

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 01.09.2022 11:41:26

Уникальный программный код:  
528682d78e671e586ab07f01e11c2479735a9

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» переименовано в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

План одобрен Ученым советом

Протокол № 7 от 13.04.2022

19.04.03

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания животного происхождения

Биотехнологии в мясомолочной индустрии

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.

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

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по УР

Начальник УОКО

И. о. декана

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

"14" апреля 2022

Д.А. Соловьев



 / С.А. Макаров/

 / А.Б. Хохлов/

 / Н.Л. Моргунова/



Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов								Курс 1																
		Экзам	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2							
																		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					63	63		2268	2268	1379.2	374	368	634	3.2	710.8	178	21	756	112		294	1.1	313.3	35.6	21	756	156	168	172	1	187.8	71.2	
<b>Обязательная часть</b>					48	48		1728	1728	1012.4	282	212	516	2.4	591	124.6	21	756	112		294	1.1	313.3	35.6	13	468	104	92	106	0.6	129.8	35.6	
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14		28	0.1	29.9										
Б1.О.02	Управление качеством продукции		3			3	3	36	108	108	66.1		40	26	0.1	41.9																	
Б1.О.03	Современные методы проведения научных исследований		2			2	2	36	72	72	52.1	26	26		0.1	19.9									2	72	26	26		0.1	19.9		
Б1.О.04	Математическое моделирование и анализ данных		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14		28	0.1	29.9										
Б1.О.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	42.2		42	0.2	48	17.8	3	108			42	0.2	48	17.8									
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14		28	0.1	29.9										
Б1.О.07	Организация работы малых групп		1			3	3	36	108	108	42.1	14		28	0.1	65.9	3	108	14		28	0.1	65.9										
Б1.О.08	Управление проектами в мясомолочной индустрии		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14		28	0.1	29.9										
Б1.О.09	Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии	3				4	4	36	144	144	52.2	26		26	0.2	74	17.8																
Б1.О.10	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				2	2	36	72	72	42.2		42	0.2	12	17.8	2	72			42	0.2	12	17.8									
Б1.О.11	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14		28	0.1	29.9										
Б1.О.12	Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии	3	2			6	6	36	216	216	158.3	40	66	52	0.3	39.9	17.8								3	108	26	26	26	0.1	29.9		
Б1.О.13	Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом	2				5	5	36	180	180	106.2	26	40	40	0.2	56	17.8								5	180	26	40	40	0.2	56	17.8	
Б1.О.14	Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции	2	1			6	6	36	216	216	136.3	54		82	0.3	61.9	17.8	3	108	28		42	0.1	37.9	3	108	26		40	0.2	24	17.8	
Б1.О.15	Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов	3				4	4	36	144	144	104.2	26	40	38	0.2	22	17.8																
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					15	15		540	540	366.8	92	156	118	0.8	119.8	53.4									8	288	52	76	66	0.4	58	35.6	
Б1.В.01	Научные основы продовольственной безопасности мясных и молочных продуктов	2				4	4	36	144	144	102.2	26	50	26	0.2	24	17.8								4	144	26	50	26	0.2	24	17.8	
Б1.В.02	Оборудование и приборы мясомолочной индустрии		3			3	3	36	108	108	80.1	14	40	26	0.1	27.9																	
Б1.В.03	Использование биологически активных добавок в производстве мясных и молочных продуктов	2				4	4	36	144	144	92.2	26	26	40	0.2	34	17.8							4	144	26	26	40	0.2	34	17.8		
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>	<b>3</b>				<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>40.2</b>		<b>40</b>		<b>0.2</b>	<b>14</b>	<b>17.8</b>																
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья	3				2	2	36	72	72	40.2		40		0.2	14	17.8																
Б1.В.ДВ.01.02	Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья	3				2	2	36	72	72	40.2		40		0.2	14	17.8																
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>	<b>3</b>				<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>52.1</b>	<b>26</b>		<b>26</b>	<b>0.1</b>	<b>19.9</b>																	
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические процессы при производстве и хранении мясных продуктов	3				2	2	36	72	72	52.1	26		26	0.1	19.9																	
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-химические процессы при производстве и хранении молочных продуктов	3				2	2	36	72	72	52.1	26		26	0.1	19.9																	
<b>Блок 2. Практика</b>					48	48		1728	1728	26				10	16	1702									18	648		4	6	638			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					48	48		1728	1728	26				10	16	1702									18	648		4	6	638			
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа		234			33	33	36	1188	1188	17		6	11	1171									9	324		2	3	319				
Б2.В.02(У)	Технологическая практика		2			9	9	36	324	324	5		2	3	319									9	324		2	3	319				
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		4			6	6	36	216	216	4		2	2	212																		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>					9	9		324	324	30.5				30	0.5	293.5																	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	30.5			30	0.5	293.5																	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>					2	2		72	72	40.2				40	0.2	31.8									1	36		20	0.1	15.9			
ФТД.01	Методология выполнения и оформления магистерской диссертации		1			1	1	36	36	36	20.1		20	0.1	15.9		1	36			20	0.1	15.9		1	36		20	0.1	15.9			
ФТД.02	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения		2			1	1	36	36	36	20.1		20	0.1	15.9									1	36		20	0.1	15.9				



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-6.1; ОКП-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-6.1; ОКП-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.02	Управление качеством продукции	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-3.1; ПК-2.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О.03	Современные методы проведения научных исследований	ОКП-2.3; ПК-2.1
Б1.О.04	Математическое моделирование и анализ данных	ОКП-2.3; ОКП-4.1; ПК-1.2
Б1.О.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	УК-4.1; ОКП-6.1; ОКП-6.2
Б1.О.07	Организация работы малых групп	УК-3.1; УК-3.2
Б1.О.08	Управление проектами в мясомолочной индустрии	УК-2.1; УК-2.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ПК-1.2
Б1.О.09	Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии	ПК-5.2
Б1.О.10	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4.2; ОКП-6.1; ОКП-6.2
Б1.О.11	Стратегический менеджмент	ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-3.1
Б1.О.12	Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии	ОКП-2.1; ОКП-4.2; ПК-1.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О.13	Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом	ОКП-2.1; ОКП-3.2; ОКП-5.1; ПК-1.1
Б1.О.14	Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции	ОКП-2.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2
Б1.О.15	Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.01	Научные основы продовольственной безопасности мясных и молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.02	Оборудование и приборы мясомолочной индустрии	ПК-1.3; ПК-2.3; ПК-4.2
Б1.В.03	Использование биологически активных добавок в производстве мясных и молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.ДВ.01.02	Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-1.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические процессы при производстве и хранении мясных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-химические процессы при производстве и хранении молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.2
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1
Б2.В.02(У)	Технологическая практика	УК-3.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-6.1; ОКП-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-6.1; ОКП-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3
ФТД.01	Методология выполнения и оформления магистерской диссертации	ПК-1.2
ФТД.02	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения	ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				98	122	122	62	22	40	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				96	120	120	60	21	39	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	76%	24%	26.6%	50	63	63	42	21	21	21	21	
Б1.О	Обязательная часть				48	48	48	34	21	13	14	14	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				15	15	15	8		8	7	7	
Б2	Практика	0%	100%	0%	40	48	48	18		18	30	6	24
Б2.О	Обязательная часть												
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				40	48	48	18		18	30	6	24
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	2	2	1	1			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.4	-	53.4	53.4	-	53.4	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					53.4	-	53.4	53.4	-	53.4	
		в период гос. экзаменов						-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					34.1	-	28.8	36.9	-	37.1	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	2	4	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)						9	7	2	3	3	
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						40%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.81%						