УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Морозов В.Ю.

" " 20 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 27.04.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

35.04.04

Направление подготовки 35.04.04 Агрономия

Направленность: Технология производства и переработки пивоваренного сырья
(профиль):
Кафедра: Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Институт: Агротехнологий и пищевых производств

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 708 от 26.07.2017

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.017	АГРОНОМ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический
+	научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе и цифровой трансформации

_____ / Громов Е.И./

Директор учебно-методического центра

_____ / Луговской С.И./

Директор института агротехнологий и пищевых производств

_____ / Орлова А.Г./

Заведующий кафедрой

_____ / Степанова Н.Ю./

Руководитель образовательной программы

_____ / Степанова Н.Ю./

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра																										
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	з.е.	з.е.	Код	Наименование																					
Блок 1. Дисциплины (модули)																							69	69	2484	2484	933	933	1263	288		22	20	27													
Обязательная часть																							36	36	1296	1296	488	488	736	72		11	10	15													
+	Б1.О.01	Инновационные технологии в агрономии	3	12						14	14	504	504	176	176	292	36			5	4	5			1	Кафедра растениеводства имени И.А.Стебута																					
+	Б1.О.02	Методика экспериментальных исследований в агрономии			1					3	3	108	108	64	64	44				3					3	Кафедра защиты и карантина растений																					
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	1							3	3	108	108	48	48	24	36			3					49	Кафедра иностранных языков и культуры речи																					
+	Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации		2						3	3	108	108	32	32	76					3				20	Кафедра безопасности технологических процессов и производств																					
+	Б1.О.05	Методика профессионального обучения		2						3	3	108	108	32	32	76					3				2	Кафедра земледелия и луговодства																					
+	Б1.О.06	Цифровая трансформация агропромышленного комплекса		3						2	2	72	72	40	40	32							2		1	Кафедра растениеводства имени И.А.Стебута																					
+	Б1.О.07	Использование систем искусственного интеллекта в сельском хозяйстве		3						2	2	72	72	40	40	32							2		2	Кафедра земледелия и луговодства																					
+	Б1.О.08	Стратегический менеджмент на предприятиях агропромышленного комплекса		3						3	3	108	108	24	24	84							3		41	Кафедра организации аграрного производства и менеджмента																					
+	Б1.О.09	Основы коммерциализации технологических достижений		3						3	3	108	108	32	32	76							3		41	Кафедра организации аграрного производства и менеджмента																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																							33	33	1188	1188	445	445	527	216		11	10	12													
+	Б1.В.01	Технология возделывания пивоваренного ячменя		1						4	4	144	144	32	32	112				4					1	Кафедра растениеводства имени И.А.Стебута																					
+	Б1.В.02	Хмелеводство			1					2	2	72	72	32	32	40				2					1	Кафедра растениеводства имени И.А.Стебута																					
+	Б1.В.03	Микробиология зерна, солода и пива	1							3	3	108	108	64	64	8	36			3					6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
+	Б1.В.04	Солодоращение	2	1						9	9	324	324	98	98	154	72			2	7				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
+	Б1.В.05	Оборудование и проектирование солодовенного предприятия			3	3				4	4	144	144	51	51	93						4			6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
+	Б1.В.06	Основы технологии пива и пивных напитков	3							4	4	144	144	68	68	40	36					4			6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
+	Б1.В.ДЭ.01	Элективные дисциплины (модули) 1 (ДЭ.1)	2							3	3	108	108	66	66	6	36				3																										
+	Б1.В.ДЭ.01.01	Технология продуктов переработки хмеля	2							3	3	108	108	66	66	6	36					3			6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
-	Б1.В.ДЭ.01.02	Биотехнологии в растениеводстве	2							3	3	108	108	66	66	6	36				3				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
+	Б1.В.ДЭ.02	Элективные дисциплины (модули) 2 (ДЭ.2)	3							4	4	144	144	34	34	74	36					4																									
+	Б1.В.ДЭ.02.01	Качество и безопасность сырья и готовой продукции	3							4	4	144	144	34	34	74	36					4			6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
-	Б1.В.ДЭ.02.02	Система НАССР в технологии пива	3							4	4	144	144	34	34	74	36					4			6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
Блок 2. Практика																							42	42	1512	1512	12	12	1500											18		24					
Обязательная часть																							39	39	1404	1404	8	8	1396											18		21					
+	Б2.О.01	Производственная практика			24					39	39	1404	1404	8	8	1396					18		21																								
+	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа			2					18	18	648	648	4	4	644					18				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
+	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика			4					21	21	756	756	4	4	752							21		6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																							3	3	108	108	4	4	104															3			
+	Б2.В.01	Производственная практика		4						3	3	108	108	4	4	104																															
+	Б2.В.01.01(Па)	Преддипломная практика		4						3	3	108	108	4	4	104								3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																							9	9	324	324	8	8	316																9		
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4							3	3	108	108	4	4	104								3	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4							6	6	216	216	4	4	212								6	6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					
ФТД. Факультативы																							4	4	144	144	64	64	80							4											
+	ФТД.01	Растениеводство стран мира		1						2	2	72	72	32	32	40					2				1	Кафедра растениеводства имени И.А.Стебута																					
+	ФТД.02	Технология функциональных ферментированных напитков		1						2	2	72	72	32	32	40					2				6	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции																					

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				110	129	124	64	26	38	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				106	125	120	60	22	38	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	52%	48%	21.2%	60	74	69	42	22	20	27	27	
Б1.О	Обязательная часть				33	40	36	21	11	10	15	15	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				27	41	33	21	11	10	12	12	
Б2	Практика	93%	7%	0%	40	42	42	18		18	24		24
Б2.О	Обязательная часть				30	39	39	18		18	21		21
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				1	3	3				3		3
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
ФТД	Факультативы				4	4	4	4	4				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.8	-	54	54	-	50.9	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	
		в период гос. экзаменов						-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					21.1	-	21	21.2	-	21	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					933	-	336	240	-	357	
		Блок Б2					12	-		4	-		8
		Блок Б3					8	-			-		8
		Блок ФТД					64	-	64		-		
		Итого по всем блокам					1017	-	400	244	-	357	16
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						4	2	2	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)						6	3	3	5	4	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	2	1	2	1	1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					43.73%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					62.5%							
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					37.56%							