

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом Университета  
Протокол № 7 от 28.03.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

"марта 2023 г.

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Направленность Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Кафедра пищевых технологий  
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УРИЦТ

Ширяев С.Г. / Ширяев С.Г./

Начальник ОУОПКО

Контарева В.Ю. / Контарева В.Ю./

Декан

Скрипин П.В. / Скрипин П.В./

Руководитель магистерской программы

Кобыляцкий П.С. / Кобыляцкий П.С./



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.О.02	Управление проектами в профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.03	Менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.04	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке	УК-4.1; УК-4.3
Б1.О.05	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке	УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.06	Межкультурная коммуникация	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.07	Технология переработки вторичных продуктов убоя животных	ОПК-2.2
Б1.О.08	Методология и практика научно-исследовательской работы	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.09	Управление качеством и технический контроль продуктов животного происхождения	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОПК-4.1
Б1.О.11	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	УК-2.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.12	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.13	Современные технологии мяса и мясных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-4.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.01	Научные основы повышения эффективности производства мясных продуктов	ПК-1.1; ПК-1.5
Б1.В.02	Технология мясных продуктов функционального назначения	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.03	Организация патентных исследований проектируемых объектов технологии и продукции, его анализ и подготовка патентной документации	ПК-1.6
Б1.В.04	Современное оборудование и средства автоматизации производств продуктов животного происхождения	ПК-1.4; ПК-2.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.03\_мясо\_Z1 +.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Технология биологически активных веществ, пищевых макро- и микроингредиентов, добавок и улучшателей	ПК-1.2; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы исследований пищевого сырья и продуктов	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.02.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	ПК-1.2; ПК-1.5
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.О.01	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б2.О.02	Производственная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	УК-2.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.01	Производственная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.01.01(П)	Практика по технологии мяса и мясных продуктов	ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.5
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; ПК-2.2
ФТД.01	Тара из полимерных и комбинированных материалов	ПК-2.2
ФТД.02	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3