

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» переименовано в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 25.05.2021

19.04.04

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2г 6м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2021

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 1028 от 14.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО _____

/ А.Б. Хохлов/

И.о. декана _____

/ О.М. Попова/



Д.А. Соловьев

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.12.2023 13:54:30
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566abdb77f01fe1ba2172f735a12

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	Логистика на предприятиях индустрии питания	ПК-3
ФТД.02	Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания	УК-2; ПК-8

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
					Не менее	Факт			
	Итого (с факультативами)				107	122	49	49	24
	Итого по ОП (без факультативов)				105	120	49	47	24
Б1	Дисциплины (модули)	74%	26%	23.5%	51	66	34	32	
Б1.О	Обязательная часть					49	23	26	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					17	11	6	
Б2	Практика	0%	100%	0%	45	45	15	15	15
Б2.О	Обязательная часть								
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					45	15	15	15
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				36.1	37.5	37.7	
		в период гос. экзаменов							
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				176.6	180	173.3	
		необязательная				14.2		14.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				353.3	180	173.3	
		Блок Б2				0.6	0.2	0.1	0.3
		Блок Б3				30.5			30.5
		Блок ФТД				14.2		14.2	
		Итого по всем блокам				398.6	180.2	187.6	30.8
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	
		ЗАЧЕТ (За)					6	7	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				23.43%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40.8%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					14.87%			