

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

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)

2023

Учебный год

2024-2025

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

[Подпись] / Ширяев С.Г./

Начальник ОУОПКО

[Подпись] / Контарева В.Ю./

Декан

[Подпись] / Скрипин П.В./

Руководитель магистерской программы

[Подпись] / Кобыляцкий П.С./



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

марта 2024 г.

План Учебный план магистратуры '+++ 19.04.03_мясо_03.rlx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.	Итого акад.часов					Курс 1																Курс 2																											
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.		Факт	Часов в з.е.	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4																															
									По плану	Конг. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль																			
Блок 1. Дисциплины (модули)						69																																																	
Обязательная часть						44																																																	
+	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники		2		3	36	108	56.2	51.8								3	108	28		28	0.2	51.8																															
+	Б1.О.02	Управление проектами в профессиональной деятельности		3		3	36	108	84.2	23.8																																													
+	Б1.О.03	Менеджмент		1		3	36	108	96.2	11.8								3	108	32		64	0.2	11.8																															
+	Б1.О.04	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке		2		3	36	108	56.2	51.8								3	108					0.2	51.8																														
+	Б1.О.05	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке	1			3	36	108	33.3	38.7	36	3	108									32	1.3	38.7	36																														
+	Б1.О.06	Межкультурная коммуникация		1		3	36	108	64.2	43.8		3	108	32								32	0.2	43.8																															
+	Б1.О.07	Технология переработки вторичных продуктов убоя животных		1		3	36	108	64.2	43.8		3	108									64	0.2	43.8																															
+	Б1.О.08	Методология и практика научно-исследовательской работы		2		4	36	144	84.2	59.8																4	144	28		56	0.2	59.8																							
+	Б1.О.09	Управление качеством и технический контроль продуктов животного происхождения		3		3	36	108	84.2	23.8																3	108	28		56	0.2	23.8																							
+	Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2			5	36	180	85.3	58.7	36															5	180	28		56	1.3	58.7	36																						
+	Б1.О.11	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения		3		2	36	72	56.2	15.8																2	72	28																											
+	Б1.О.12	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	3			4	36	144	85.3	22.7	36															4	144	28		56	1.3	22.7	36																						
+	Б1.О.13	Современные технологии мяса и мясных продуктов	1			5	36	180	97.3	46.7	36	5	180	32																																									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						25																																																	
+	Б1.В.01	Научные основы повышения эффективности производства мясных продуктов	3			4	36	144	85.3	22.7	36															4	144	28		56	1.3	22.7	36																						
+	Б1.В.02	Технология мясных продуктов функционального назначения	2			5	36	180	85.3	58.7	36															5	180	28		56	1.3	58.7	36																						
+	Б1.В.03	Организация патентных исследований проектируемых объектов технологии и продукции, его анализ и подготовка патентной документации		3		2	36	72	56.2	15.8																2	72			56	0.2	15.8																							
+	Б1.В.04	Современное оборудование и средства автоматизации производства продуктов животного происхождения		2		3	36	108	84.2	23.8																3	108	28		56	0.2	23.8																							
+	Б1.В.05	Технология биологически активных веществ, пищевых макро- и микроингредиентов, добавок и улучшателей		2		5	36	180	85.3	58.7	36															5	180	28		56	1.3	58.7	36																						
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1		3		108	64.2	43.8		3	108																																										
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические и биотехнологические методы исследований сырья и продуктов животного происхождения		1		3	36	108	64.2	43.8		3	108																																										
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем		1		3	36	108	64.2	43.8		3	108																																										
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3		3		108	84.2	23.8															3	108	28		56	0.2	23.8																								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови		3		3	36	108	84.2	23.8															3	108	28		56	0.2	23.8																								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья		3		3	36	108	84.2	23.8															3	108	28		56	0.2	23.8																								
Блок 2. Практика						45																																																	
Обязательная часть						30																																																	
+	Б2.О.01	Учебная практика		2		6		216	60.25	155.75								6	216						60	0.25	155.75																												
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика		2		6	36	216	60.25	155.75									6	216					60	0.25	155.75																												
+	Б2.О.02	Производственная практика		4		24		864	0.75	863.25																																													
+	Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа		4		24	36	864	0.75	863.25																																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						15																																																	
+	Б2.В.01	Производственная практика		24		15		540	1.5	538.5									6	216					0.5	0.25	215.25																												
+	Б2.В.01.01(П)	Практика по технологии мяса и мясных продуктов		2		6	36	216	0.75	215.25									6	216					0.5	0.25	215.25																												
+	Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика		4		9	36	324	0.75	323.25																																													
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						6																																																	
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	36	108	1.8	70.2	36																																												
+	Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			3	36	108	21.3	50.7	36															3	108																												
ФТД. Факультативные дисциплины						5																																																	

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

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