ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
0BC23592C498DBD2BA74E8FC611A8F90373884D2
Владелец: Машков Сергей Владимирович
Действителен: с 23.01.2022 до 23.04.2023

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Самарский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора _____ *С.В. Машков*

"25" марта 2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 25.03.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль-Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертизы продуктов из растительного сырья

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

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

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по учебной и воспитательной работе _____ */ С.В. Краснов/*

Начальник учебного отдела _____ */ М.В. Борисова/*

Декан факультета _____ */ В.Н. Сысоев/*

Руководитель ОПОП ВО _____ */ А.В. Волкова/*

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1														Курс 2														Закреп ленная
															Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)								87	87	3132	3132	1890	927	315	28.5	1026	256	304	68	308	90	21	756	182	266		218	90	28.5	1026	306	238	102	281	99	9	324	84	84		120	36	
Обязательная часть								67	67	2412	2412	1424	727	261	21.5	774	188	220	68	235	63	16	576	126	196		164	90	20.5	738	220	136	102	208	72	9	324	84	84		120	36	
+	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1				2	2	72	72	34	38		2	72			34	38																							31
+	Б1.О.02	Информационные технологии в науке и производстве		1				3	3	108	108	52	56		3	108	18	34		56																							27
+	Б1.О.03	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	2					4	4	144	144	84	33	27								4	144	28	56		33	27															26
+	Б1.О.04	Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья		1				3	3	108	108	56	52									3	108	28	28		52																26
+	Б1.О.05	Теория и организация научных исследований	1					3	3	108	108	68	13	27	3	108	34	34		13	27																						27
+	Б1.О.06	Управление качеством продуктов питания из растительного сырья		2				3	3	108	108	60	48		1.5	54	16	16		22		1.5	54	14	14		26																26
+	Б1.О.07	Деловые коммуникации		1				3	3	108	108	68	40		3	108	34		34	40																							24
+	Б1.О.08	Современные подходы в организационно-управленческой деятельности		3				3	3	108	108	68	40																3	108	34		34	40									21
+	Б1.О.09	Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях		3				3	3	108	108	68	40																3	108	34		34	40									21
+	Б1.О.10	Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья	3					4	4	144	144	100	8	36															4	144	50	50		8	36								26
+	Б1.О.11	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	1					5	5	180	180	102	42	36	5	180	34	68		42	36																						26
+	Б1.О.12	Культура в профессиональной деятельности		3				3	3	108	108	68	40																3	108	34		34	40									19
+	Б1.О.13	Технологии национальных продуктов питания		4				3	3	108	108	56	52																							3	108	28	28		52		26
+	Б1.О.14	Холодильные технологии продуктов питания	3					5	5	180	180	96	48	36								1.5	54	14	14		26		3.5	126	34	34		22	36								26
+	Б1.О.15	Товароведение продуктов растительного происхождения	2					4	4	144	144	98	10	36								4	144	42	56		10	36															26
+	Б1.О.16	Сенсорный анализ продуктов питания		1				2	2	72	72	52	20		2	72	18	34		20																							26
+	Б1.О.17	Методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	2					4	4	144	144	96	21	27	2	72	34	34		4		2	72		28		17	27															26
+	Б1.О.18	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья		3				3	3	108	108	68	40																3	108	34	34		40									26
+	Б1.О.19	Проектирование технологических процессов пищевых производств	4					4	4	144	144	74	34	36															1	36		18		18		3	108	28	28		16	36	26
+	Б1.О.20	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания		4				3	3	108	108	56	52																							3	108	28	28		52		26
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								20	20	720	720	466	200	54	7	252	68	84		73	27	5	180	56	70		54		8	288	86	102		73	27								
+	Б1.В.01	Биотехнологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	3					3	3	108	108	68	13	27															3	108	34	34		13	27								26
+	Б1.В.02	Тара и упаковка для продуктов питания растительного происхождения		3				2	2	72	72	52	20																2	72	18	34		20									26
+	Б1.В.03	Оборудование для комплексной переработки растениеводческой продукции		3				3	3	108	108	68	40																3	108	34	34		40									26
+	Б1.В.04	Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий		2				3	3	108	108	72	36		1	36		16		20		2	72	28	28		16																26
+	Б1.В.05	Инновационные технологии производства напитков	1					3	3	108	108	68	13	27	3	108	34	34		13	27																						26
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**2**				**3**	**3**	**108**	**108**	**70**	**38**									3	**108**	**28**	**42**		**38**																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки		2				3	3	108	108	70	38									3	108	28	42		38																26
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологии сушки продуктов питания растительного происхождения		2				3	3	108	108	70	38									3	108	28	42		38																26
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**1**				**3**	**3**	**108**	**108**	**68**	**40**		3	**108**	**34**	**34**		**40**																							
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современная технология консервов и пищеконцентратов		1				3	3	108	108	68	40		3	108	34	34		40																							26
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современная технология производства продуктов детского питания		1				3	3	108	108	68	40		3	108	34	34		40																							26
Блок 2.Практика								24	24	864	864		864									12	432				432									12	432				432		
Обязательная часть								12	12	432	432		432									12	432				432																
+	Б2.О.01(П)	Технологическая практика			2			12	12	432	432		432									12	432				432																26
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12	432	432		432																							12	432				432		
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4			12	12	432	432		432																							12	432				432		26
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	20	268	36																						9	324	20			268	36	
Обязательная часть								9	9	324	324	20	268	36																						9	324	20			268	36	
+	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					3	3	108	108	20	52	36																						3	108	20			52	36	26
+	Б3.О.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216		216																							6	216				216		26

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1													Курс 2													Закреп ленная
															Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4	144	144	84	60									2	72	14	28		30									2	72	14	28		30		
+	ФТД.01	Продукты питания из дикорастущего растительного сырья		2				2	2	72	72	42	30									2	72	14	28		30																26
+	ФТД.02	Современные технологии производства растительных масел		4				2	2	72	72	42	30																							2	72	14	28		30		26