

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 30.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной, воспитательной работе и молодежной политике

Начальник учебного отдела

Руководитель ОПОП ВО

Ю.З. Кирова / Ю.З. Кирова/

М.В. Борисова / М.В. Борисова/

Р.Х. Баймашев / Р.Х. Баймашев/



		Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2										Закреп ленная								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Код							
													з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР		Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР
Блок 1.Дисциплины (модули)						66	66	2376	2376	1432	683	261	27	972	292	254	68	250	108	12	432	80	144		154	54	27	972	272	220	102	279	99							
Обязательная часть						39	39	1404	1404	864	396	144	21	756	224	188	68	195	81	5	180	32	64		57	27	13	468	136	50	102	144	36							
+	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1		2	2	72	72	34	38		2	72			34	38																					31	
+	Б1.О.02	Информационные технологии в науке и производстве		1		3	3	108	108	52	56		3	108	18	34		56																					27	
+	Б1.О.03	Проектирование технологических процессов пищевых производств	1			4	4	144	144	102	15	27	4	144	52	50		15	27																				27	
+	Б1.О.04	Теория и организация научных исследований	1			3	3	108	108	68	13	27	3	108	34	34		13	27																				27	
+	Б1.О.05	Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов	3			4	4	144	144	84	24	36													4	144	34	50		24	36								27	
+	Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов производства молочных продуктов	2			4	4	144	144	84	33	27	2	72	34	18		20		2	72		32		13	27													27	
+	Б1.О.07	Управление качеством продуктов питания		2		3	3	108	108	64	44								3	108	32	32		44															27	
+	Б1.О.08	Современные подходы в организационно-управленческой деятельности		3		3	3	108	108	68	40														3	108	34		34	40										21
+	Б1.О.09	Бизнес-планирование на перерабатывающих предприятиях		3		3	3	108	108	68	40														3	108	34		34	40										21
+	Б1.О.10	Деловые коммуникации		1		3	3	108	108	68	40		3	108	34		34	40																					24	
+	Б1.О.11	Научные основы моделирования продуктов питания животного происхождения	1			4	4	144	144	104	13	27	4	144	52	52		13	27																				27	
+	Б1.О.12	Культура профессиональной деятельности и педагогические технологии		3		3	3	108	108	68	40														3	108	34		34	40										19
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						27	27	972	972	568	287	117	6	216	68	66		55	27	7	252	48	80		97	27	14	504	136	170		135	63							
+	Б1.В.01	Биотехнологии при производстве продуктов питания животного происхождения	3			4	4	144	144	84	24	36													4	144	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	72	34	32		6		2	72		24		21	27													27	
+	Б1.В.03	Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания животного происхождения	3			4	4	144	144	86	31	27													4	144	34	52		31	27								27	
+	Б1.В.04	Оборудование для комплексной переработки животноводческой продукции		3		3	3	108	108	68	40														3	108	34	34		40									27	
+	Б1.В.05	Товароведение продуктов животного происхождения		2		2	2	72	72	40	32								2	72	16	24		32														27		
+	Б1.В.06	Современные технологии мясных и рыбных консервов	1			4	4	144	144	68	49	27	4	144	34	34		49	27																			27		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2		3	3	108	108	64	44								3	108	32	32		44																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии производства кисломолочных продуктов		2		3	3	108	108	64	44								3	108	32	32		44														27		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Безотходные технологии переработки молока		2		3	3	108	108	64	44								3	108	32	32		44														27		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3		3	3	108	108	68	40														3	108	34	34		40										
+	Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки		3		3	3	108	108	68	40														3	108	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	108	34	34		40									27	
Блок 2.Практика						45	45	1620	1620		1620									21	756				756							24	864				864			
Обязательная часть						42	42	1512	1512		1512									21	756				756						21	756				756				
+	Б2.О.01(У)	Педагогическая практика			2	6	6	216	216		216									6	216				216													27		
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			2	12	12	432	432		432									12	432				432													27		
+	Б2.О.03(П)	Научно-исследовательская работа			24	24	24	864	864		864									3	108				108						21	756				756		27		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						3	3	108	108		108																				3	108				108				
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика			4	3	3	108	108		108															3	108				3	108				108		27		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324	20	268	36																		9	324	20			268	36				
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	3	108	108	20	52	36																	3	108	20				52	36		27		
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	216	216		216																		6	216					216		27			
ФТД.Факультативы						4	4	144	144	86	58		2	72	18	16		38								2	72	18	34		20									
+	ФТД.01	Сенсорный анализ продуктов питания		1		2	2	72	72	34	38		2	72	18	16		38																				27		
+	ФТД.02	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров		3		2	2	72	72	52	20														2	72	18	34		20								27		