

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5339041e036b477075337

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 25.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

14.08.2025 г.

19.04.03

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

Программа магистратуры: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Кафедра пищевых технологий
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 6 м.

| Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты | |
|---|--|
| Код | |
| 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

Начальник ОУОПКО

Декан

Руководитель магистерской программы

/ Ширяев С.Г./

/ Контарева В.Ю./

/ Скрипин П.В./

/ 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 |
| Б1.0 | 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 |

| 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 |