

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 27.03.2025

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) 2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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 политики

Ю.З. Кирова / Ю.З. Кирова/

Начальник учебного отдела

М.В. Борисова / М.В. Борисова/

Декан факультета

А.Н. Макушин / А.Н. Макушин/

Руководитель ОПОП ВО

Р.Х. Баймишев / Р.Х. Баймишев/



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.В. Машиков

27 марта 2025г.

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1												Курс 2												Закрепленная									
			Экзам мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1					Семестр 2							Семестр 3						Семестр 4														
Блок 1.Дисциплины (модули)													66	66	2376	2376	1432	683	261	250	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	114	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	22	4	52	50		15	27																	27										
+	Б1.О.04	Теория и организация научных исследований	1			3	3	108	108	68	13	27	10	3	34	34		13	27																	27										
+	Б1.О.05	Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов	3			4	4	144	144	84	24	36	14											4	34	50		24	36							27										
+	Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов производства молочных продуктов	2			4	4	144	144	84	33	27	28	2	34	18		20		2		32		13	27											27										
+	Б1.О.07	Управление качеством продуктов питания		2		3	3	108	108	64	44		12							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	28	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	136	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	16											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	42	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											4	34	52		31	27							27										
+	Б1.В.04	Оборудование для комплексной переработки животноводческой продукции		3		3	3	108	108	68	40		10											3	34	34		40									27									
+	Б1.В.05	Товароведение продуктов животного происхождения		2		2	2	72	72	40	32		24							2	16	24		32												27										
+	Б1.В.06	Современные технологии мясных и рыбных консервов	1			4	4	144	144	68	49	27	12	4	34	34		49	27																	27										
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		2		3	3	108	108	64	44		12							3	32	32		44																						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии производства кисломолочных продуктов		2		3	3	108	108	64	44		12							3	32	32		44												27										
-	Б1.В.ДВ.01.02	Безотходные технологии переработки молока		2		3	3	108	108	64	44		12							3	32	32		44												27										
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		3		3	3	108	108	68	40		16												3	34	34		40																	
-	Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки		3		3	3	108	108	68	40		16											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		16											3	34	34		40									27									
Блок 2.Практика						45	45	1620	1620		1620		1104							21				756							24				864											
Обязательная часть						42	42	1512	1512		1512		1080							21				756							21				756											
+	Б2.О.01(У)	Педагогическая практика			2	6	6	216	216		216		108							6				216												27										
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			2	12	12	432	432		432		324							12				432												27										
+	Б2.О.03(П)	Научно-исследовательская работа			24	24	24	864	864		864		648							3				108						21				756		27										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						3	3	108	108		108		24																	3				108												
+	Б2.В.01(П)	Преддипломная практика			4	3	3	108	108		108		24																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										
+	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		42	2	18	16		38								2	18	34		20																

-	-	-	Формы пром. атт.		з.е.		Итого акад.часов						Курс 1												Курс 2												Закреп- ленная
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза- мен	Зачет	с оц.	Эксперт- ное	Факт	Эксперт- ное	По плану	Конт. раб.	СР	Контр- оль	Пр. подгот	Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4					
														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
+	ФТД.01	Сенсорный анализ продуктов питания		1		2	2	72	72	34	38		8	2	18	16		38																			27
+	ФТД.02	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров		3		2	2	72	72	52	20		34												2	18	34		20								27