

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427
 Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский университет имени Н.И. Вавилова
 Дата подписания: 01.09.2022 15:30:28
 Уникальный программный ключ: Вавилова»
 528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 22.06.2022

19.04.04

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Технология продукции и организация общественного питания

Технологии и проектирование предприятий индустрии питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

И. о. декана

/ 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	Э	*															Э		П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
II																Э	Э	*	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	15 1/6	14 1/6	29 2/6	15 1/6		15 1/6	44 3/6
Э	Экзаменационные сессии	1 1/6	1 2/6	2 3/6	1		1	3 3/6
Н	Научно-исслед. работа				14	14	14	14
П	Производственная практика		10	10	4	4	4	14
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	6	6
К	Каникулы	3/6	7 2/6	7 5/6	4/6	8 5/6	9 3/6	17 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1/6□ (1 дн)	2 1/6□ (13 дн)	2 2/6□ (14 дн)	1/6□ (1 дн)	2 1/6□ (13 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		17	35	52	17	35	52	104

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-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Методология науки о питании	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.03	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.04	Микробиология и эпидемиология в области питания	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.05	Современные проблемы науки в сфере общественного питания	УК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-2
Б1.О.06	Прикладные технологии в индустрии питания	ОПК-2; ПК-2
Б1.О.07	Стратегический менеджмент	УК-1; ОПК-1
Б1.О.08	Управление проектами	УК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.О.09	Философские проблемы науки и техники	УК-1
Б1.О.10	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-4
Б1.О.11	Профессиональная этика предприятий индустрии питания	УК-3; УК-5; УК-6; ПК-6
Б1.О.12	Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания	ПК-2; ПК-6
Б1.О.13	Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-2
Б1.О.14	Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания	ПК-1; ПК-3; ПК-8
Б1.О.15	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б1.В.01	Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Технологическое проектирование специализированных предприятий питания	УК-2; ПК-1; ПК-8
Б1.В.03	Инновационные технологии производства продуктов рационального питания	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.04	Технологии продуктов для специальных видов питания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.05	Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания	УК-1; УК-2; ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические аспекты диетического питания	ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	ПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Нутрициология и технология современных продуктов питания	ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Глобальные технологии современных продуктов питания	ПК-2
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; 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	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	УК-3; УК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика	УК-3; УК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б2.В.04(Н)	Производственная практика:НИР	ПК-1; ПК-4
Б2.В.05(Н)	Производственная практика:НИР	ПК-1; ПК-4
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	УК-2; ПК-3; ПК-8
ФТД.01	Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания	УК-2; ПК-8
ФТД.02	Логистика на предприятиях индустрии питания	ПК-3

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				107	122	62	24	38	60	24	36
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	60	24	36	60	24	36
Б1	Дисциплины (модули)	74%	26%	23.5%	51	66	45	24	21	21	21	
Б1.О	Обязательная часть					49	34	24	10	15	15	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					17	11		11	6	6	
Б2	Практика	0%	100%	0%	45	45	15		15	30	3	27
Б2.О	Обязательная часть											
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					45	15		15	30	3	27
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)				53.5	-	53.5	53.5	-	53.5	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				50.9	-	45.8	53.4	-	53.4	
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				18.1	-	15.8	18.8	-	19.6	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)					9	5	4	4	4	
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					40.8%						