

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 30.03.2023

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
Факультет: Технологический

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.В. Машков

20 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной, воспитательной работе и молодежной политике

Ю.З. Кирова / Ю.З. Кирова/

Начальник учебного отдела

М.В. Борисова / М.В. Борисова/

Руководитель ОПОП ВО

А.В. Волкова / А.В. Волкова/

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов					Курс 1										Курс 2										Закрепленная	Код																								
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4																														
															з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек			Лаб	Пр	СР	Конт роль																				
Блок 1. Дисциплины (модули)																												87	87	3132	3132	1890	927	315	28.5	256	304	68	308	90	21	182	266	218	90	28.5	306	238	102	281	99	9	84	84	120	36				
Обязательная часть																												67	67	2412	2412	1424	727	261	21.5	188	220	68	235	63	16	126	196	164	90	20.5	220	136	102	208	72	9	84	84	120	36				
+	Б1.0.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1				2	2	72	72	34	38																31																															
+	Б1.0.02	Информационные технологии в науке и производстве		1				3	3	108	108	52	56		3	18	34												27																															
+	Б1.0.03	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	2					4	4	144	144	84	33	27				4	28	56		33	27						26																															
+	Б1.0.04	Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья		1				3	3	108	108	56	52					3	28	28		52							26																															
+	Б1.0.05	Теория и организация научных исследований	1					3	3	108	108	68	13	27	3	34	34												27																															
+	Б1.0.06	Управление качеством продуктов питания из растительного сырья		2				3	3	108	108	60	48		1.5	16	16												26																															
+	Б1.0.07	Деловые коммуникации		1				3	3	108	108	68	40		3	34													24																															
+	Б1.0.08	Современные подходы в организационно-управленческой деятельности		3				3	3	108	108	68	40												3	34		34	40	21																														
+	Б1.0.09	Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях		3				3	3	108	108	68	40												3	34		34	40	21																														
+	Б1.0.10	Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья	3					4	4	144	144	100	8	36											4	50	50		8	36	26																													
+	Б1.0.11	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	1					5	5	180	180	102	42	36	5	34	68													26																														
+	Б1.0.12	Культура в профессиональной деятельности		3				3	3	108	108	68	40												3	34		34	40	19																														
+	Б1.0.13	Технологии национальных продуктов питания		4				3	3	108	108	56	52														3	28	28	52	26																													
+	Б1.0.14	Холодильные технологии продуктов питания	3					5	5	180	180	96	48	36											1.5	14	14		26	3.5	34	34	22	36	26																									
+	Б1.0.15	Товароведение продуктов растительного происхождения	2					4	4	144	144	98	10	36											4	42	56		10	36		26																												
+	Б1.0.16	Сенсорный анализ продуктов питания		1				2	2	72	72	52	20		2	18	34														26																													
+	Б1.0.17	Методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья	2					4	4	144	144	96	21	27	2	34	34														26																													
+	Б1.0.18	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья		3				3	3	108	108	68	40												3	34	34		40		26																													
+	Б1.0.19	Проектирование технологических процессов пищевых производств	4					4	4	144	144	74	34	36											1		18		18	3	28	28	16	36	26																									
+	Б1.0.20	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания		4				3	3	108	108	56	52															3	28	28		52		26																										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												20	20	720	720	466	200	54	7	68	84		73	27	5	56	70		54															
+	Б1.В.01	Биотехнологии при производстве продуктов питания из растительного сырья	3					3	3	108	108	68	13	27												3	34	34		13	27		26																											
+	Б1.В.02	Тара и упаковка для продуктов питания растительного происхождения		3				2	2	72	72	52	20													2	18	34		20			26																											
+	Б1.В.03	Оборудование для комплексной переработки растениеводческой продукции		3				3	3	108	108	68	40													3	34	34		40			26																											
+	Б1.В.04	Современные технологии производства хлеба, хлебоуловочных и макаронных изделий		2				3	3	108	108	72	36		1		16									2	28	28		16			26																											
+	Б1.В.05	Инновационные технологии производства напитков	1					3	3	108	108	68	13	27	3	34	34																26																											
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2				3	3	108	108	70	38												3	28	42		38																															
+	Б1.В.ДВ.01.01	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки		2				3	3	108	108	70	38													3	28	42		38			26																											
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология сушки продуктов питания растительного происхождения		2				3	3	108	108	70	38													3	28	42		38			26																											
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		1				3	3	108	108	68	40		3	34	34																																											
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современная технология консервов и пищецентратов		1				3	3	108	108	68	40		3	34	34																26																											
-	Б1.В.ДВ.02.02	Современная технология производства продуктов детского питания		1				3	3	108	108	68	40		3	34	34																26																											
Блок 2. Практика																												24	24	864	864		864																											
Обязательная часть																												12	12	432	432		432																											
+	Б2.0.01(П)	Технологическая практика				2		12	12	432	432		432																				26																											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												12	12	432	432		432																											
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				4		12	12	432	432		432																	12			432		26																									

