

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ



План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технологии и проектирование предприятий индустрии питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

+	Виды профессиональной деятельности
+	производственно-технологическая
+	организационно-управленческая
+	научно-исследовательская
+	маркетинговая
+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1482 от 20.11.2014

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

 / С.А. Макаров/

Начальник УОКО

 / А.Б. Хохлов/

И.о. декана

 / А.В. Лукьяненко/

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	Э	* К	К													Э	Э	Э	П	П					П	П	П	П	П	Н	Н	К	К	К	К	К	
II								*								Э	Э	* Э	К	К	П	П	П			П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	14 5/6	12 2/6	27 1/6	16		16	43 1/6
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	1 4/6	3 3/6	1 4/6		1 4/6	5 1/6
Н	Научно-исслед. работа		2	2		16	16	18
П	Производственная практика		10	10		4	4	14
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
К	Каникулы	2	5	7	2	6	8	15
*	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)	4 4/6 (28 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		20	32	52	21	31	52	104

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-22; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-32
Б1.Б.01	Методология науки о питании	ОК-1; ПК-16
Б1.Б.02	Деловой иностранный язык	ОПК-1
Б1.Б.03	Русский язык в деловой и научной коммуникации	ОК-2; ОК-3; ОПК-1
Б1.Б.04	Микробиология и эпидемиология в области питания	ПК-5
Б1.Б.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания	ОК-1; ОПК-1; ПК-16; ПК-22
Б1.Б.06	Логистика на предприятиях индустрии питания	ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-25
Б1.Б.07	Маркетинговое управление фирмой	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.Б.08	Бизнес-планирование на предприятиях индустрии питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-18; ПК-26; ПК-29; ПК-32
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б1.В.01	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-23
Б1.В.02	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания	ОПК-5; ПК-8; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23
Б1.В.03	Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-18; ПК-26
Б1.В.04	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания	ПК-18; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.05	Инновационные технологии производства продуктов рационального питания	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-27
Б1.В.06	Технологии продуктов для специальных видов питания	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-24
Б1.В.07	Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания	ОК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-21; ПК-22
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ОПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б1.В.ДВ.01.01	Нормирование и делопроизводство на предприятиях индустрии питания	ОПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-26; ПК-28; ПК-32

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01.02	Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания	ОПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-26; ПК-28; ПК-32
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-7; ПК-21
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические аспекты диетического питания	ПК-7; ПК-21
Б1.В.ДВ.02.02	Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	ПК-7; ПК-21
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции	ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.ДВ.03.02	Сенсорный и текстурный анализ кулинарной продукции	ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: НИР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)	ОК-3; ПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; 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; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32
ФТД	Факультативы	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-30; ПК-31
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-30; ПК-31
ФТД.В.01	Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания	ПК-18; ПК-30; ПК-31
ФТД.В.02	Прикладные технологии в индустрии питания	ПК-7; ПК-17; ПК-18

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				119	125	122	62	24	38	60	24	36
	Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	60	24	36	60	24	36
Б1	Дисциплины (модули)	40%	60%	33.3%	60	60	60	42	24	18	18	18	
Б1.Б	Базовая часть				15	24	24	19	13	6	5	5	
Б1.В	Вариативная часть				36	45	36	23	11	12	13	13	
Б2	Практики	0%	100%	0%	51	54	54	18		18	36	6	30
Б2.В	Вариативная часть				51	54	54	18		18	36	6	30
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6				6		6
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6				6		6
ФТД	Факультативы				2	2	2	2		2			
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2	2		2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.6	-	53.5	52.7	-	51.8	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					34.5	-	38.9	42.8	-	21.4	
		в период гос. экзаменов						-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					15.8	-	14.3	16	-	17.1	
		ЭКЗАМЕН (Эк)						8	4	4	2	2	
		ЗАЧЕТ (За)						7	4	3	4	4	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					21.57%						