

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 26.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

Март 2024 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)

2024

Учебный год

2024-2025

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./


Начальник ОУОПИКО

 / Контарева В.Ю./

Декан

 / Скрипин П.В./

Руководитель магистерской программы

 / Кобыляцкий П.С./

План Учебный план магистратуры '++++ 19.04.03_мясо_Z4.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

		Формы прог. атт.				з.е.		Итого акад. часов		Курс 1																		Курс 2																		Курс 3																	
Семестр в плане	Индекс	Наименование	Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	Часов з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Зимняя сессия						Летняя сессия						Зимняя сессия						Летняя сессия						Зимняя сессия						Летняя сессия																			
														з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль												
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																															
Обязательная часть																																																															
+ Б1.О.01 Философские проблемы науки и техники																																																															
+ Б1.О.02 Управление проектами в профессиональной деятельности																																																															
+ Б1.О.03 Менеджмент																																																															
+ Б1.О.04 Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке																																																															
+ Б1.О.05 Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке																																																															
+ Б1.О.06 Межкультурная коммуникация																																																															
+ Б1.О.07 Технология переработки вторичных продуктов убоя животных																																																															
+ Б1.О.08 Методология и практика научно-исследовательской работы																																																															
+ Б1.О.09 Управление качеством и технический контроль продуктов животного происхождения																																																															
+ Б1.О.10 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом																																																															
+ Б1.О.11 Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения																																																															
+ Б1.О.12 Витетехнология продуктов питания из сырья животного происхождения																																																															
+ Б1.О.13 Современные технологии мяса и мясных продуктов																																																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																																															
+ Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства мясных продуктов																																																															
+ Б1.В.02 Технология мясных продуктов функционального назначения																																																															
+ Б1.В.03 Организация патентных исследований проектируемых объектов технологии и продукции, его анализа и подготовка патентной документации																																																															
+ Б1.В.04 Современное оборудование и средства автоматизации производства продуктов животного происхождения																																																															
+ Б1.В.05 Технология биологически активных веществ, пищевых консерв- и микробиогенезов, добавок и улучшителей																																																															
+ Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																																																															
+ Б1.В.ДВ.01.01 Современные физико-химические и микробиологические методы исследования сырья и продуктов животного происхождения																																																															
- Б1.В.ДВ.01.02 Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем																																																															
+ Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																																																															
+ Б1.В.ДВ.02.01 Витетехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови																																																															
- Б1.В.ДВ.02.02 Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья																																																															
Блок 2. Практика																																																															
+ Б2.О.01 Учебная практика																																																															
+ Б2.О.01.01(У) Технологическая практика																																																															
+ Б2.О.02 Производственная практика																																																															
+ Б2.О.02.01(П) Научно-исследовательская работа																																																															
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																																																															
+ Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																																																															
+ Б3.02 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																																																															
ФТД. Факультативные дисциплины																																																															
+ ФТД.01 Пара из полимерных и комбинированных материалов																																																															
+ ФТД.02 Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья																																																															

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
Б1.0	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
Б1.0.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.0.02	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
Б1.0.03	Менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.04	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке	УК-4.1; УК-4.3
Б1.0.05	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке	УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.06	Межкультурная коммуникация	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.07	Технология переработки вторичных продуктов убоя животных	ОПК-2.2
Б1.0.08	Методология и практика научно-исследовательской работы	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.09	Управление качеством и технический контроль продуктов животного происхождения	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОПК-4.1
Б1.0.11	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	УК-2.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.12	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.13	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_Z4.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2024

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	Современные физико-химические и биотехнологические методы исследований сырья и продуктов животного происхождения	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