

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный государственный аграрный университет"

ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза


Протокол № 13 от 17.06.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

 Тихончук П.В.
06 2022 г.

19.04.03

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры: Биотехнология продуктов лечебного и профилактического питания

Кафедра: технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: технологический

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации  / Кромаль Л.А./

Начальник УОУП  / Худолеева Н.Н./

Декан  / Осипенко Е.И./

Зав. кафедрой  / Решетник Е.И./

Руководитель магистерской программы  / Решетник Е.И./

[illegible]

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|--|
| Б1 | Дисциплины (модули) | УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2 |
| Б1.О | Обязательная часть | УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6 |
| Б1.О.01 | Интеллектуальная собственность и патентоведение | УК-1 |
| Б1.О.02 | Деловой иностранный язык | УК-4; УК-5 |
| Б1.О.03 | Методология и методы научных исследований | УК-2 |
| Б1.О.04 | Современные методы сбора и обработки информации | УК-1 |
| Б1.О.05 | Пищевые и биологически активные добавки | ОПК-3 |
| Б1.О.06 | Микробиология и эпидемиология в области питания | ОПК-3 |
| Б1.О.07 | Организация и управление производством | ОПК-1 |
| Б1.О.08 | Контроль производства и качества продукции | ОПК-3 |
| Б1.О.09 | Проектирование технологических процессов | ОПК-4 |
| Б1.О.10 | Методы исследований в технологии продуктов питания | ОПК-2; ОПК-5 |
| Б1.О.11 | Педагогические технологии | ОПК-6 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | ПК-1; ПК-2 |
| Б1.В.01 | Биотехнология продуктов лечебного и профилактического питания | ПК-2 |
| Б1.В.02 | Технология продуктов функционального питания | ПК-2 |
| Б1.В.03 | Биотехнологические процессы в производстве ферментированных продуктов | ПК-1 |
| Б1.В.04 | Современные технологии продуктов питания животного происхождения | ПК-1 |
| Б1.В.05 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Разработка и реализация проектов в пищевой отрасли | ПК-1 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Разработка научно-технической документации на продукты питания из животного сырья | ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Научные и практические основы производства функциональных продуктов питания | ПК-2 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Современные перспективы развития биотехнологии | ПК-1 |
| Б2 | Практика | УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2 |
| Б2.О | Обязательная часть | УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5 |
| Б2.О.01(У) | Учебная технологическая практика | ОПК-2 |
| Б2.О.02(П) | Производственная технологическая практика | УК-3; ОПК-4 |
| Б2.О.03(П) | Производственная практика (научно-исследовательская работа) | УК-6; ОПК-5 |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | ПК-1; ПК-2 |
| Б2.В.01(Пд) | Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | ПК-1; ПК-2 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2 |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | ОПК-4; ПК-2 |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | ОПК-3; ОПК-4 |
| ФТД.01 | Лабораторный контроль качества сырья и готовой продукции | ОПК-3 |
| ФТД.02 | Сенсорный анализ | ОПК-3 |
| ФТД.03 | Методика проведения патентных исследований | ОПК-4 |