Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:34:06
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

_____ *Чернышова Е.О.*

20 г.

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 8 от 24.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Направленность Технология мяса и мясных продуктов

Программа магистратуры: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Кафедра пищевых технологий
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по УР и ЦТ _____ */ Ширяев С.Г./*

Начальник ОУОПиКО _____ */ Игнатьева Т.С./*

Декан _____ */ Скрипин П.В./*

Руководитель магистерской программы _____ */ Кобыляцкий П.С./*

План Учебный план магистратуры '++ 19.04.03_мясо_О6.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.	-	Итого акад.часов					Курс 1																Курс 2											
													Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)						69		2484	1491.7	11.7	740.3	252	20	720	96		320	3.4	228.6	72	28	1008	168		364	4.7	363.3	108	21	756	168		364	3.6	148.4	72								
Обязательная часть						44		1584	947	7	493	144	17	612	96		256	3.2	184.8	72	15	540	84		196	1.9	222.1	36	12	432	112		196	1.9	86.1	36								
+	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники		2		3	36	108	56.2	0.2	51.8										3	108	28		28	0.2	51.8															
+	Б1.О.02	Управление проектами в профессиональной деятельности		3		3	36	108	84.2	0.2	23.8																		3	108	28		56	0.2	23.8								
+	Б1.О.03	Менеджмент		1		3	36	108	96.2	0.2	11.8		3	108	32		64	0.2	11.8																							
+	Б1.О.04	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке		2		3	36	108	56.2	0.2	51.8										3	108			56	0.2	51.8															
+	Б1.О.05	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке	1			3	36	108	33.3	1.3	38.7	36	3	108			32	1.3	38.7	36																						
+	Б1.О.06	Межкультурная коммуникация		1		3	36	108	64.2	0.2	43.8		3	108	32		32	0.2	43.8																							
+	Б1.О.07	Технология переработки вторичных продуктов убоя животных		1		3	36	108	64.2	0.2	43.8		3	108			64	0.2	43.8																							
+	Б1.О.08	Методология и практика научно-исследовательской работы		2		4	36	144	84.2	0.2	59.8										4	144	28		56	0.2	59.8															
+	Б1.О.09	Управление качеством и технический контроль продуктов животного происхождения		3		3	36	108	84.2	0.2	23.8																		3	108	28		56	0.2	23.8								
+	Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2			5	36	180	85.3	1.3	58.7	36									5	180	28		56	1.3	58.7	36														
+	Б1.О.11	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения		3		2	36	72	56.2	0.2	15.8																		2	72	28		28	0.2	15.8								
+	Б1.О.12	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	3			4	36	144	85.3	1.3	22.7	36																	4	144	28		56	1.3	22.7	36							
+	Б1.О.13	Современные технологии мяса и мясных продуктов	1			5	36	180	97.3	1.3	46.7	36	5	180	32		64	1.3	46.7	36																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						25		900	544.7	4.7	247.3	108	3	108			64	0.2	43.8		13	468	84		168	2.8	141.2	72	9	324	56		168	1.7	62.3	36								
+	Б1.В.01	Научные основы повышения эффективности производства мясных продуктов	3			4	36	144	85.3	1.3	22.7	36																	4	144	28		56	1.3	22.7	36							
+	Б1.В.02	Технология мясных продуктов функционального назначения	2			5	36	180	85.3	1.3	58.7	36									5	180	28		56	1.3	58.7	36														
+	Б1.В.03	Организация патентных исследований проектируемых объектов технологии и продукции, его анализ и подготовка патентной документации		3		2	36	72	56.2	0.2	15.8																		2	72			56	0.2	15.8								
+	Б1.В.04	Современное оборудование и средства автоматизации производств продуктов животного происхождения		2		3	36	108	84.2	0.2	23.8										3	108	28		56	0.2	23.8															
+	Б1.В.05	Технология биологически активных веществ, пищевых макро- и микроингредиентов, добавок и улучшателей	2			5	36	180	85.3	1.3	58.7	36									5	180	28		56	1.3	58.7	36														
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**		**3**		**108**	**64.2**	**0.2**	**43.8**		3	**108**			**64**	**0.2**	**43.8**																							
+	Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические и биотехнологические методы исследований сырья и продуктов животного происхождения		1		3	36	108	64.2	0.2	43.8		3	108			64	0.2	43.8																							
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем		1		3	36	108	64.2	0.2	43.8		3	108			64	0.2	43.8																							
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**3**		**3**		**108**	**84.2**	**0.2**	**23.8**																		3	**108**	**28**		**56**	**0.2**	**23.8**								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови		3		3	36	108	84.2	0.2	23.8																		3	108	28		56	0.2	23.8								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья		3		3	36	108	84.2	0.2	23.8																		3	108	28		56	0.2	23.8								
Блок 2.Практика						45		1620	62.5	1	1557.5										12	432			60.5	0.5	371										33	1188			1	0.5	1186.5	
Обязательная часть						30		1080	61	0.5	1019										6	216			60	0.25	155.75										24	864			0.5	0.25	863.25	
+	Б2.О.01	**Учебная практика**			**2**	**6**		**216**	**60.25**	**0.25**	**155.75**										6	**216**			**60**	**0.25**	**155.75**															
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика			2	6	36	216	60.25	0.25	155.75										6	216			60	0.25	155.75															
+	Б2.О.02	**Производственная практика**			**4**	**24**		**864**	**0.75**	**0.25**	**863.25**																											24	**864**			**0.5**	**0.25**	**863.25**	
+	Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа			4	24	36	864	0.75	0.25	863.25																											24	864			0.5	0.25	863.25	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						15		540	1.5	0.5	538.5										6	216			0.5	0.25	215.25										9	324			0.5	0.25	323.25	
+	Б2.В.01	**Производственная практика**			**24**	**15**		**540**	**1.5**	**0.5**	**538.5**										6	**216**			**0.5**	**0.25**	**215.25**										9	**324**			**0.5**	**0.25**	**323.25**	
+	Б2.В.01.01(П)	Практика по технологии мяса и мясных продуктов			2	6	36	216	0.75	0.25	215.25										6	216			0.5	0.25	215.25															
+	Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика			4	9	36	324	0.75	0.25	323.25																											9	324			0.5	0.25	323.25	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						6		216	23.1	2.6	120.9	72																										6	216			20.5	2.6	120.9	72
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4			3	36	108	1.8	1.3	70.2	36																										3	108			0.5	1.3	70.2	36
+	Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4			3	36	108	21.3	1.3	50.7	36																										3	108			20	1.3	50.7	36
ФТД.Факультативные дисциплины						5		180	56.4	0.4	123.6										3	108			28	0.2	79.8		2	72			28	0.2	43.8								
+	ФТД.01	Тара из полимерных и комбинированных материалов		3		2	36	72	28.2	0.2	43.8																		2	72			28	0.2	43.8								

План Учебный план магистратуры '++ 19.04.03_мясо_О6.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры : Технология мяса и мясных продуктов, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.	-	Итого акад.часов					Курс 1														Курс 2													
													Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль
+	ФТД.02	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		2		3	36	108	28.2	0.2	79.8										3	108			28	0.2	79.8														

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '++ 19.04.03_мясо_О6.plx', код направления 19.04.03, программа магистратуры: ппжп, год начала подготовки 2026

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.О.02	Управление проектами в профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.03	Менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.04	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на русском языке	УК-4.1; УК-4.3
Б1.О.05	Языковая коммуникация в профессиональной сфере на иностранном языке	УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.06	Межкультурная коммуникация	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.07	Технология переработки вторичных продуктов убоя животных	ОПК-2.2
Б1.О.08	Методология и практика научно-исследовательской работы	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.09	Управление качеством и технический контроль продуктов животного происхождения	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОПК-4.1
Б1.О.11	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	УК-2.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.12	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.13	Современные технологии мяса и мясных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-4.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.01	Научные основы повышения эффективности производства мясных продуктов	ПК-1.1; ПК-1.5
Б1.В.02	Технология мясных продуктов функционального назначения	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.03	Организация патентных исследований проектируемых объектов технологии и продукции, его анализ и подготовка патентной документации	ПК-1.6
Б1.В.04	Современное оборудование и средства автоматизации производств продуктов животного происхождения	ПК-1.4; ПК-2.1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.05	Технология биологически активных веществ, пищевых макро- и микроингредиентов, добавок и улучшателей	ПК-1.2; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические и биотехнологические методы исследований сырья и продуктов животного происхождения	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	ПК-1.2; ПК-1.5
Б1.В.ДВ.02.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	ПК-1.2; ПК-1.5
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.О.01	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б2.О.02	Производственная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.О.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа	УК-2.1; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.01	Производственная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.01.01(П)	Практика по технологии мяса и мясных продуктов	ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-1.6; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.5
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; ПК-2.2
ФТД.01	Тара из полимерных и комбинированных материалов	ПК-2.2
ФТД.02	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3