

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства  
 Документ подписан в простой электронной подписи № 427  
 Информация о владельце: Федеральное государственное бюджетное  
 образовательное учреждение высшего образования  
 «Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»  
 Должность ректора: ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
 образовательное учреждение высшего образования  
 «Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»  
 Дата подписания: 01.09.2022 11:37:36  
 Уникальный программный идентификатор: 528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ



План одобрен Ученым советом

Протокол № 9 от 22.06.2022

19.04.02

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания из растительного сырья

Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очно-заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г 6м

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

[Signature] / С.А. Макаров/

Начальник УОКО

[Signature] / А.Б. Хохлов/

И. о. декана

[Signature] / Н.Л. Моргунова/

### Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
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					
I																		*	Э	К															*	*		Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II												П	П				Э	*	К																*	*		Э	Э	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
III	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Д	Д	Д	Д	*	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				

### Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Теоретическое обучение	16 2/6	16 1/6	32 3/6	13 5/6	18 1/6	32				64 3/6
Э	Экзаменационные сессии	1 2/6	1 5/6	3 1/6	1	1 3/6	2 3/6				5 4/6
Н	Научно-исслед. работа					3 2/6	3 2/6	10		10	13 2/6
П	Производственная практика		4	4	2		2	2 4/6		2 4/6	8 4/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							6		6	6
К	Каникулы	1	9	10	5/6	9	9 5/6	5 5/6		5 5/6	25 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 □ (8 дн)	1 □ (6 дн)	2 2/6 □ (14 дн)	1 2/6 □ (8 дн)	1 □ (6 дн)	2 2/6 □ (14 дн)	1 3/6 □ (9 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		20	32	52	19	33	52	26		26	130



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-6; 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; УК-6
Б1.О.03	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
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	Стратегический менеджмент	УК-1; ОПК-1
Б1.О.07	Организация работы малых групп	УК-3
Б1.О.08	Управление проектами в пищевой промышленности	УК-2; ОПК-1; ПК-7; ПК-8
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5
Б1.О.10	Реология пищевых сред	ПК-1
Б1.О.11	Пищевые гидроколлоиды	ПК-1
Б1.О.12	Ресурсный потенциал растительного сырья	ПК-3
Б1.О.13	Государственные программы в области здорового питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.14	ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6
Б1.О.15	Основы рационального питания	ПК-3
Б1.О.16	Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.17	Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4
Б1.В.03	Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения	ПК-4; ПК-7
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.05	Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.06	Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-1
Б1.В.07	Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08	Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.09	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.02	Делопривозводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
Б2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; 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-7; 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-7; 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; ПК-6
ФТД.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения	ПК-4; ПК-6
ФТД.02	Технология сбивных хлебобулочных изделий	ПК-4; ПК-6

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3	
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5
					Не менее	Факт								
	Итого (с факультативами)				110	122	47	23	24	47	23	24	28	28
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	47	23	24	45	23	22	28	28
Б1	Дисциплины (модули)	63%	37%	17.2%	78	78	41	23	18	37	20	17		
Б1.О	Обязательная часть					49	34	19	15	15	6	9		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					29	7	4	3	22	14	8		
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	33	6		6	8	3	5	19	19
Б2.О	Обязательная часть													
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					33	6		6	8	3	5	19	19
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9							9	9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2				2		2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				41.7	-	47.5	35.7	-	49.5	35.7	-	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				34.6	-	40.1	38.9	-	35.6	23.8	-	
		в период гос. экзаменов					-			-			-	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				19.7	-	20.6	20	-	20.4	18	-	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	4	2	2		
		ЗАЧЕТ (За)					8	7	1	10	6	4	1	1
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40.8%								
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					45.09%								