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 N2 7 от 25.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Федоров В.Х.

19.04.03

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

Программа магистратуры: Технология мяса и мясных продуктов

магистратурь Кафедра:

Кафедра пищевых технологий

Факультет:

Биотехнологический

Квалификация: магистр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2025	
Форма обучения: Очная форма	Учебный год Образовательный стандарт (ФГОС)	2025-2026 № 937 от 11.08.2020	
Срок получения образования: 2 г.	о вразовання ізпіда вінаповріні (ф. 66)	Nº 957 01 11.00.2020	

Код	Области профессиональной деятельности и	(или) сферы профессиональной деятельнос	ти Профессиональные стандарты	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	7		- 4
Типы задач проф научно-исследовате	рессиональной деятельности	СОГЛАСОВАНО		13.21
		Проректор по УРиЦТ	/ Ширяев С.Г./	
		Начальник ОУОПиКО	Мория [Контарева В.Ю./	
		Декан	Скрипин П.В./	
		Руководитель магистерской программы	/ Кобыляцкий П.С./	

План Учебный план магистратуры '++ 19.04.03_мясо_О5.рlх', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2025

і ілан	, 4 C OH	ый план магистратуры		9.04. иы пром. а			_O3.p		кад.часов		IBITER	КИ	19.04	прог	Kypo		СТР	атур	ω.	ICX	HOJIC	КИІ	я мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2025																	
-		-			-		+-	1	кад.часов				Ce	местр 1		1 1		1			Семес	тр 2			-		1	Семе	стр 3											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет За	оц.	Б 3.0	е. плану	Конт. раб.	CP	Конт роль			Лек Лаб		КАт	CP	Конт роль	з.е.		Лек	Лаб			pc pc	эль з.е			Лаб	Пр	КАт	CP	роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт		Конт роль
	исциплины тыная часть	(модули)			69	_	2484 1584	1491.7 947	740.3 493	252 144			96 96	320 256	3.4	228.6 184.8	72 72	28 15		168 84	_	364 196			08 21				364 196		148.4 86.1	72 36			-	4	—	-	-	
	Б1.O.01	Философские проблемы науки и техники		2	3			56.2		144	1/ (012	90	230	3.2	104.0	72	3		28				1.8	0 12	432	112		190	1.9	00.1	30	-	-		-		-	-	
	Б1.0.02	Управление проектами в профессиональной		3	3			84.2	1												İ				3	108	28		56	0.2	23.8									
	Б1.0.03	деятельности Менеджмент		1	3	_		96.2			3	108	32	64	0.2	11.8								-		+	+					-	\longrightarrow	-+	\dashv	-+	-+	\dashv	\dashv	-
	Б1.O.04	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке		2	3			56.2				100	52	01	0.2	11.0		3	108			56	0.2	1.8													1			
+	61.0.05	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.O.08	Методология и практика научно- исследовательской работы		2	4	36	144	84.2	59.8									4	144	28		56	0.2	9.8													1			
+	51.0.09	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	8.7	16															
+	Б1.О.11	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения		3	2	36	72	56.2	15.8																2	72	28		28	0.2	15.8									
+	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	64	1.3	46.7	36																							
Часть, ф	ормируемая	участниками образовательных отношен	ний		25		900	544.7	247.3	108	3 1	108		64	0.2	43.8		13	468	84		168	2.8 14	11.2 7	2 9	324	56		168	1.7	62.3	36								
+	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	8.7	6															
+	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									
+	51.B.04	Современное оборудование и средства автоматизации производств продуктов животного происхождения		2	3	36	108	84.2	23.8									3	108	28		56	0.2	3.8																
+	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	8.7	16															
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1	3		108	64.2	43.8		3 1	108		64	0.2	43.8																								
+	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		64	0.2	43.8																								
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем		1	3	36	108	64.2	43.8		3	108		64	0.2	43.8																								
+	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		l														3	108	28		56	0.2	23.8			ı						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Баромембранное фракционирование компонентов пишевого сырья		3	3	36	108	84.2	23.8																3	108	28		56	0.2	23.8									
Блок 2.П	рактика				45		1620	62.5	1557.5									12	432			60.5	0.5	71									33	1188			1	0.5 1	186.5	
	тьная часть				30	_	1080	61	1019									6	216				0.25 15	_									24	864		Į	0.5	0.25 86	63.25	
	Б2.О.01 Б2.О.01.01(У)	Учебная практика Технологическая практика			2 6 2 6		216 216		155.75 155.75		\vdash			-	!			6	216 216				0.25 15 0.25 15			+	-							\rightarrow	+	\dashv	\dashv	+	+	_
	52.0.01.01(y)	Производственная практика		_	4 24	_	864	_	863.25									0	210			00	0.25 13	5./5			-					$\overline{}$	24	864	-+	-+	0.5	0.25 8	63.25	
		Научно-исследовательская работа			4 24	_	864	_	_								<u> </u>																	864	-		0.5			
Часть, ф	ормируемая	участниками образовательных отношен	ний		15		540		538.5									6	216				0.25 21										9	324			0.5			
		Производственная практика Практика по технологии мяса и мясных			24 15 2 6		540 216		538.5 215.25		\vdash	+	_	-	-		-		216				0.25 21			-	\vdash					\dashv	9	324	+	\dashv	0.5	0.25 3	23.25	-
	Б2.B.01.01(Π)	продуктов									-							6	216			0.5	0.25 21	5.25													_	_	_	
		Преддипломная практика ная итоговая аттестация			4 9		324 216		323.25 120.9	72		_															+						9	324 216	\rightarrow		0.5 (20.5 :			72
	53.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного	4		3			1.8		36																							3	108	-					36
	53.01 53.02	экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита	4		3	+		21.3		36		-								1												\exists	3	108	+					36
		выпускной квалификационной работы е дисциплины			5		180		123.6									3	108			28	0.2 7	9.8	2	72			28	0.2	43.8					\dashv	\perp	_	\dashv	
Ψ1 μ.Ψαι	y/ibiainBHbl	е нисциплипы					100	30.4	123.0									3	100			20	0.2 /	5.0		12			20	0.2	13.0									

План Учебный план магистратуры '++ 19.04.03_мясо_О5.рlх', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2025

			_	Форы	иы пром		3.e.			Maroro au	ад.часов								Курс	1															Ky	/pc 2						
		-	-	ΨΟΡΙ	ны пром	i. ai i.	3.0.	_		VIIOIO ar	ад.часов	'				Семес	тр 1						Семе	стр 2							Семес	тр 3							Семе	стр 4		
Счита	ать в	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.		Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	3.e.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	Конт роль
+	- Ф		Тара из полимерных и комбинированных материалов		3		2	36	72	28.2	43.8																	2	72			28	0.2	43.8								
+	- Ф		Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		2		3	36	108	28.2	79.8									3	108			28	0.2	79.8																

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								
51.0	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.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	ΠK-1.6								
Б1.В.04	Современное оборудование и средства автоматизации производств продуктов животного происхождения	ПК-1.4; ПК-2.1								

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б	1.B.05	Технология биологически активных веществ, пищевых макро- и микроингредиентов, добавок и улучшателей	ПК-1.2; ПК-2.2
Б:	1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ΠK-1.2; ΠK-1.5
	Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические и биотехнологические методы исследований сырья и продуктов животного происхождения	ΠK-1.2; ΠK-1.5
	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	ΠK-1.2; ΠK-1.5
Б:	1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ΠK-1.2; ΠK-1.5
	Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно- ферментного сырья и крови	ΠK-1.2; ΠK-1.5
	Б1.В.ДВ.02.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	ΠK-1.2; ΠK-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
Б	2.0.01	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
Б	2.0.02	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.O.02.01(H)	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
Б	2.B.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
53.01		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	ΠK-2.2
ФТД.	02	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3