

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 31.03.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора


"31" марта 2022 г.

С.В. Машков

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) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г

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

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по учебной и воспитательной работе

 / Ю.О. Кирова/

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
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4										
													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	
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		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		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										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											21	756			756							24	864		864					
Обязательная часть					42	42	1512	1512											21	756			756						21	756		756						
+	Б2.О.01(У)	Педагогическая практика		2		6	6	216	216										6	216			216										27					
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика		2		12	12	432	432										12	432			432										27					
+	Б2.О.03(П)	Научно-исследовательская работа		24		24	24	864	864										3	108			108						21	756		756	27					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3	3	108	108																					3	108		108						
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика		4		3	3	108	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																			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					