

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

Д.А. Соловьев

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

по программе магистратуры

19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Технологии и проектирование предприятий индустрии питания

Институт: заочного обучения и дополнительного образования

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 2г 4м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1482 от 20.11.2014

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

И.о. директора

/ А.Н. Никишанов/

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 общественного 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
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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(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.03(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	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого (с факультативами)				119	125	122	48	50	24
	Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	48	48	24
Б1	Дисциплины (модули)	40%	60%	33.3%	60	60	60	30	18	12
Б1.Б	Базовая часть				15	24	24	16	3	5
Б1.В	Вариативная часть				36	45	36	14	15	7
Б2	Практики	0%	100%	0%	51	54	54	18	30	6
Б2.В	Вариативная часть				51	54	54	18	30	6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6			6
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6			6
ФТД	Факультативы				2	2	2		2	
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.9	49.5	33.3	44
		в период гос. экзаменов								
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					312.9	143.5	104.8	64.6
		ЭКЗАМЕН (Эк)						5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)						5	2	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					21.94%			