

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом

Протокол № 11 от 21.06.2023

19.04.03

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 602н от 30.08.2019 г.

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

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания животного происхождения

Биотехнологии в мясомолочной индустрии

Год начала подготовки (по учебному плану) _____

2023

Образовательный стандарт (ФГОС) _____

№ 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО _____

/ А.Б. Хохлов/

Декан _____

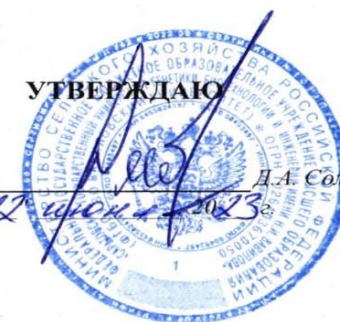
/ Н.Л. Моргунова/

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____

Д.А. Соловьев

"21 июня" 2023г.



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 26.09.2023 11:30:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07901fe1ba2172f735a12

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		*	Э	У	У	У	У	У	У	У									*			Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К			
									*									Э	Э	У	У	У	У	У	У	У									*			Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К			
II														П	П	П	П	*	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	
									*					П	П	П	П	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	14 1/6	13 3/6	27 4/6	12 5/6		12 5/6	40 3/6
Э	Экзаменационные сессии	4/6	1 2/6	2	1 2/6		1 2/6	3 2/6
У	Учебная практика		6	6				6
П	Производственная практика		6	6	4	12	16	22
Пд	Преддипломная практика					4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	1	7	8	3/6	9	9 3/6	17 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1/6 (1 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	4 4/6 (28 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		16	36	52	20	32	52	104

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.			Итого акад. часов														Курс 1															
		Экза мен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Семестр 1								Семестр 2												
																		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль					
Блок 1. Дисциплины (модули)					63	63		2268	2268	1379.2	374	368	634	3.2	710.8	178	21	756	112	294	1.1	313.3	35.6	21	756	156	168	172	1	187.8	71.2							
Обязательная часть					48	48		1728	1728	1012.4	282	212	516	2.4	591	124.6	21	756	112	294	1.1	313.3	35.6	13	468	104	92	106	0.6	129.8	35.6							
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14	28	0.1	29.9																
Б1.О.02	Управление качеством продукции		3			3	3	36	108	108	66.1		40	26	0.1	41.9																						
Б1.О.03	Современные методы проведения научных исследований		2			2	2	36	72	72	52.1	26	26	0.1	19.9									2	72	26	26		0.1	19.9								
Б1.О.04	Математическое моделирование и анализ данных		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14	28	0.1	29.9																
Б1.О.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	42.2		42	0.2	48	17.8	3	108		42	0.2	48	17.8															
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14	28	0.1	29.9																
Б1.О.07	Организация работы малых групп		1			3	3	36	108	108	42.1	14		28	0.1	65.9	3	108	14	28	0.1	65.9																
Б1.О.08	Управление проектами в мясомолочной индустрии		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14	28	0.1	29.9																
Б1.О.09	Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии	3				4	4	36	144	144	52.2	26		26	0.2	74	17.8																					
Б1.О.10	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				2	2	36	72	72	42.2		42	0.2	12	17.8	2	72		42	0.2	12	17.8															
Б1.О.11	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9	2	72	14	28	0.1	29.9																
Б1.О.12	Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии	3	2			6	6	36	216	216	158.3	40	66	52	0.3	39.9	17.8						3	108	26	26	26	0.1	29.9									
Б1.О.13	Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом	2				5	5	36	180	180	106.2	26	40	40	0.2	56	17.8						5	180	26	40	40	0.2	56	17.8								
Б1.О.14	Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции	2	1			6	6	36	216	216	136.3	54		82	0.3	61.9	17.8	3	108	28	42	0.1	37.9	3	108	26		40	0.2	24	17.8							
Б1.О.15	Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов	3				4	4	36	144	144	104.2	26	40	38	0.2	22	17.8																					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					15	15		540	540	366.8	92	156	118	0.8	119.8	53.4								8	288	52	76	66	0.4	58	35.6							
Б1.В.01	Научные основы продовольственной безопасности мясных и молочных продуктов	2				4	4	36	144	144	102.2	26	50	26	0.2	24	17.8						4	144	26	50	26	0.2	24	17.8								
Б1.В.02	Оборудование и приборы мясомолочной индустрии		3			3	3	36	108	108	80.1	14	40	26	0.1	27.9																						
Б1.В.03	Использование биологически активных добавок в производстве мясных и молочных продуктов	2				4	4	36	144	144	92.2	26	26	40	0.2	34	17.8						4	144	26	26	40	0.2	34	17.8								
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	3				2	2		72	72	40.2		40		0.2	14	17.8																					
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья	3				2	2	36	72	72	40.2		40		0.2	14	17.8																					
Б1.В.ДВ.01.02	Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья	3				2	2	36	72	72	40.2		40		0.2	14	17.8																					
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	3				2	2		72	72	52.1	26		26	0.1	19.9																						
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические процессы при производстве и хранении мясных продуктов	3				2	2	36	72	72	52.1	26		26	0.1	19.9																						
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-химические процессы при производстве и хранении молочных продуктов	3				2	2	36	72	72	52.1	26		26	0.1	19.9																						
Блок 2. Практика					48	48		1728	1728	26			10	16	1702								18	648			4	6	638									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					48	48		1728	1728	26			10	16	1702								18	648			4	6	638									
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа		234			33	33	36	1188	1188	17		6	11	1171							9	324			2	3	319										
Б2.В.02(У)	Технологическая практика		2			9	9	36	324	324	5		2	3	319							9	324			2	3	319										
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		4			6	6	36	216	216	4		2	2	212																							
Блок 3. Государственная итоговая аттестация					9	9		324	324	30.5			30	0.5	293.5																							
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	30.5		30	0.5	293.5																							
ФТД. Факультативные дисциплины					2	2		72	72	40.2			40	0.2	31.8								1	36			20	0.1	15.9									
ФТД.01	Методология выполнения и оформления магистерской диссертации		1			1	1	36	36	36	20.1		20	0.1	15.9		1	36		20	0.1	15.9		1	36		20	0.1	15.9									
ФТД.02	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения		2			1	1	36	36	36	20.1		20	0.1	15.9							1	36			20	0.1	15.9										

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.			Итого акад. часов														Курс 2													
		Экза мен	Зачет	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Семестр 3							Семестр 4											
																		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль			
Блок 1. Дисциплины (модули)						63	63		2268	2268	1379.2	374	368	634	3.2	710.8	178	21	756	106	200	168	1.1	209.7	71.2											
Обязательная часть						48	48		1728	1728	1012.4	282	212	516	2.4	591	124.6	14	504	66	120	116	0.7	147.9	53.4											
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники					2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9																				
Б1.О.02	Управление качеством продукции		3			3	3	36	108	108	66.1		40	26	0.1	41.9		3	108		40	26	0.1	41.9												
Б1.О.03	Современные методы проведения научных исследований		2			2	2	36	72	72	52.1	26	26		0.1	19.9																				
Б1.О.04	Математическое моделирование и анализ данных		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9																				
Б1.О.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	42.2			42	0.2	48	17.8																			
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9																				
Б1.О.07	Организация работы малых групп		1			3	3	36	108	108	42.1	14		28	0.1	65.9																				
Б1.О.08	Управление проектами в мясомолочной индустрии		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9																				
Б1.О.09	Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии	3				4	4	36	144	144	52.2	26		26	0.2	74	17.8	4	144	26		26	0.2	74	17.8											
Б1.О.10	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				2	2	36	72	72	42.2			42	0.2	12	17.8																			
Б1.О.11	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	42.1	14		28	0.1	29.9																				
Б1.О.12	Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии	3	2			6	6	36	216	216	158.3	40	66	52	0.3	39.9	17.8	3	108	14	40	26	0.2	10	17.8											
Б1.О.13	Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом	2				5	5	36	180	180	106.2	26	40	40	0.2	56	17.8																			
Б1.О.14	Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции	2	1			6	6	36	216	216	136.3	54		82	0.3	61.9	17.8																			
Б1.О.15	Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов	3				4	4	36	144	144	104.2	26	40	38	0.2	22	17.8	4	144	26	40	38	0.2	22	17.8											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						15	15		540	540	366.8	92	156	118	0.8	119.8	53.4	7	252	40	80	52	0.4	61.8	17.8											
Б1.В.01	Научные основы продовольственной безопасности мясных и молочных продуктов	2				4	4	36	144	144	102.2	26	50	26	0.2	24	17.8																			
Б1.В.02	Оборудование и приборы мясомолочной индустрии		3			3	3	36	108	108	80.1	14	40	26	0.1	27.9		3	108	14	40	26	0.1	27.9												
Б1.В.03	Использование биологически активных добавок в производстве мясных и молочных продуктов	2				4	4	36	144	144	92.2	26	26	40	0.2	34	17.8																			
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	3				2	2		72	72	40.2		40		0.2	14	17.8	2	72		40		0.2	14	17.8											
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сыра	3				2	2	36	72	72	40.2		40		0.2	14	17.8	2	72		40		0.2	14	17.8											
Б1.В.ДВ.01.02	Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сыра	3				2	2	36	72	72	40.2		40		0.2	14	17.8	2	72		40		0.2	14	17.8											
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	3				2	2		72	72	52.1	26		26	0.1	19.9		2	72	26		26	0.1	19.9												
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические процессы при производстве и хранении мясных продуктов		3			2	2	36	72	72	52.1	26		26	0.1	19.9		2	72	26		26	0.1	19.9												
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-химические процессы при производстве и хранении молочных продуктов		3			2	2	36	72	72	52.1	26		26	0.1	19.9		2	72	26		26	0.1	19.9												
Блок 2. Практика						48	48		1728	1728	26			10	16	1702	6	216			2	2	212		24	864			4	8	852					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						48	48		1728	1728	26			10	16	1702	6	216			2	2	212		24	864			4	8	852					
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа		234			33	33	36	1188	1188	17			6	11	1171	6	216			2	2	212		18	648			2	6	640					
Б2.В.02(У)	Технологическая практика		2			9	9	36	324	324	5			2	3	319																				
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика		4			6	6	36	216	216	4			2	2	212									6	216			2	2	212					
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	30.5			30	0.5	293.5									9	324			30	0.5	293.5					
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	9	36	324	324	30.5			30	0.5	293.5									9	324			30	0.5	293.5					
ФТД. Факультативные дисциплины						2	2		72	72	40.2			40	0.2	31.8																				
ФТД.01	Методология выполнения и оформления магистерской диссертации		1			1	1	36	36	36	20.1			20	0.1	15.9																				
ФТД.02	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения		2			1	1	36	36	36	20.1			20	0.1	15.9																				

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.02	Управление качеством продукции	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ПК-2.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О.03	Современные методы проведения научных исследований	ОПК-5.2; ПК-2.1
Б1.О.04	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-2.3; ОПК-4.1; ПК-1.2
Б1.О.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	УК-4.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.07	Организация работы малых групп	УК-3.1; УК-3.2
Б1.О.08	Управление проектами в мясомолочной индустрии	УК-2.1; УК-2.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-1.2
Б1.О.09	Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии	ПК-5.2
Б1.О.10	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.11	Стратегический менеджмент	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1
Б1.О.12	Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии	ОПК-2.1; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О.13	Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом	ОПК-2.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ПК-1.1
Б1.О.14	Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции	ОПК-2.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.2
Б1.О.15	Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.01	Научные основы продовольственной безопасности мясных и молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.02	Оборудование и приборы мясомолочной индустрии	ПК-1.3; ПК-2.3; ПК-4.2
Б1.В.03	Использование биологически активных добавок в производстве мясных и молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.ДВ.01.02	Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-1.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.01	Физико-химические процессы при производстве и хранении мясных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.02	Физико-химические процессы при производстве и хранении молочных продуктов	ПК-1.1; ПК-2.2
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1
Б2.В.02(У)	Технологическая практика	УК-3.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3
ФТД.01	Методология выполнения и оформления магистерской диссертации	ПК-1.2
ФТД.02	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения	ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				98	122	122	62	22	40	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				96	120	120	60	21	39	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	76%	24%	26.6%	50	63	63	42	21	21	21	21	
Б1.О	Обязательная часть				48	48	48	34	21	13	14	14	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				15	15	15	8		8	7	7	
Б2	Практика	0%	100%	0%	40	48	48	18		18	30	6	24
Б2.О	Обязательная часть												
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				40	48	48	18		18	30	6	24
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	2	2	1	1			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.4	-	53.4	53.4	-	53.4	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					53.4	-	53.4	53.4	-	53.4	
		в период гос. экзаменов						-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					34.1	-	28.8	36.9	-	37.1	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	2	4	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)						9	7	2	3	3	
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						40%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.81%						