

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»  
Институт (факультет) Биотехнологии и биоинженерии

Утверждаю

План одобрен  
Ученым советом вуза

Протокол № 16

"30" 06 2017 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

уровень подготовки:  
магистратура

Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) «Инновационные технологии продуктов из растительного сырья»

Виды деятельности: научно-исследовательская; проектно-технологическая

Квалификация: магистр

Тип программы: академическая магистратура

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года

Год начала подготовки 2017

Образовательный  
стандарт

№ 1481 от 20.11.2014 г.

### Согласовано


Проректор по учебной работе

Проректор по учебно-методической работе

Начальник управления развития образовательных программ

Декан (директор)

Зав. кафедрой/Руководитель образовательной программы



Алексеева Е.Н.

Зомитева Г.М.

Савчук Г.В.

Бычкова Т.С.

Березина Н.А.







Код	Наименование	Дисциплины направленности	Формы контроля, семестр		Итого, ч				Аудиторные занятия, ч			Курс 1 Ауд, ч		Курс 2 Ауд, ч		
			экс	зачет	Ауд	экс	СРС	по строке	ЗЕ	лек	пр	лаб	1	2	3	4
Б1.В.Д В.1	Тара и упаковка // Современные упаковочные материалы		1		42		30	72	2	8	34		42			
Б1.В.Д В.2	Компьютерные технологии в науке и образовании // Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания // Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ		2		40		68	108	3	8		32		40		
Б1.В.Д В.3	Основы строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий // Основы проектирования и строительства пищевых предприятий		3		38	36	70	144	4	8	30				38	
Б1.В.Д В.4	Технология получения и применения физиолого-функциональных добавок для продуктов питания из растительного сырья // Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания		3		34	36	38	108	3	6		28			34	
Б1.В.Д В.5	Основы сушки продуктов питания из растительного сырья // Основы сушки макаронных и сахаро-бараночных изделий		3		52	36	56	144	4	8		44			52	
	<b>Итого по дисциплинам по выбору</b>				<b>206</b>	<b>108</b>	<b>262</b>	<b>576</b>	<b>16</b>	<b>38</b>	<b>64</b>	<b>104</b>	<b>42</b>	<b>40</b>	<b>124</b>	
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>															
Б1.В.Ф ТД.1	Нормативно-техническая документация на предприятиях отрасли		1		22		14	36	1	6	16		22			
Б1.В.Ф ТД.2	Методика подготовки и защиты магистерской выпускной квалификационной работы		3		22		14	36	1	6	16				22	
Б1.В.Ф ТД.3	Научный дискурс в иноязычном поликультурном пространстве		2		54		54	108	3		54		18	36		
	<b>Итого по факультативам</b>				<b>98</b>		<b>82</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>86</b>		<b>40</b>	<b>36</b>	<b>22</b>	
	<b>Итого по вариативной части</b>				<b>630</b>	<b>180</b>	<b>882</b>	<b>1692</b>	<b>47</b>	<b>106</b>	<b>216</b>	<b>308</b>	<b>204</b>	<b>148</b>	<b>190</b>	<b>88</b>
	<b>Всего</b>				<b>856</b>	<b>288</b>	<b>1196</b>	<b>2340</b>	<b>65</b>	<b>156</b>	<b>304</b>	<b>396</b>	<b>306</b>	<b>220</b>	<b>242</b>	<b>88</b>
	<b>Всего без факультативов</b>				<b>758</b>	<b>288</b>	<b>1114</b>	<b>2160</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>218</b>	<b>396</b>	<b>266</b>	<b>184</b>	<b>220</b>	<b>88</b>

## Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)»

Код	Наименование	Семестр	Итого, ч		Курс 1		Курс 2	
			дней	ЗЕ	1	2	3	4
<b>В</b>	<b>Вариативная часть</b>							
Б2.В.1	Научно-исследовательская работа	1,2,3,4	168	42	32	48	48	40
Б2.В.2	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта)	2	24	6		24		

Код	Наименование	Семестр	Итого, ч		Курс 1		Курс 2	
			дней	ЗЕ	1	2	3	4
	профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика)							
Б2.В.3	Производственная практика (преддипломная практика)	4	24	6				24
	<b>Итого по вариативной части</b>		<b>216</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>64</b>
	<b>Всего</b>		<b>216</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>64</b>

## Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

Код	Наименование	Семестр	Итого, ч		Курс 1		Курс 2	
			дней	ЗЕ	1	2	3	4
<b>Б</b>	<b>Базовая часть</b>							
Б3.Б.1	Подготовка выпускной квалификационной работы	4	12	3				12
Б3.Б.2	Защита выпускной квалификационной работы	4	12	3				12
	<b>Итого по базовой части</b>		<b>24</b>	<b>6</b>				<b>24</b>
	<b>Всего</b>		<b>24</b>	<b>6</b>				<b>24</b>

## Матрица компетенций

Код	Наименование	Компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-11,ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-21,ПК-22,ПК-23,ПК-24
Б	Базовая часть	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-12,ПК-13,ПК-14
Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-5
Б1.Б.2	Биоконверсия растительного сырья	ПК-6,ПК-7,ПК-12
Б1.Б.3	Научные основы развития инновационных технологий продуктов питания из растительного сырья	ОК-1,ПК-6,ПК-7
Б1.Б.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	ОК-3,ОПК-3,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-13
Б1.Б.5	Инновационный менеджмент	ОК-3,ОПК-3,ОПК-4
Б1.Б.6	Химия вкуса, цвета и аромата	ПК-6,ПК-7
Б1.Б.7	Общие принципы создания и медико-биологические основы производства продуктов функционального и специального назначения	ПК-6,ПК-7,ПК-12,ПК-14
В	Вариативная часть	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОПК-1,ОПК-4,ОПК-5,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-11,ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-21,ПК-22,ПК-23,ПК-24
ОД	Общие дисциплины	ОК-1,ОК-3,ОПК-1,ОПК-4,ОПК-5,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-11,ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-21
Б1.В.ОД.1	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях	ОК-1,ОК-3,ПК-12
Б1.В.ОД.2	Научные основы производства безопасных продуктов питания	ПК-6,ПК-8,ПК-12
Б1.В.ОД.3	Биотехнологические основы производства хлебопекарных полуфабрикатов	ПК-6,ПК-7,ПК-12,ПК-14
Б1.В.ОД.4	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-4,ОПК-5,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-10,ПК-12

