

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 25.03.2021

19.04.03

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль - Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология переработки и экспертизы продуктов животноводства

Факультет: Технологический

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	научно-исследовательский
+	-	производственно-технологический
+	-	организационно-управленческий

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

С.В. Машков

"11" сентября 2021 г.



Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по учебной и воспитательной работе

/ С.В. Краснов/

Начальник учебного отдела

/ М.В. Борисова/

Декан факультета

/ В.Н. Сысоев/

Руководитель ОПОП ВО

/ Р.Х. Баймишев/

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2										Закрепленная						
			Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Контакт часы	СР	Контр оль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	з.е.	Лек		Лаб	Пр	СР	Контр оль	Код	
Блок 1.Дисциплины (модули)						66	66	2376	2376	1432	683	261	27	292	254	68	250	108	12	80	144		154	54	27	272	220	102	279	99									
Обязательная часть						39	39	1404	1404	864	396	144	21	224	188	68	195	81	5	32	64		57	27	13	136	50	102	144	36									
+	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1		2	2	72	72	34	38		2			34	38																					31	
+	Б1.О.02	Информационные технологии в науке и производстве		1		3	3	108	108	52	56		3	18	34		56																					27	
+	Б1.О.03	Проектирование технологических процессов пищевых производств	1			4	4	144	144	102	15	27	4	52	50		15	27																				27	
+	Б1.О.04	Теория и организация научных исследований	1			3	3	108	108	68	13	27	3	34	34		13	27																				27	
+	Б1.О.05	Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов	3			4	4	144	144	84	24	36												4	34	50		24	36									27	
+	Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов производства молочных продуктов	2			4	4	144	144	84	33	27	2	34	18		20		2		32		13	27														27	
+	Б1.О.07	Управление качеством продуктов питания		2		3	3	108	108	64	44							3	32	32		44																27	
+	Б1.О.08	Современные подходы в организационно-управленческой деятельности		3		3	3	108	108	68	40													3	34		34	40										21	
+	Б1.О.09	Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях		3		3	3	108	108	68	40													3	34		34	40										21	
+	Б1.О.10	Деловые коммуникации		1		3	3	108	108	68	40		3	34		34	40																					24	
+	Б1.О.11	Научные основы моделирования продуктов питания животного происхождения	1			4	4	144	144	104	13	27	4	52	52		13	27																				27	
+	Б1.О.12	Культура профессиональной деятельности и педагогические технологии		3		3	3	108	108	68	40													3	34		34	40										19	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						27	27	972	972	568	287	117	6	68	66		55	27	7	48	80		97	27	14	136	170		135	63									
+	Б1.В.01	Биотехнологии при производстве продуктов питания животного происхождения	3			4	4	144	144	84	24	36											4	34	50		24	36										27	
+	Б1.В.02	Методы исследований в технологии продуктов питания животного происхождения	2			4	4	144	144	90	27	27	2	34	32		6		2		24		21	27														27	
+	Б1.В.03	Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания животного происхождения	3			4	4	144	144	86	31	27												4	34	52		31	27										27
+	Б1.В.04	Оборудование для комплексной переработки животноводческой продукции		3		3	3	108	108	68	40													3	34	34		40										27	
+	Б1.В.05	Товароведение продуктов животного происхождения		2		2	2	72	72	40	32							2	16	24		32																27	
+	Б1.В.06	Современные технологии мясных и рыбных консервов	1			4	4	144	144	68	49	27	4	34	34		49	27																				27	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2		3	3	108	108	64	44							3	32	32		44																	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии производства кисломолочных продуктов		2		3	3	108	108	64	44								3	32	32		44															27	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Безотходные технологии переработки молока		2		3	3	108	108	64	44								3	32	32		44															27	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3		3	3	108	108	68	40													3	34	34		40											
+	Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки		3		3	3	108	108	68	40													3	34	34		40										27	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки		3		3	3	108	108	68	40													3	34	34		40										27	
Блок 2.Практика						45	45	1620	1620		1620							21				756							24					864					
Обязательная часть						42	42	1512	1512		1512							21				756							21					756					
+	Б2.О.01(У)	Педагогическая практика			2	6	6	216	216		216							6				216															27		
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			2	12	12	432	432		432							12				432															27		
+	Б2.О.03(П)	Научно-исследовательская работа			24	24	24	864	864		864							3				108						21					756				27		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						3	3	108	108		108																		3					108					
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика			4	3	3	108	108		108																	3					108				27		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324	20	268	36																9	20				268	36					
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	108	108	20	52	36																3	20				52	36			27		

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2										Закрепленная		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4							
											з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	216	216		216																			6			216		27
ФТД.Факультативы						4	4	144	144	86	58	2	18	16		38								2	18	34		20							
+	ФТД.01	Сенсорный анализ продуктов питания		1		2	2	72	72	34	38	2	18	16		38																			27
+	ФТД.02	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров		3		2	2	72	72	52	20												2	18	34		20								27