

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО "Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина"



Ректор И. Трубилин  
г. Краснодар, 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 29.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения  
Факультет: Заочного обучения

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2г 5м

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Петух / А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления

Хоружая / С.В. Хоружая/

Декан факультета заочного обучения

Оксанич / Е.А. Оксанич/

Декан факультета пищевых производств и биотехнологий

Степовой / А.В. Степовой/

Руководитель ОПОП ВО

Патиева / С.В. Патиева/

-	-	-	Форма контроля						з.е.		Итого акад. часов					
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль
Считать в плане	Индекс	Наименование														
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>									66	66	2376	2376	265	228	2000	111
<b>Обязательная часть</b>									24	24	864	864	92	82	735	37
+	Б1.О.01	Управление персоналом		1				1	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.О.02	Деловой иностранный язык		1				1	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.О.03	Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения		2				2	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.О.04	Управление качеством продуктов питания животного происхождения		2				2	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.О.05	Методология научных исследований в производстве продуктов питания животного происхождения		2				2	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	4					4	4	4	144	144	17	14	118	9
+	Б1.О.07	Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства		3				3	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.О.08	Педагогика и психология высшей школы		2				2	2	2	72	72	9	8	59	4
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									42	42	1512	1512	173	146	1265	74
+	Б1.В.01	Экспертиза продуктов питания животного происхождения	1					1	4	4	144	144	17	14	118	9
+	Б1.В.02	Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных	3					3	4	4	144	144	17	14	118	9
+	Б1.В.03	Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов		1				1	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.В.04	Современные технологии переработки молока	1					1	5	5	180	180	21	18	150	9
+	Б1.В.05	Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания		2				2	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.В.06	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	3				3		5	5	180	180	23	18	148	9
+	Б1.В.07	Патентование		2				2	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.В.08	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья	3				3		5	5	180	180	23	18	148	9
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		<b>1</b>				<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>93</b>	<b>4</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения		1				1	3	3	108	108	11	10	93	4

-	Б1.В.ДВ.01.02	Экология			1				1	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>			<b>4</b>				<b>4</b>	3	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>93</b>	<b>4</b>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения			4				4	3	3	108	108	11	10	93	4
-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевая упаковки и окружающая среда			4				4	3	3	108	108	11	10	93	4
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>2</b>						<b>2</b>	4	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>118</b>	<b>9</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современное технологическое оборудование и приборы	2						2	4	4	144	144	17	14	118	9
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья	2						2	4	4	144	144	17	14	118	9
<b>Блок 2.Практика</b>										48	48	1728	1728	336		1392	
<b>Обязательная часть</b>										21	21	756	756	192		564	
+	Б2.О.01	<b>Учебная практика</b>			<b>2</b>					12	<b>12</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>144</b>		<b>288</b>	
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика			2					12	12	432	432	144		288	
+	Б2.О.02	<b>Производственная практика</b>			<b>124</b>					9	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>48</b>		<b>276</b>	
+	Б2.О.02.01(П)	Научно-исследовательская работа			124					9	9	324	324	48		276	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>										27	27	972	972	144		828	
+	Б2.В.01	<b>Производственная практика</b>			<b>4</b>					27	<b>27</b>	<b>972</b>	<b>972</b>	<b>144</b>		<b>828</b>	
+	Б2.В.01.01(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4					27	27	972	972	144		828	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>										6	6	216	216	33		183	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								6	6	216	216	33		183	
<b>ФТД.Факультативы</b>										4	4	144	144	18	16	118	8
+	ФТД.01	Технология продуктов питания из животноводческого сырья			2				2	2	2	72	72	9	8	59	4
+	ФТД.02	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения			3				3	2	2	72	72	9	8	59	4