

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент образования, научно-технологической политики и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Красноярский государственный аграрный университет"
Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 31.03.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН по программе магистратуры

19.04.03

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

Квалификация: МАГИСТР
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021
Учебный год 2022-2023
Образовательный стандарт № 937 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ BIOTECHNOLOGIES ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
производственно-технологический
организационно-управленческий
педагогический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / Сорокатая Е.И./
Начальник УМО _____ / Новикова В.Б./
Директор института _____ / Матюшев В.В./
Руководитель магистерской программы _____ / Величко Н.А./
Председатель методической комиссии _____ / Кох Д.А./
Директор ООО "Пищепром" _____ / Ковалев А.П./

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Глыжикова Н.И.
"31" 03 2022 г.

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3										з.е.	Неделя	Контроль	Семестр 4										з.е.	Неделя	Контроль	Итого за курс										Каф.	Семестр
				Академических часов								Контроль	Академических часов								Контроль	Академических часов								з.е.											
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль		Всего				Кон такт.	Лек	Лаб	Пр		Д	СР	Контроль	Всего	Кон такт.					Лек	Лаб	Пр	Д	СР	Контроль	Всего	Неделя			
ИТОГО (с факультативами)					1116								31	18 4/6		1152								32	22		2268							63	40 4/6						
ИТОГО по ОП (без факультативов)					1008							28				1152							32				2160						60								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)					54										51.8											52.9															
ОП, факультативы (в период ТО)					54										27											27															
Аудиторная нагрузка					22										19											20.5															
Контактная работа					35.5										32.5											34															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ					900	568	128	112	112	216	296	36	25	ТО: 16 Э: 2/3		828	520	112	96	96	216	308		23	ТО: 16 Э:		1728	1088	240	208	208	432	604	36	48	ТО: 32 Э: 2/3					
1	Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	За	144	96	32		64		48			4													За	144	96	32		64		48		4		56	3			
2	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Эк	144	96	32	32	32		12	36		4													Эк	144	96	32	32	32		12	36	4		39	3			
3	Б1.О.13	Кадровая политика организации													За	108	64	32		32		44		3		За	108	64	32		32		44		3		33	4			
4	Б1.В.02	Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	ЗаО	144	80	32	48			64			4													ЗаО	144	80	32	48		64		4			39	3			
5	Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры													ЗаО	144	96	32	32	32		48		4		ЗаО	144	96	32	32	32		48		4		39	4			
6	Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов													За	144	80	32	32	16		64		4		За	144	80	32	32	16	64		4			39	4			
7	Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	За	144	80	32	32	16		64			4													За	144	80	32	32	16	64		4			39	3			
8	Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения	За	144	80	32	32	16		64			4													За	144	80	32	32	16	64		4			39	3			
9	Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов													За	108	64	16	32	16		44		3		За	108	64	16	32	16		44		3		41	4			
10	Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья													За	108	64	16	32	16		44		3		За	108	64	16	32	16		44		3		41	4			
11	Б2.В.01	Производственная практика	ЗаО	432	288				288	144			12		ЗаО(2)	432	288				288	144		12		ЗаО(3)	864	576				576	288		24		39	1234			
12	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)		324	216				216	108			9		ЗаО	324	216				216	108		9		ЗаО	648	432				432	216		18		39	34			
13	ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения	За	108	48	16		32		60			3													За	108	48	16		32		60		3		39	3			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк За(3) ЗаО										За(3) ЗаО(2)										Эк За(6) ЗаО(3)																	
ПРАКТИКИ				(План)		108	72				72	36		3	2		108	72				72	36		3	2		216	144				144	72		6	4				
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика, технологическая	ЗаО	108	72					72	36		3	2												ЗаО	108	72				72	36		3	2					
	Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная													ЗаО	108	72				72	36		3	2	ЗаО	108	72				72	36		3	2					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)												216	41				41	175		6	4		216	41				41	175		6	4					
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы														216	41				41	175		6	4		216	41				41	175		6	4					
КАНИКУЛЫ													4/6												8 2/6											9					

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, педагогическая	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.03	Организация научных исследований	
Б1.О.04	Методология науки о пище	
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.О.13	Кадровая политика организации	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.08	Деловой иностранный язык	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, педагогическая	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.13	Кадровая политика организации	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов	
Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.03	Организация научных исследований	
Б1.О.04	Методология науки о пище	
Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, педагогическая	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-6	Способен организовать работу коллектива подразделения и принимать управленческие решения по реализации технологий производства пищевой продукции	ПК
Б1.О.11	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов	
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции животного происхождения, новой продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.09	Основы технологии функциональных продуктов животного происхождения	
Б1.В.01	Ферментные препараты в производстве мясных продуктов и продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.03	Рациональное использование вторичного сырья в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПК
Б1.О.03	Организация научных исследований	
Б1.О.04	Методология науки о пище	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран	
Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки и хранения мясных, рыбных и морепродуктов	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)	
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли	
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
ПК-2	Способен использовать современное оборудование, цифровые технологии и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов животного происхождения	ПК
Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов	
Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.02	Основы производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии в производстве продуктов из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.ДВ.02.02	Биохимические и микробиологические процессы при производстве продуктов питания животного происхождения	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов	
ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения	
ПК-3	Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции животного происхождения для пищевой промышленности	ПК
Б1.О.05	Биотехнология продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания	
Б1.В.04	Современные направления переработки молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов	
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции для разработки прогрессивных технологий производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.07	Основы технологии мясных и рыбных деликатесных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Основы технологии мясных изделий зарубежных стран	
Б1.В.ДВ.01.02	Актуальные проблемы переработки и хранения мясных, рыбных и морепродуктов	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика, научно-исследовательская работа (рассредоточенная)	
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Общие тенденции развития отрасли	
ФТД.03	Технологии комплексной переработки сырья животного происхождения	
ПК-5	Организация и контроль производства с целью недопущения фальсификации продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК
Б1.О.10	Управление качеством продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Товароведение продуктов из водных биоресурсов	
Б1.В.ДВ.03.02	Товароведение продуктов из мясного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Дизайн и упаковка продукции из мясного сырья водных биоресурсов	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-8	Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья по программам СПО и ДПО	ПК
Б1.О.02	Основы методики преподавания профессиональных дисциплин	
Б1.О.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика, педагогическая	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.04(Пд)	Производственная практика, преддипломная	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	