

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 29.04.2026

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Максимович С.А.

20 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа Технология продуктов здорового питания
магистратуры:
Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Институт: Институт ветеринарии и биотехнологий

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная форма

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом _____ / Тунина Н. А. /

Директор института _____ / Скрипкин В.С. /

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции _____ / Шлыков С.Н. /

Руководитель ОП _____ / Сычева О.В. /

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1						Курс 2							
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ИСП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	Контро ль пр. подгот	з.е.	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	Контро ль пр. подгот		
Блок 1.Дисциплины (модули)									71	71	2556	2556	1544	1544	652	360	370	49	38		94	116		22	10		54	58		
Обязательная часть									53	53	1908	1908	1178	1178	514	216	96	38	14		32	50		15						
+	Б1.О.01	Философия и методология науки		1				2	2	72	72	54	54	18			2													
+	Б1.О.02	Международные деловые коммуникации		3				3	3	108	108	54	54	54								3								
+	Б1.О.03	Управление персоналом в пищевых отраслях		3				2	2	72	72	52	52	20								2								
+	Б1.О.04	Психология саморазвития личности		2				2	2	72	72	50	50	22			2													
+	Б1.О.05	Проектная деятельность в пищевой индустрии		1				2	2	72	72	60	60	12			2													
+	Б1.О.06	Планирование развития предприятия		1123				8	8	288	288	200	200	88		30	6	4		10	16		2							
+	Б1.О.06.01	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК		1				2	2	72	72	50	50	22		<u>30</u>	2		<u>4</u>		<u>10</u>	<u>16</u>								
+	Б1.О.06.02	Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств		3				2	2	72	72	50	50	22			2													
+	Б1.О.06.03	Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии		2				2	2	72	72	50	50	22			2													
+	Б1.О.06.04	Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств		1				2	2	72	72	50	50	22			2													
+	Б1.О.07	Совершенствование технологических процессов производства	23	1				11	11	396	396	228	228	96	72		7					4								
+	Б1.О.07.01	Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения	3					4	4	144	144	84	84	24	36		4													
+	Б1.О.07.02	Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности		1				3	3	108	108	84	84	24			3													
+	Б1.О.07.03	Биотехнологические основы производства продуктов питания	2					4	4	144	144	60	60	48	36		4													
+	Б1.О.08	Управление качеством	13			3		7	7	252	252	132	132	48	72		3					4								
+	Б1.О.08.01	Управление качеством и технохимический контроль и на предприятиях пищевой промышленности	1					3	3	108	108	60	60	12	36		3													
+	Б1.О.08.02	Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях	3			3		4	4	144	144	72	72	36	36			4												
+	Б1.О.09	Моделирование и верификация	2	122				10	10	360	360	224	224	100	36	66	10	10		22	34									
+	Б1.О.09.01	Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов		2				2	2	72	72	50	50	22			2													
+	Б1.О.09.02	Математическое моделирование		1				2	2	72	72	50	50	22			2													
+	Б1.О.09.03	Методология научного поиска в пищевой индустрии		2				2	2	72	72	50	50	22		<u>14</u>	2		<u>4</u>		<u>10</u>									
+	Б1.О.09.04	Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов	2					4	4	144	144	74	74	34	36	<u>52</u>	4		<u>6</u>		<u>12</u>	<u>34</u>								
+	Б1.О.10	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания		2				2	2	72	72	50	50	22			2													
+	Б1.О.11	Химия вкуса, цвета и запаха пищевых продуктов	2					4	4	144	144	74	74	34	36		4													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									18	18	648	648	366	366	138	144	274	11	24		62	66		7	10		54	58		
+	Б1.В.01	Методология создания продуктов диетического и специального питания	1					4	4	144	144	84	84	24	36	<u>52</u>	4	<u>8</u>		<u>20</u>	<u>24</u>									
+	Б1.В.02	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	2					4	4	144	144	74	74	34	36	<u>70</u>	4	<u>10</u>		<u>26</u>	<u>34</u>									

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.		Итого акад.часов							Курс 1						Курс 2				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ИсП	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот	Контро ль пр. подгот	з.е.	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	СР пр. подгот
+	Б1.В.03	Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности		3				3	3	108	108	84	84	24		52						3	4		24	24	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1					3	3	108	108	50	50	22	36	30	3	6		16	8						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Теория и практика обогащения продуктов питания	1					3	3	108	108	50	50	22	36	30	3	6		16	8						
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность пищевых систем	1					3	3	108	108	50	50	22	36	30	3	6		16	8						
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	3					4	4	144	144	74	74	34	36	70						4	6		30	34	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Тара и упаковка для пищевых производств	3					4	4	144	144	74	74	34	36	70		4					6		30	34	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Сертификация и контроль качества	3					4	4	144	144	74	74	34	36	70		4					6		30	34	
Блок 2.Практика									40	40	1440	1440	22	22	1418		536	11			148	29				388	
Обязательная часть									40	40	1440	1440	22	22	1418		536	11			148	29					388
+	Б2.О.01(П)	Научно-исследовательская работа			4			9	9	324	324	10	10	314		120						9				120	
+	Б2.О.02(П)	Проектно-технологическая практика			2			11	11	396	396	2	2	394		148	11				148						
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика			4			20	20	720	720	10	10	710		268						20				268	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	38	8	286							9					
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					3	3	108	108	8	8	100								3					
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						6	6	216	216	30		186								6					
ФТД.Факультативные дисциплины									5	5	180	180	50	50	58	72	108	3	4		24	44	2	6		16	14
+	ФТД.01	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3					2	2	72	72	22	22	14	36	36						2	6		16	14	
+	ФТД.02	История и методология науки о пище	1					3	3	108	108	28	28	44	36	72	3	4		24	44						

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				99	125	63	26	37	62	24	38
	Итого по ОП (без факультативов)				99	120	60	23	37	60	22	38
B1	Дисциплины (модули)	75%	25%	38.8%	50	71	49	23	26	22	22	
B1.O	Обязательная часть					53	38	16	22	15	15	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18	11	7	4	7	7	
B2	Практика	100%	0%	0%	40	40	11		11	29		29
B2.O	Обязательная часть					40	11		11	29		29
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины					5	3	3		2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				56.7	-	54.7	58.7	-	59.2	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	
		в период гос. экзаменов					-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				38	-	37.4	39.5	-	38.7	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1544	-	542	532	-	470	
		Блок Б2				22	-		2	-		20
		Блок Б3				38	-			-		38
		Блок ФТД				50	-	28		-	22	
		Итого по всем блокам				1654	-	570	534	-	492	58
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	4	3	1
		ЗАЧЕТ (За)					11	6	5	4	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1		1	2		2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					35.89%					
		в интерактивной форме					14.2%					
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					77.5%						
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.41%						