

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.06.2024 16:20:46

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я.Горина"

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

План одобрен Ученым советом университета  
Протокол № 10 от 30.05.2024г

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Факультет: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА ( в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения)
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА ( в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья)
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО



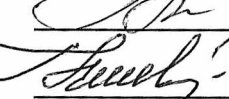

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

Руководитель ОПОП



 / Шварев Е.В./  
 / Трубчанинова Н.С./  
 / Ордина Н.Б./  
 / Шевченко Н.П./



Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	13 2/6	20 3/6	15 4/6	49 3/6
Э	Экзаменационные сессии	4	4	2	10
У	Учебная практика	2			2
П	Производственная практика	22	16		38
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			4	4
К	Каникулы	8 4/6	9 4/6	2 4/6	21
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 дн)	5 3/6 (33 дн)
Продолжительность обучения					
Итого		52	52 1/6	25 5/6	130

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																18	27	9	
<b>Обязательная часть</b>																18	18	6	
+	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки	1				3	3	108	108	14.4	14.4	89.6	4		3		21	
+	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4		3		15	
+	Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование		1			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4		3		30	
+	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований		1			3	3	108	108	12.25	12.25	91.75	4		3		9	
+	Б1.О.05	Управление проектами		2			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4			3	30	
+	Б1.О.06	Современные проблемы в отрасли		1			3	3	108	108	16.25	16.25	87.75	4		3		9	
+	Б1.О.07	Управление персоналом		3			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4				30	
+	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения		1			3	3	108	108	12.25	12.25	91.75	4		3		21	
+	Б1.О.09	Современные методы исследования и приборы		2			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4			3	9	
+	Б1.О.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности	2				3	3	108	108	18.25	18.25	85.75	4			3	9	
+	Б1.О.11	Проектная деятельность в профессиональной области		3			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4				9	
+	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2				3	3	108	108	16.4	16.4	87.6	4			3	9	
+	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции		2			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4			3	9	
+	Б1.О.14	Интеллектуальные информационные технологии		2			3	3	108	108	16.25	16.25	87.75	4			3	29	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																	9	3	
+	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания		3			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4				30	
+	Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности	2			2	3	3	108	108	16	16	88	4			3	9	
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		<b>2</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>18.25</b>	<b>18.25</b>	<b>85.75</b>	<b>4</b>			3		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли		2			3	3	108	108	18.25	18.25	85.75	4			3	9	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания		2			3	3	108	108	18.25	18.25	85.75	4			3	9	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		<b>2</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>14.25</b>	<b>14.25</b>	<b>89.75</b>	<b>4</b>			3		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности		2			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4			3	9	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли		2			3	3	108	108	14.25	14.25	89.75	4			3	9	
<b>Блок 2. Практика</b>																36	24		
<b>Обязательная часть</b>																36			
+	Б2.О.01	<b>Учебная практика</b>		<b>1</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>90</b>			3			
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика		1			3	3	108	108	18	18	90			3		9	
+	Б2.О.02	<b>Производственная практика</b>		<b>11</b>			<b>33</b>	<b>33</b>	<b>1188</b>	<b>1188</b>	<b>968</b>	<b>968</b>	<b>220</b>			33			
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		1			27	27	972	972	792	792	180			27		9	
+	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа		1			6	6	216	216	176	176	40			6		9	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																	24		
+	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика		2			24	24	864	864	704	704	160				24	9	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																			6
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216	106	106	110					6	9
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>																			6
+	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста		2			3	3	108	108	12.25	12.25	91.75	4			3	21	
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта		2			3	3	108	108	12.25	12.25	91.75	4			3	29	
<b>Итого з.е./акад. часов (без факультативов)</b>																54	51	15	
<b>Недельная нагрузка в году (акад. час/нед)</b>																37.4	48.5	18.4	
<b>Контактная работа (акад. час/год)</b>																83.65	142.15	42.75	
<b>Резерв времени по сессиям</b>																			



№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия 3 семестр											Летняя сессия 4 семестр															
			Контроль	Академических часов											Контроль	Академических часов													
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КЗ	УЗ	ППП ЛЗ	СР	КЭ	Контр оль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КЗ	УЗ	КПП П	ППП ЛЗ	ППП ПП	СР	КЭ	Контр оль	
ИТОГО (с факультативами)				648													1404												
ИТОГО по ОП (без факультативов)				432													1404												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																													
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																													
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				648	87,65	24	2	50	1,25	8	2	536,35	0,4	24		540	79	20	12	34	1	10		2		441		20	
1	Б1.О.05	Управление проектами	за	108	14,25	4		8	0,25	2		89,75		4															
2	Б1.О.09	Современные методы исследования и приборы	за	108	14,25	4		8	0,25	2		89,75		4															
3	Б1.О.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности													Эк	108	18,25	4	2	8	0,25	2		2		85,75		4	
4	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Эк	108	16,4	4		10		2		87,6	0,4	4															
5	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции													за	108	14,25	4		8	0,25	2				89,75		4	
6	Б1.О.14	Интеллектуальные информационные технологии													за	108	16,25	4	10		0,25	2				87,75		4	
7	Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности													Эк КП	108	16	4		10		2				88		4	
8	Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли	за	108	18,25	4	2	8	0,25	2	2	85,75		4															
9	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания	за	108	18,25	4	2	8	0,25	2	2	85,75		4															
10	Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности													за	108	14,25	4		8	0,25	2				89,75		4	
11	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли													за	108	14,25	4		8	0,25	2				89,75		4	
12	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста	за	108	12,25	4		8	0,25			91,75		4															
13	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта	за	108	12,25	4		8	0,25			91,75		4															
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>				Эк За(5)												Эк(2) За(3) КП													
<b>ПРАКТИКИ</b>																864	704												
	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика													за	864	704												
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																													
<b>КАНИКУЛЫ</b>																													



		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого (с факультативами)				126	126	126	54	57	15
	Итого по ОП (без факультативов)				120	120	120	54	51	15
Б1	Дисциплины (модули)	78%	22%	50%	54	54	54	18	27	9
Б1.О	Обязательная часть				42	42	42	18	18	6
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				12	12	12		9	3
Б2	Практика	60%	40%	0%	60	60	60	36	24	
Б2.О	Обязательная часть				36	36	36	36		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				24	24	24		24	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6	6			6
ФТД	Факультативные дисциплины				6	6	6		6	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					36.4	37.4	48.5	18.4
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					89.5	83.65	142.15	42.75
		необязательная					24.5		24.5	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					268.55	83.65	142.15	42.75
		Блок Б2					1690	986	704	
		Блок Б3					106			106
		Блок ФТД					24.5		24.5	
		Итого по всем блокам					2089.05	1069.65	870.65	148.75
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						1	3	
		ЗАЧЕТ (За)						8	7	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					23.84%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						65%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						13.81%			