Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.09.2022 11:45:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии имени Н.И. Вавилова»

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Д.А. Соловьев*

"14" апреля 2022 г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 7 от 13.04.2022

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

Технологии масложировой продукции

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2г 6м

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
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 _____ */ С.А. Макаров/*

Начальник УОКО _____ */ А.Б. Хохлов/*

И. о. декана _____ */ Н.Л. Моргунова/*

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август			
Пн		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	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
Вт		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	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
Ср		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	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
Чт	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	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
Пт	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	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	
Сб	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	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	
Вс	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	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	
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									*	*					*											К
Вт																										Э	Э									*	*																К
Ср																К	К		*			Э	Э	Э	Э	Э	Э	*		П	П	Н	Н															К	К	К	К	К	К
Чт																										*	Э																										К
Пт										*																Э	Э																										
Сб																										Э																											

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
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
Сб	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						Н										
Ср																			*				К	К		Э	Э	Э	Э	Э	Э		П	П	П	*	П	П	П			*	Н					К	К	К	К	К	К
Чт																										Э		Э			Э					П	*					Н	Н										
Пт																										*		*			Э					П	П					Н	Н										
Сб										*																*		Э								П	П					Н											

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь						Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн		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	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	1
Вт		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	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	
Ср		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	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	
Чт		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	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	
Пт		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	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	
Сб		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	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	
Вс	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	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	
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											*			Н					Д	*							*																											=
Вт											Н								Д	*							К																											
Ср				Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н		Д	Д	Д	Д	*	*	Д	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
Чт											Н								*	Д							К																											
Пт											Н								*	Д							К																											
Сб											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)
Продолжительность обучения □ (не включая 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
Студентов					
Групп					

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1								
																		-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (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	
Обязательная часть						48	48		1728	1728	171.9	50	20	100	1.9	1512.1	44	33	1188	30	14	74	1.5	1024.5	44	
Б1.О.01	Методология науки о питании	1				4	4	36	144	144	12.2	4		8	0.2	123	8.8	4	144	4		8	0.2	123	8.8	э
Б1.О.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		з
Б1.О.03	Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8	3	108			10	0.2	89	8.8	э
Б1.О.05	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
Б1.О.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		з
Б1.О.07	Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9		3	108	6		8	0.1	93.9		з
Б1.О.08	Управление проектами в масложировой индустрии		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
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	4	144	4		10	0.2	121	8.8	э
Б1.О.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			3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9										
Б1.О.12	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
Б1.О.13	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		з
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		3	108		4	6	0.1	97.9		з
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						30	30		1080	1080	129.5	36	42	50	1.5	915.3	35.2	9	324	8	14	16	0.5	267.9	17.6	
Б1.В.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		2	72		4	4	0.1	63.9		з
Б1.В.05	Современные системы измерения параметров 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.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									
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										
Б1.В.09	Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья	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	**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 масложировых предприятий	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	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**8.1**	**4**		**4**	**0.1**	**63.9**										
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	Делопроизводство на предприятиях по производству масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										
Блок 2.Практика						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		6	216				0.2	215.8		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		6	216				0.2	215.8		
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР		123			20	20	36	720	720	0.3				0.3	719.7		3	108				0.1	107.9		з
Б2.В.02(П)	Технологическая практика		12			6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8		3	108				0.1	107.9		з
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика		2			7	7	36	252	252	0.1				0.1	251.9										
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	30.5			30	0.5	293.5										
Б3.01(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.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	8.2		8		0.2	63.8										
ФТД.01	Технология переработки эфиромасличных культур		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9										
ФТД.02	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9										

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 2								
																		-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (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	
Обязательная часть						48	48		1728	1728	171.9	50	20	100	1.9	1512.1	44	15	540	20	6	26	0.4	487.6		
Б1.О.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		з
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
Б1.О.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
Б1.О.06	Стратегическое планирование производства		1			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
Б1.О.07	Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9										
Б1.О.08	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		з
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.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		3	108	4		8	0.1	95.9		з
Б1.О.12	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9		3	108	4		6	0.1	97.9		з
Б1.О.13	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		3	108	4	6			98		з
Б1.О.15	Цифровые технологии в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	10.1		4	6	0.1	97.9										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						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.В.01	Биоконверсия растительного сырья	2				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	з
Б1.В.02	Безотходные технологии масложирового производства		2			2	2	36	72	72	12.1	6	6		0.1	59.9		2	72	6	6		0.1	59.9		з
Б1.В.03	Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел		2			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9		3	108	4	6		0.1	97.9		з
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 масложировой продукции		2			3	3	36	108	108	12.1		4	8	0.1	95.9		3	108		4	8	0.1	95.9		з
Б1.В.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		з
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	з
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		2	72	4		4	0.1	63.9		з
Б1.В.09	Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья	1				3	3	36	108	108	16.2	4	4	8	0.2	83	8.8									
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**	**1**				4	**4**		**144**	**144**	**14.2**	**4**	**6**	**4**	**0.2**	**121**	**8.8**									
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 масложировых предприятий	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8									
Б1.В.ДВ.02	**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**		**з**
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		з
Б1.В.ДВ.02.02	Делопроизводство 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		з
Блок 2.Практика						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		12	432				0.3	431.7		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		12	432				0.3	431.7		
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР		123			20	20	36	720	720	0.3				0.3	719.7		2	72				0.1	71.9		з
Б2.В.02(П)	Технологическая практика		12			6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8		3	108				0.1	107.9		з
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика		2			7	7	36	252	252	0.1				0.1	251.9		7	252				0.1	251.9		з
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	30.5			30	0.5	293.5										
Б3.01(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.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	8.2		8		0.2	63.8		2	72		8		0.2	63.8		
ФТД.01	Технология переработки эфиромасличных культур		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9		1	36		4		0.1	31.9		з
ФТД.02	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9		1	36		4		0.1	31.9		з

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 3								
																		-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)						78	78		2808	2808	301.4	86	62	150	3.4	2427.4	79.2									
Обязательная часть						48	48		1728	1728	171.9	50	20	100	1.9	1512.1	44									
Б1.О.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										
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
Б1.О.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8									
Б1.О.06	Стратегическое планирование производства		1			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
Б1.О.07	Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии		1			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9										
Б1.О.08	Управление проектами в масложировой индустрии		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
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.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										
Б1.О.12	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции		2			3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9										
Б1.О.13	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										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						30	30		1080	1080	129.5	36	42	50	1.5	915.3	35.2									
Б1.В.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 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.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									
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										
Б1.В.09	Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья	1				3	3	36	108	108	16.2	4	4	8	0.2	83	8.8									
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**	**1**				4	**4**		**144**	**144**	**14.2**	**4**	**6**	**4**	**0.2**	**121**	**8.8**									
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 масложировых предприятий	1				4	4	36	144	144	14.2	4	6	4	0.2	121	8.8									
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**8.1**	**4**		**4**	**0.1**	**63.9**										
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	Делопроизводство на предприятиях по производству масложировой продукции		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9										
Блок 2.Практика						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		15	540				0.1	539.9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		15	540				0.1	539.9		
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР		123			20	20	36	720	720	0.3				0.3	719.7		15	540				0.1	539.9		з
Б2.В.02(П)	Технологическая практика		12			6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8										
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика		2			7	7	36	252	252	0.1				0.1	251.9										
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	30.5			30	0.5	293.5		9	324			30	0.5	293.5		
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					9	9	36	324	324	30.5			30	0.5	293.5		9	324			30	0.5	293.5		
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	8.2		8		0.2	63.8										
ФТД.01	Технология переработки эфиромасличных культур		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9										
ФТД.02	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9										

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	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
Б1.О	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	ОПК-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
Б1.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.В.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	ОПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве масложировой продукции	ОПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Делопризводство на предприятиях по производству масложировой продукции	ОПК-4
Б2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2.В.01(Н)	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
Б3.01(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
ФТД.01	Технология переработки эфиромасличных культур	ПК-4
ФТД.02	Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	ПК-4

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
					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	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				38.5	39.7	40.3	
		в период гос. экзаменов							
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				150.7	158	143.4	
		необязательная				8.2		8.2	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	2	
		ЗАЧЕТ (За)					6	11	
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					10.73%			