТ (За)					9	6	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	2	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)					15	9	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			27.61%				
	в интерактивной форме			38%				
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)				77.5%				
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				12.75%				