

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 22.04.2025

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 садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного

Институт: Институт агробиологии и природных ресурсов

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

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 управления организацией
образовательного процесса

/ Тунина Н.А./

Руководитель управления инновационных ОП

/ Севостьянова О.И./

Директор института

/ Есаулко А.Н./

Заведующая кафедрой садоводства и
переработки растительного сырья им.
профессора Н.М. Куренного

/ Селиванова М.В./

Руководитель ОП

/ Миронова Е.А./

-	-	-	Формы пром. атт.							з.е.	Итого акад. часов							Курс 1							Курс 2							Курс 3																
			Экза-мен	Занет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспер-тное	Факт	Экспер-тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт. роль	Интер. часы	Пр. подгот.	д.е. на курсах	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль	Формы контр.									
Считать в плане	Индекс	Наименование							84	84	3024	3024	390	2488	146	90	1488	45	260	24		236		1360	58	12	100	1108	82		1404	90	36	70	1144	64												
Блок 1. Дисциплины (модули)									29	29	1044	1044	146	848	50	36	356	15	100	10	90		440	14		36	365	25		504	42	20	24	393	25													
Обязательная часть																																																
+ 51.0.01	Международные деловые коммуникации		1			1	3	3	108	108	10	94	4	2		3	20	2		18			88		8	76	4	эк																				
+ 51.0.02	Менеджмент		1			1	2	2	72	72	8	60	4	2		2	20	2		18			52	2	4	42	4	эк																				
+ 51.0.03	Психология саморазвития личности		1			1	3	3	108	108	14	90	4	4		3	20	2		18			88	4	8	72	4	эк																				
+ 51.0.04	Методология науки о пище		1			1	5	5	180	180	20	151	9	6	56	5	20	2		18			160	6	12	133	9	эк																				
+ 51.0.05	Методы и технологии научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья		1			1	2	2	72	72	8	60	4	2	46	2	20	2		18			52	2	4	42	4	эк																				
+ 51.0.06	Бизнес-планирование пищевых производств		2			2	2	2	72	72	6	62	4	4	60																																	
+ 51.0.07	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья		2			2	4	4	144	144	20	115	9	4	22																																	
+ 51.0.08	Иновационные способы переработки сырья растительного происхождения		2			2	3	3	108	108	20	84	4	4	20																																	
+ 51.0.09	Управление качеством продукции растительного происхождения		2			2	2	2	72	72	20	48	4	4	52																																	
+ 51.0.10	Информационные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья		2			2	3	3	108	108	20	84	4	4																																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			55	55	1980	1980	244	1640	96	54	1132	30	160	14		146			920	44	12	64	743	57		900	48	16	46	751	39																	
+ 51.B.01	Биологизация и экологизация продуктов питания из растительного сырья		1			1	4	4	144	144	14	121	9	6	115	4	20	2		18			124	4	6	2	103	9	эк																			
+ 51.B.02	Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью		2			2	4	4	144	144	14	125	4	6	124																																	
+ 51.B.03	Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	12	1		112	12	12	432	432	78	332	22			7	40	4		36			212	20		32	147	13	экз	180	10		12	149	9	эк													
+ 51.B.03.01	Иновационные технологии производства безалкогольных напитков		1			1	2	2	72	72	28	40	4			2	20	2		18			52	10	16	22	4	эк																				
+ 51.B.03.02	Иновационные технологии в пивоварении		1			1	5	5	180	180	28	143	9		5	20	2		18			160	10	16	125	9	эк																					
+ 51.B.03.03	Иновационные технологии производства алкогольных напитков		2			2	5	5	180	180	22	149	9																																			
+ 51.B.04	Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков		2			2	3	3	108	108	24	80	4	6	90																																	
+ 51.B.05	Биоконсервия растительного сырья		1			1	4	4	144	144	14	121	9	4	115	4	20	2		18			124	4	8	103	9	эк																				
+ 51.B.06	Современные методы исследований сырья и продуктов растительного происхождения	2	1		12	9	9	324	324	34	277	13	8	285	4	20	2		18			124	4	8	108	4	эк	180	10		10	151	9	эк														
+ 51.B.07	Финансы стран Нового и Старого Света		2			2	3	3	108	108	20	84	4	4																																		
+ 51.B.08	Химия, цвета и аромата		1			1	4	4	144	144	14	121	9	4	115	4	20	2		18			124	4	8	103	9	эк																				
+ 51.B.09	Оптимизация производственных процессов производства напитков		1			1	5	5	180	180	12	159	9	6	128	5	20			20			160	4	6	2	139	9	эр																			
+ 51.B.Д.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1	1	2	2	72	72	10	58	4	4	48	2	20	2		18			52	4		4	40	4	эк																						
+ 51.B.Д.01.01	Современное технологическое оборудование		1			1	2	2	72	72	10	58	4	4	48	2	20	2		18			52	4	4	40	4	эк																				
- 51.B.Д.01.02	Современные принципы разработки аппаратурного оформления технологических процессов		1			1	2	2	72	72	10	58	4	4	48	2	20	2		18			52	4	4	40	4	эк																				
+ 51.B.Д.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	2	2		5	5	180	180	10	161	9	6	102																																			
+ 51.B.Д.02.01	Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий		2			5	5	180	180	10	161	9	6	102																																		
+ 51.B.Д.02.02	Основы промышленного строительства		2			5	5	180	180	10	161	9	6	102																																		
+ 51.B.Д.02.03																																																
Блок 2.Практика			27	27	972	972	6	966			579	10																																				
+ 52.0.01(Г)	Научно-исследовательская работа		2			9	9	324	324	2	322			194																																		
+ 52.0.02(Г)	Проектно-технологическая практика		1			10	10	360	360	2	358			214	10																																	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			8	8	288	288	2	286			171																																					
+ 52.0.01(Г)	Преддипломная практика		2			8	8	288	288	2	286			171																																		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			9	9	324	324	32	292																																								
+ 53.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3		</																																												

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры '19.04.02-набор_2025-ЗО_ППРСplx', год начала подготовки 2025

	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				45.1	49.8	46.9				
	в период гос. экзаменов						54				
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				199	198	200				
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				390	194	196				
	Блок Б2				6	2	4				
	Блок Б3				32		32				
	Блок ФТД				8	4	4				
	Итого по всем блокам				436	200	204	32			
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)				6	4	1				
	ЗАЧЕТ (За)				7	7					
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				1	2					
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)					1					
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)				1						
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)				12	10					
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				44.11%						
	в интерактивной форме				23%						
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					12.9%						