

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 18.05.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения
Факультет: Заочного обучения

Квалификация: Магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Учебный год

2026-2027

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ А.В. Петух/

Начальник учебно-методического управления

/ С.В. Хоружая/

Декан факультета заочного обучения

/ Е.А. Оксанич/

Декан факультета пищевых технологий

/ А.В. Степовой/

Руководитель ОПОП ВО

/ С.В. Патиева/



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.И. Трубилин

20 г.

-	-	-	Форма контроля							Итого акад. часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)									66	2376	2376	265	228	2111	12
Обязательная часть									24	864	864	92	82	772	
+	Б1.О.01	Управление персоналом		1					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.О.02	Деловой иностранный язык		1					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.О.03	Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения		2					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.О.04	Управление качеством продуктов питания животного происхождения		2					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.О.05	Методология научных исследований в производстве продуктов питания животного происхождения		2					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	3						4	144	144	17	14	127	
+	Б1.О.07	Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства		3					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.О.08	Педагогика и психология высшей школы		2					2	72	72	9	8	63	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									42	1512	1512	173	146	1339	12
+	Б1.В.01	Экспертиза продуктов питания животного происхождения	1						4	144	144	17	14	127	
+	Б1.В.02	Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных	3						4	144	144	17	14	127	
+	Б1.В.03	Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов		1					3	108	108	11	10	97	4
+	Б1.В.04	Современные технологии переработки молока	1						5	180	180	21	18	159	
+	Б1.В.05	Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания		2					3	108	108	11	10	97	4
+	Б1.В.06	Стандартизация и разработка нормативно-технической документации	4				4		5	180	180	23	18	157	
+	Б1.В.07	Патентоведение		2					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.В.08	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья	3				3		5	180	180	23	18	157	4
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) 01 (ДЭ.01)		1					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые добавки в производстве продуктов животного происхождения		1					3	108	108	11	10	97	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Пищевые добавки в производстве мясных продуктов		1					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули) 02 (ДЭ.02)		4					3	108	108	11	10	97	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения		4					3	108	108	11	10	97	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевая упаковки и окружающая среда		4					3	108	108	11	10	97	

+	Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины (модули) 03 (ДЭ.03)	2						4	144	144	17	14	127	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Современное технологическое оборудование и приборы	2						4	144	144	17	14	127	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья	2						4	144	144	17	14	127	
Блок 2.Практика									48	1728	1728	288		1440	1728
Обязательная часть									21	756	756	180		576	756
+	Б2.О.01	Учебная практика			2				12	432	432	144		288	432
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика			2				12	432	432	144		288	432
+	Б2.О.02	Производственная практика			124				9	324	324	36		288	324
+	Б2.О.02.01(П)	Научно-исследовательская работа			124				9	324	324	36		288	324
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									27	972	972	108		864	972
+	Б2.В.01	Производственная практика			4				27	972	972	108		864	972
+	Б2.В.01.01(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			4				27	972	972	108		864	972
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									6	216	216	33		183	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							6	216	216	33		183	
ФТД.Факультативы									4	144	144	18	16	126	
+	ФТД.01	Технология продуктов питания из животноводческого сырья		2					2	72	72	9	8	63	
+	ФТД.02	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения		3					2	72	72	9	8	63	