В соответствии с приказом Министерства сельского хоз вы окумент подрубский кой федерации от 8 июля 2022 г. № 427

Информация о владельное сосударственное бюджетное образования «Саратовский с. «твенный аграрный университет имени Н.И. Вывилова» должностыресктор ФГБО В ВОВ авиловский университет имени Н.И. Вывилова» дата подписа 9 и в 10 годарственный университет сенетики, биоте энологии инкальный программный ключимени Н.И. Вавилова» 528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

План одобрен Ученым советом

Протокол № 7 от 13.04.2022

19.04.02

#### Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания из растительного сырья

Технологии масложировой продукции

Permop

The first property of the control of the co

Факультет:

ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

 Квалификация: Магистр
 Год начала подготовки (по учебному плану)
 2022

 Форма обучения: Заочная
 Образовательный стандарт (ФГОС)
 № 1040 от 17.08.2020

 Срок получения образования: 2г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	taerai de essentificado
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

И. о. декана

/ С.А. Макаров/

/ А.Б. Хохлов/

/ Н.Л. Моргунова/

## Календарный учебный график 2022-2023 г.

Mec		Сен	гябрь			C	)ктяб	рь			Ноя	брь		,	Цекаб <sub>і</sub>	ЭЬ			Янва	рь			Фе	враль	,		Ма	рт			Апре	ель			М	ай			ν	1юнь				Июл	Ь			Авг	уст	
Пн		5	12 1	9 26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12 1	9 2	6 2	2 9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8 1	.5 2	2 2	9 5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		6	13 2	0 27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13 2	0 2	7 3	3 1	0 17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9 1	.6 2	3 3	0 6	13	3 20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср		7 :	14 2	1 28	3 5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14 2	1 2	8 4	1	1 18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10 1	.7 2	4 3	1 7	7 14	1 21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	1	8	15 2	2 29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15 2	2 2	9 5	1	2 19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11 1	.8 2	5 :	1 8	3 15	5 22	2 29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Пт	2	9 :	16 2	3 30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16 2	3 3	0 6	1	3 20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12 1	.9 2	6 2	2 9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
C6	3 :	10	17 2	4 1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17 2	4 3	1 7	1	4 21	. 28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13 2	0 2	7 3	3 10	0 17	7 24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	4	11	18 2	5 2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18 2	5 1	. 8	3 1	5 22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14 2	1 2	8 4	1	1 18	3 25	5 2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Нед	1	2	3 4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16 1	7 18	8 1	9 2	21	. 22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37 3	8 3	9 4	0 4	1 42	2 43	3 44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																								Э	Э									*	*				*										П	К
Вт																								Э	Э									*	*														ı	К
Ср															, ,		k			Э	Э	Э	Э	Э	Э	*		п	_	ш	ш														К	К	к	К	1,	К
Чт															K	`	"			J	)	] ]	] ]	*	Э			11	''	П	П														K	K	K	K	K	К
Пт									*															Э	Э																								ı	
C6																								Э											T															

# Календарный учебный график 2023-2024 г.

Mec		Ce	нтяб	рь			0	ктябр	рь			Hos	брь			Дека	абрь			5	Январ	ЭЬ			Фе	враль	,		M	арт			A	Апрел	1Ь			Ma	ай			Ию	ЭНЬ				Июл	ь			Авг	густ	
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
C6	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																				*						Э		Э			Э					П	П						Н										
Вт																										Э		Э			Э					П	П				ĺ		Н										
Ср																			*				К	к		Э	٦	Э	٦	Э	Э		П	П	п	*	П		п			*	Н					к	к	к	к	к	к
Чт																							K	K		Э	] ]	Э	פ	J	Э		11	11	''	П	*	11	"		ĺ	Н	Н					K	K	K	K	K	K
Пт																										*		*			Э					П	П				ĺ	Н	Н										
C6										*																*		Э								П	П				ĺ	Н											

# Календарный учебный график 2024-2025 г.

Mec		C	Сентя	ябрь				Окт	гябрі	Ь			Ноя	брь			Д	екаб	ЭЬ			Ян	варь			Фе	врал	Ь			Ma	арт			А	прел	Ь			Mai	i			Ин	ЮНЬ				Ию	ль			Авг	уст	
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	. 28	8	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	' 3	10	) 17	7 24	4 3	3 1	0 1	.7 2	4 3	31	7 1	4 2	1 2	28	5 1	.2	19 2	26	2	9 :	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25 1
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	2 29	9	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	3 4	11	1 18	3 25	5 4	1 1	1 1	.8 2	5	1	8 1	5 2	2 2	29	6 1	3	20 2	27 :	3 1	.0	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	3 (	0	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	2 19	26	5 5	5 1	2 1	.9 2	6	2	9 1	6 2	3	30	7 1	4	21 2	28	4 1	.1	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	3:	1	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	) 6	13	3 20	27	7 6	5 1	3 2	0 2	7	3 :	10 1	7 2	4	1	8 1	.5	22 2	29	5 1	.2	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	5 1	.	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	. 7	14	1 21	1 28	3 7	7 1	4 2	1 2	8	4 :	11 1	8 2	:5	2	9 1	6	23 3	30	6 1	.3 2	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
C6		7	14	21	28	5	12	19	26	5 2		9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	5 22	2 1	. 8	3 1	5 2	2 2	9	5 :	12 1	9 2	:6	3 :	10 1	7	24 3	31	7 1	.4 2	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	' 3	1	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	5 23	3 2	9	) 1	6 2	3 3	0	6 :	13 2	0 2	.7	4 :	11 1	.8	25	1	8 1	.5 2	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Нед		1	2	3	4	5	6	7	8	9	) 1	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	3 24	1 25	5 26	5 2	7 2	8 2	9 3	0 3	31	32 3	3 3	4 3	35 3	36 3	37	38 3	39 4	0 4	1 4	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52 53
Пн												*			Н					Д	*							*																											=
Вт												Н								Д	*							К																											
Ср				н	н	н	н	н	Н	l		Н	н	н		Д	л	Д	л	*	*	л	К	k	К	l k	.   <sub>K</sub>	. К	_	.   .	_   .	_   _	₌ I .	_   .	_   _	_   _	_   .	_	_   .	_	_	_   .	₌   .	_   .	_	_	_	=	=	=	=	=	_	_	=
Чт				''	''	"	"		l ''	Ι'	<u>ا</u> ا	Н	''	''		Н	д	д	А	*	Д	Д	ı,	1			K	K	_	-   -	- I -	_   _	- I ·		_   -	-   -				_	_   '	_   -	_	_   '	_	-1	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Пт												Н								*	Д							К																											
C6											I	Н			Д					*	Д							К																											

## График сессий

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	
	Зимняя сессия	Зимняя сессия	Зимняя сессия	
Продолжительность	40	40	50	
Дата начала/Номер недели	23 января 2023 г.	19 февраля 2024 г.		
Дата окончания/Номер недели	3 марта 2023 г.	29 марта 2024 г.		

#### Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	32 3/6	28 4/6	2 4/6	63 5/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 2/6		11
Н	Научно-исслед. работа	2	1 2/6	10	13 2/6
П	Производственная практика	2	6 4/6		8 4/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Каникулы	7 4/6	8	5 5/6	21 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6□ (14 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1 3/6□ (9 дн)	6 1/6□ (37 дн)
	олжительность обучения □ олжительность обучения □ олючая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и□ не более 39 нед.	
Итого		52 1/6	52 2/6	26	130 3/6
Студе	ентов				
Групі	1				

-	-		Форма н	онтроля		3.	e.	-				Ито	го акад.ч	всов				_				Курс 1 Зимняя	сессия			
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	кп	КР	Экспер	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт.	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	п	СР	Конт	Формы контр.
Блок 1.Дисци	плины (модули)					78	78		2808	2808	301.4	86	62	150	3.4	2427.4	79.2	42	1512	38	28	90	2	1292.4	61.6	
Обязательна						48	48		1728	1728	171.9	50	20	100	1.9	1512.1	44	33	1188	30	14	74	1.5	1024.5	44	
51.O.01	Методология науки о питании	1				4	4	36	144	144	12.2	4	20	8	0.2	123	8.8	4	144	4	17	8	0.2	123	8.8	э
51.0.02	Философские проблемы науки и техники	-	1			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9		3	108	4		4	0.1	99.9		3
Б1.О.03	Психология профессиональной карьеры и		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
51.O.04	самомаркетинга Иностранный язык в профессиональной	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8	3	108			10	0.2	89	8.8	э
B1.O.05	деятельности Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8	3	108			10	0.2	89	8.8	э
51.0.06	Стратегическое планирование производства		1			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9		3	108	4		6	0.1	97.9		3
<b>51.0.07</b>	Современные биоресурсы, применяемые в		1			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9		3	108	6		8	0.1	93.9		3
E1.O.08	масложировой индустрии Управление проектами в масложировой индустрии		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
D1.0.00			- 2	-		,	,	30	100	100	10.1	_		U	0.1	37.3										-
Б1.O.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья	1				4	4	36	144	144	14.2	4		10	0.2	121	8.8	4	144	4		10	0.2	121	8.8	э
51.0.10	Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии	1				4	4	36	144	144	20.2	4	8	8	0.2	115	8.8	4	144	4	8	8	0.2	115	8.8	э
Б1.О.11	Бережливое производство в масложировой индустрии		2		Ţ	3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9										
<b>51.0.12</b>	Применение принципов ХАССП при производстве		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
51.0.13	масложировой продукции Химия жиров		1			3	3	36	108	108	10.1	4	2	4	0.1	97.9		3	108	4	2	4	0.1	97.9		3
51.0.14	Инновации в сфере технологии переработки		2			3	3	36	108	108	10	4	6			98										
B1.0.15	эфиромасличного и масличного сырья Цифровые технологии в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	10.1		4	6	0.1	97.9		3	108		4	6	0.1	97.9		3
	руемая участниками образовательных отн	ошени				30	30	50	1080	1080	129.5	36	42	50	1.5	915.3	35.2	9	324	8	14	16	0.5	267.9	17.6	<u> </u>
51.B.01	Биоконверсия растительного сырья	2	Ï			3	3	36	108	108	14.2	4	4	6	0.2	85	8.8		321	_	- 1	10	0.5	207.5	17.0	
Б1.В.02	Безотходные технологии масложирового		2			2	2	36	72	72	12.1	6	6		0.1	59.9										
51.B.03	производства Современные приоритеты развития технологии		2			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9										
Б1.В.04	жиров, эфирных масел Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного		1			2	2	36	72	72	8.1		4	4	0.1	63.9		2	72		4	4	0.1	63.9		3
	сырья Современные системы измерения параметров																									
Б1.В.05	технологических процессов производства масложировой продукции		2			3	3	36	108	108	12.1		4	8	0.1	95.9										
Б1.В.06	Микроингредиенты для производства масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	10.1	2	4	4	0.1	61.9										
Б1.B.07	Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел	2				4	4	36	144	144	16.2	4	4	8	0.2	119	8.8									
Б1.В.08	Особенности переработки эфиромасличного сырья в различных регионах мира		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										
51.B.09	Интенсивные гибриды и технологии производства	1				3	3	36	108	108	16.2	4	4	8	0.2	83	8.8	3	108	4	4	8	0.2	83	8.8	э
Б1.В.ДВ.01	масличного сырья Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1				4	4		144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8	4	144	4	6	4	0.2	121	8.8	Э
Б1.В.ДВ.01.01	Методы идентификации и экспертизы масложировой продукции	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8	4	144	4	6	4	0.2	121	8.8	э
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8	4	144	4	6	4	0.2	121	8.8	э
Б1.В.ДВ.02	масложировых предприятий Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		2	$\vdash$		2	2	1	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9					1	-		-		
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										
Б1.В.ДВ.02.02	Делопризводство на предприятиях по производству масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										
Блок 2.Практ				<u> </u>		33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		6	216				0.2	215.8		$\Box$
	руемая участниками образовательных отн	ошени	й			33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		6	216				0.2	215.8		
52.B.01(H)	Производственная практика: НИР		123			20	20	36	720	720	0.3				0.3	719.7		3	108				0.1	107.9		3
52.B.02(Π)	Технологическая практика		12			6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8		3	108				0.1	107.9		3
52.B.03(Π)	Преддипломная практика		2			7	7	36	252	252	0.1			20	0.1	251.9				<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>			$\vdash$
Блок <b>3.Госуд</b> 53.01(Д)	арственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы,					9	9	36	324 324	324 324	30.5			30	0.5	293.5 293.5										
	включая подготовку к защите и процедуру защиты ативные дисциплины					2	2						0													$\vdash \vdash \vdash$
ФТД.01			2			2	2	26	72	72 36	8.2		8		0.2	63.8					<del>                                     </del>					$\vdash \vdash \vdash$
	Технология переработки эфиромасличных культур Энергосберегающее оборудование масложировых		2					36	36	36	4.1					31.9				-			-			$\vdash \vdash$
ФТД.02	предприятий		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9										

-	-		Форма н	онтроля		3.	e.	-				Итс	ого акад.ч	асов					ı		ı	(урс 2 Зимняя	coccua			=
															1					1	l	KKHIMING	сессия	г -		
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	КΠ	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.
Блок 1.Дисц	плины (модули)					78	78		2808	2808	301.4	86	62	150	3.4	2427.4	79.2	36	1296	48	34	60	1.4	1135	17.6	
Обязательна	я часть					48	48		1728	1728	171.9	50	20	100	1.9	1512.1	44	15	540	20	6	26	0.4	487.6		
B1.O.01	Методология науки о питании	1				4	4	36	144	144	12.2	4		8	0.2	123	8.8									
Б1.О.02	Философские проблемы науки и техники		1			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9										
Б1.О.03	Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9		3	108	4		6	0.1	97.9	1	3
<b>51.0.04</b>	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
Б1.O.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
51.O.06	Стратегическое планирование производства		1			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9								┢		
51.O.07	Современные биоресурсы, применяемые в		1			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9										
51.0.08	масложировой индустрии Управление проектами в масложировой индустрии		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9		3	108	4		6	0.1	97.9		3
D1.0.00						,	,	30	100	100	10.1	-		_	0.1	37.3			100	-		Ů	0.1	57.5	$\vdash$	
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья	1				4	4	36	144	144	14.2	4		10	0.2	121	8.8									
Б1.O.10	Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии	1				4	4	36	144	144	20.2	4	8	8	0.2	115	8.8							<u> </u>	<u> </u>	
Б1.О.11	Бережливое производство в масложировой индустрии		2.			3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9		3	108	4		8	0.1	95.9	i '	3
Б1.O.12	Применение принципов ХАССП при производстве		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9		3	108	4		6	0.1	97.9		3
E1.O.13	масложировой продукции Химия жиров		1			3	3	36	108	108	10.1	4	2	4	0.1	97.9								┢		$\vdash$
51.O.14	Инновации в сфере технологии переработки		2			3	3	36	108	108	10	4	6			98		3	108	4	6			98		3
Б1.0.15	эфиромасличного и масличного сырья  Цифровые технологии в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	10.1		4	6	0.1	97.9								$\vdash$	<del></del>	<del>                                     </del>
	ируемая участниками образовательных отн	ошени				30	30	30	1080	1080	129.5	36	42	50	1.5	915.3	35.2	21	756	28	28	34	1	647.4	17.6	-
Б1.B.01	Биоконверсия растительного сырья	2	1			3	3	36	108	108	14.2	4	4	6	0.2	85	8.8	3	108	4	4	6	0.2	85	8.8	э
Б1.В.02	Безотходные технологии масложирового		2			2	2	36	72	72	12.1	6	6		0.1	59.9		2	72	6	6		0.1	59.9		3
51.B.03	производства Современные приоритеты развития технологии		2			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9		3	108	4	6		0.1	97.9	$\vdash$	3
Б1.В.04	жиров, эфирных масел Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного		1			2	2	36	72	72	8.1		4	4	0.1	63.9										
	сырья Современные системы измерения параметров																							<b>├</b> ──	$\vdash$	
Б1.В.05	технологических процессов производства масложировой продукции		2			3	3	36	108	108	12.1		4	8	0.1	95.9		3	108		4	8	0.1	95.9		3
51.B.06	Микроингредиенты для производства масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	10.1	2	4	4	0.1	61.9		2	72	2	4	4	0.1	61.9		3
Б1.В.07	Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел	2				4	4	36	144	144	16.2	4	4	8	0.2	119	8.8	4	144	4	4	8	0.2	119	8.8	э
51.B.08	Особенности переработки эфиромасличного сырья в различных регионах мира		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9		3
Б1.В.09	Интенсивные гибриды и технологии производства	1				3	3	36	108	108	16.2	4	4	8	0.2	83	8.8									
Б1.В.ДВ.01	масличного сырья Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1	1			4	4	1	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8			-				$\vdash$	$\overline{}$	
Б1.В.ДВ.01.01	Методы идентификации и экспертизы масложировой продукции	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8									
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8									
Б1.В.ДВ.02	масложировых предприятий  Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02		2			2	2		72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9		3
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9		3
Б1.В.ДВ.02.02	Делопризводство на предприятиях по производству масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9		2	72	4		4	0.1	63.9		3
Блок 2.Практ						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		12	432				0.3	431.7		
Часть, формі	ируемая участниками образовательных отн	ошени	ій			33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		12	432				0.3	431.7		
52.B.01(H)	Производственная практика: НИР		123			20	20	36	720	720	0.3				0.3	719.7		2	72				0.1	71.9	<u> </u>	3
52.B.02(Π)	Технологическая практика		12	<b> </b>		6	6	36	216	216	0.2			-	0.2	215.8		3	108				0.1	107.9	<del></del>	3
Б2.В.03(П) Блок <b>3.Госу</b> д	Преддипломная практика арственная итоговая аттестация		2	I		7	9	36	252 324	252 324	0.1 30.5			30	0.1	251.9 293.5		7	252	-	1		0.1	251.9	-	3
БЛОК <b>3.1 ОСУД</b> БЗ.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					9	9	36	324	324	30.5			30	0.5	293.5										
ФТД,Факульт	гативные дисциплины		1	<b>.</b>		2	2		72	72	8.2		8	-	0.2	63.8		2	72		8		0.2	63.8	$\vdash \vdash$	$\vdash$
ФТД.01	Технология переработки эфиромасличных культур		2			1	1	36	36	36	4.1		4	<b> </b>	0.2	31.9		1	36		4		0.2	31.9		3
ФТД.02	Энергосберегающее оборудование масложировых		2			1	1	36	36	36	4.1		4	<del>                                     </del>	0.1	31.9		1	36		4		0.1	31.9		3
₩1Д.02	предприятий		2			1	1	30	30	30	4.1		-		0.1	31.9		1	30	l	-		0.1	31.9		3

-	-		Форма н	онтроля		3.	e.	-				Ито	го акад.ча	асов					ı		ŀ	(урс 3 Зимняя	сессия		_	
																		-		1	1	JVIIIIIVA	ССССИИ		$\neg$	
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	КП	KP	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	CP	Конт роль	Формы контр.
Блок 1.Дисци	плины (модули)					78	78		2808	2808	301.4	86	62	150	3.4	2427.4	79.2									
Обязательна	я часть					48	48		1728	1728	171.9	50	20	100	1.9	1512.1	44									
B1.O.01	Методология науки о питании	1				4	4	36	144	144	12.2	4		8	0.2	123	8.8									
Б1.О.02	Философские проблемы науки и техники		1			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9										
Б1.О.03	Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9									ŀ	
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
51.O.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
51.O.06	Стратегическое планирование производства		1			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9									$\neg$	
Б1.О.07	Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9										
51.O.08	Управление проектами в масложировой индустрии		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
						_						-													-	
51.O.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья	1				4	4	36	144	144	14.2	4		10	0.2	121	8.8									
Б1.О.10	Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии	1				4	4	36	144	144	20.2	4	8	8	0.2	115	8.8									
Б1.О.11	Бережливое производство в масложировой индустрии		2			3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9				<u> </u>	<u></u>					
Б1.О.12	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
<b>51.0.13</b>	масложировой продукции Химия жиров		1			3	3	36	108	108	10.1	4	2	4	0.1	97.9										
Б1.О.14	Инновации в сфере технологии переработки эфиромасличного и масличного сырья		2			3	3	36	108	108	10	4	6			98										
Б1.О.15	Цифровые технологии в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	10.1		4	6	0.1	97.9										
	I ируемая участниками образовательных отн	ошени		l		30	30		1080	1080	129.5	36	42	50	1.5	915.3	35.2								-	
51.B.01	Биоконверсия растительного сырья	2				3	3	36	108	108	14.2	4	4	6	0.2	85	8.8									
Б1.В.02	Безотходные технологии масложирового производства		2			2	2	36	72	72	12.1	6	6		0.1	59.9										
Б1.В.03	Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел		2			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9										
Б1.В.04	Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного сырья		1			2	2	36	72	72	8.1		4	4	0.1	63.9										
Б1.В.05	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства масложиловой пролукции		2			3	3	36	108	108	12.1		4	8	0.1	95.9										
Б1.В.06	Микроингредиенты для производства масложировой		2			2	2	36	72	72	10.1	2	4	4	0.1	61.9										
Б1.В.07	продукции Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел	2				4	4	36	144	144	16.2	4	4	8	0.2	119	8.8									
Б1.В.08	Особенности переработки эфиромасличного сырья в		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										
Б1.В.09	различных регионах мира Интенсивные гибриды и технологии производства	1				3	3	36	108	108	16.2	4	4	8	0.2	83	8.8								$\overline{}$	
Б1.В.ДВ.01	масличного сырья Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1				4	4	30	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8									$\vdash$
Б1.В.ДВ.01.01	Методы идентификации и экспертизы масложировой	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8								-	
Б1.В.ДВ.01.02	продукции  Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8									
	масложировых предприятий					_	_																			
Б1.В.ДВ.02 Б1.В.ДВ.02.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02  Документооборот и нормирование деятельности при		2			2	2	36	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>8.1</b> 8.1	4		4	0.1	<b>63.9</b>										
Б1.В.ДВ.02.02	производстве масложировой продукции Делопризводство на предприятиях по производству		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										
Блок 2.Практ	Масложировой продукции  тика	<u> </u>	1			33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		15	540				0.1	539.9	-	
	ируемая участниками образовательных отн	ошени	й			33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		15	540				0.1	539.9		
Б2.В.01(H)	Производственная практика: НИР		123			20	20	36	720	720	0.3				0.3	719.7		15	540		1		0.1	539.9	$\neg$	3
Б2.B.02(Π)	Технологическая практика		12			6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8										
52.B.03(Π)	Преддипломная практика		2			7	7	36	252	252	0.1				0.1	251.9			L					L[	]	
	арственная итоговая аттестация  Защита выпускной квалификационной работы,					9	9		324	324	30.5			30	0.5	293.5		9	324			30	0.5	293.5		
Б3.01(Д)	включая подготовку к защите и процедуру защиты					9	9	36	324	324	30.5			30	0.5	293.5		9	324			30	0.5	293.5		
	гативные дисциплины 			,		2	2	<u> </u>	72	72	8.2		8		0.2	63.8			<u> </u>		<u> </u>			$\vdash$		
ФТД.01	Технология переработки эфиромасличных культур		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9				ļ						
ФТД.02	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9										

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Методология науки о питании	OПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.О.02	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга	УК-6
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.06	Стратегическое планирование производства	УК-1; ОПК-1; ПК-8
Б1.О.07	Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии	УК-3; ПК-3
Б1.О.08	Управление проектами в масложировой индустрии	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья	ОПК-3; ОПК-5
Б1.О.10	Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии	ПК-4
Б1.О.11	Бережливое производство в масложировой индустрии	пк-5
Б1.О.12	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции	ОПК-2
Б1.О.13	Химия жиров	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.О.14	Инновации в сфере технологии переработки эфиромасличного и масличного сырья	ОПК-4; ПК-4; ПК-8
Б1.О.15	Цифровые технологии в масложировой индустрии	ОПК-1; ОПК-2; ПК-5
.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Биоконверсия растительного сырья	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Безотходные технологии масложирового производства	ПК-4; ПК-7; ПК-8
Б1.B.03	Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-8
Б1.В.04	Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного сырья	ПК-1
Б1.В.05	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства масложировой продукции	ОПК-2
Б1.В.06	Микроингредиенты для производства масложировой продукции	ПК-4
Б1.В.07	Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел	ОПК-4; ПК-4; ПК-6
Б1.В.08	Особенности переработки эфиромасличного сырья в различных регионах мира	ПК-5

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.В.09	Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья	ПК-4; ПК-8
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.ДВ.01.01	Методы идентификации и экспертизы масложировой продукции	ПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	ПК-1; ПК-4; ПК-6
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	OПК-4
	Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве масложировой продукции	OПК-4
	Б1.В.ДВ.02.02	Делопризводство на предприятиях по производству масложировой продукции	OПК-4
Б2		Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2	2.0	Обязательная часть	
Б2	.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
	Б2.B.01(H)	Производственная практика: НИР	ПК-1; ПК-2; ПК-3
	Б2.В.02(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3	3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД		Факультативные дисциплины	ПК-4
ΤФ	ГД.01	Технология переработки эфиромасличных культур	ПК-4
ΤФ	гд.02	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	ПК-4

		Итого							
		Баз.%	Bap.%	ДВ(от Вар.)%	3.e.		Курс 1	Курс 2	Курс 3
					Не менее	Факт			
	Итого (с факультативами)				110	122	48	50	24
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	48	48	24
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	20%	78	78	42	36	
Б1.О	Обязательная часть					48	33	15	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	9	21	
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	33	6	12	15
Б2.О	Обязательная часть								
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					33	6	12	15
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2		2	
		ОП, факультативы				38.5	39.7	40.3	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)		в период гос. экзаменов						
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				150.7	158	143.4	
		необязательная				8.2		8.2	
	05	ЭКЗАМЕН (Эк)				7	2	Ï	
	Обязательные формы контроля		3A4ET (3a)				6	11	
	Объём обязательной части от общего объёма програм	бъёма программы (%)				40%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					10.73%			