

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:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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 марта 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

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

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 ОУОПКО

/ Контарева В.Ю./

Декан

/ Скрипин П.В./

Руководитель магистерской программы

/ Кобыляцкий П.С./

Формы пром. атт.						Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2													
											Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4								
Зачет	Экзам.	Зачет	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. 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	2484	1491.7	740.3	252	20	720	96		320	3.4	228.6	72	28	1008	168		364	4.7	363.3	108	21	756	168		364	3.6	148.4	72
Обязательная часть						44	1584	947	493	144	17	612	96		256	3.2	184.8	72	15	540	84		196	1.9	222.1	36	12	432	112		196	1.9	86.1	36
+	B1.O.01	Философии проблемы науки и техники		2	3	36	108	56.2	51.8								3	108	28		28	0.2	51.8											
+	B1.O.02	Управление проектами в профессиональной деятельности		3	3	36	108	84.2	23.8																3	108	28		56	0.2	23.8			
+	B1.O.03	Менеджмент		1	3	36	108	96.2	11.8		3	108	32		64	0.2	11.8																	
+	B1.O.04	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке		2	3	36	108	56.2	51.8								3	108			56	0.2	51.8											
+	B1.O.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																	
+	B1.O.06	Межкультурная коммуникация		1	3	36	108	64.2	43.8		3	108	32		32	0.2	43.8																	
+	B1.O.07	Технология переработки вторичных продуктов убоя животных		1	3	36	108	64.2	43.8		3	108			64	0.2	43.8																	
+	B1.O.08	Методология и практика научно-исследовательской работы		2	4	36	144	84.2	59.8								4	144	28		56	0.2	59.8											
+	B1.O.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			
+	B1.O.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										
+	B1.O.11	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения		3	2	36	72	56.2	15.8																2	72	28		28	0.2	15.8			
+	B1.O.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		
+	B1.O.13	Современные технологии мяса и мясных продуктов	1		5	36	180	97.3	46.7	36	5	180	32		64	1.3	46.7	36																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						25	900	544.7	247.3	108	3	108			64	0.2	43.8		13	468	84		168	2.8	141.2	72	9	324	56		168	1.7	62.3	36
+	B1.B.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		
+	B1.B.02	Технология мясных продуктов функционального назначения	2		5	36	180	85.3	58.7	36							5	180	28		56	1.3	58.7	36										

План Учебный план магистратуры '++ 19.04.03 мясо О5.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2025

[illegible]

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