

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Габитов И.И.

13.03.2020 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 26.03.2020

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Производство продуктов питания на основе растительного сырья с повышенным фитохимическим потенциалом

Кафедра: Технологии общественного питания и переработки растительного сырья

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019
Учебный год 2020-2021
Образовательный стандарт № 1481 от 20.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе / Юнусбаев Н.М./
Заведующий УМЧ / Гуктаров М.Ф./
Декан / Газеев И.Р./
Работодатель АО УХО Восход / Оточин В.П./
Руководитель ОПОП ВО / Калужина О.Ю./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
Числа																																																							
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	*							*		*																										
II										*									Э	*							*		*																										

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	15 1/6	18 5/6	34	11 5/6	11 1/6	23	57
Э	Экзаменационные сессии	2	1 2/6	3 2/6	4/6	4/6	1 2/6	4 4/6
П	Производственная практика		5 2/6	5 2/6	4 4/6		4 4/6	10
Пд	Преддипломная практика					8	8	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
К	Каникулы	2	5	7		8 4/6	8 4/6	15 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6 (9)	5/6 (5)	2/6 (14)	1 3/6 (9)	5/6 (5)	2/6 (14)	4/6 (28)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		20 4/6	31 2/6	52	18 4/6	33 2/6	52	104
Студентов								

Група			
-------	--	--	--

+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	2			4	4		144	144	32	76	36						4	12	20			76	36			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Научные основы технологий продуктов питания	2			4	4	36	144	144	32	76	36						4	12	20			76	36			
-	Б1.В.ДВ.04.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2			4	4	36	144	144	32	76	36						4	12	20			76	36			
						42	42		1512	1512	408	852	252	13	36	68	24		232	108	13	36	34	58		268	72	9
						60	60		2160	2160	604	1304	252	20	58	76	76		402	108	24	60	42	140		550	72	9

Блок 2.Практика

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

+	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа		1234		27	27	36	972	972	972			4				144						144			9
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)			23	15	15	36	540	540	540								8					288			7
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			4	12	12	36	432	432	432																
						54	54		1944	1944	1944			4				144					12		432		16
						54	54		1944	1944	1944			4				144					12		432		16

Блок 3.Государственная итоговая аттестация

Обязательная часть

+	Б3.О.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				6	6	36	216	216	36	180															
						6	6		216	216	36	180															
						6	6		216	216	36	180															

ФТД.Факультативы

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

+	ФТД.В.01	Анализ экономической деятельности предприятия		1		3	3	36	108	108	22	86		3	10	12			86								
+	ФТД.В.02	Организация и управление предприятием питания		3		3	3	36	108	108	22	86															3
						6	6		216	216	44	172		3	10	12			86								3
						6	6		216	216	44	172		3	10	12			86								3

Курс 2													Закрепленная кафедра			
Сем. 3						Сем. 4										
Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции	
													25	Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	ОК-1; ОК-2	
													26	Экономики и менеджмента	ОК-2; ОПК-2	
													4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-2; ОК-3; ОПК-2	
													29	Иностранных языков	ОПК-1	
													4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-3; ОПК-1; ОПК-2	
													4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-1	
													4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОПК-2	
													20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-12; ПК-14	
													20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-5; ПК-7	
						3	8	10	4			50	36	20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-11
														20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-14
														20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-16
12	20				76									18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	ПК-7; ПК-13
8	12	6			46	2	6	8	4					20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-7; ПК-10; ПК-13
														18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	ПК-6; ПК-9; ПК-13
														20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-4; ПК-6; ПК-9; ПК-11
8	24				76	36								19	Технология мясных, молочных продуктов и химии	ПК-6; ПК-8
																ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15
														20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15
														20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15
																ПК-6; ПК-7; ПК-8
														20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-6; ПК-7; ПК-8
														20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-6; ПК-7; ПК-8
						2	8	14					50			ПК-11; ПК-12
						2	8	14						20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-11; ПК-12
						2	8	14						20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-11; ПК-12

