

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

*[Signature]*

Лысак В.И.

августа 2017 г.

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 1 от 30.08.2017

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Программа "Технология продуктов животного происхождения"

Кафедра: Технология пищевых производств

Факультет: технологии пищевых производств

Квалификация: <u>магистр</u>	
Программа подготовки: <u>академическая магистратура</u>	
Форма обучения: <u>Очная</u>	
Срок обучения: <u>2г</u>	
+	<u>Виды профессиональной деятельности</u>
+	<u>научно-исследовательская</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по УР

*[Signature]* / Гоник И.Л./

Начальник УО

*[Signature]* / Стяжин В.Н./

Декан

*[Signature]* / Храмова В.Н./

Зав.кафедрой

*[Signature]* / Горлов И.Ф./





Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20
Б1.Б.01	Информационно-коммуникационные технологии	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.02	Философия и методология науки	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.Б.03	Экономическое обоснование технических и технологических решений	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.04	Физиология питания	ОК-1; ОПК-1; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.01	Физическая химия биологических систем	ОК-1; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.02	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОК-1; ОПК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.03	Методы математической статистики	ОК-1; ОК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20
Б1.В.04	Современные методы исследования пищевых продуктов	ОК-1; ОК-2; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-20
Б1.В.ДВ.01.01	Деловой английский язык	ОК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-20
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой немецкий язык	ОК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-20
Б1.В.ДВ.01.03	Деловой французский язык	ОК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-20
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	Основы мясного животноводства	ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Основы молочного животноводства	ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.03.01	Биотехнология продуктов из мясного сырья	ОК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.03.02	Биотехнология продуктов из молочного сырья	ОК-3; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б3.Б.01	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
ФТД	Факультативы	ОПК-3
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-3
ФТД.В.01	Технологическое предпринимательство	ОПК-3