

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.05.2026 14:00:18  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 09 от 02.03.2026

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Д.А. Соловьев

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



19.04.03

Продукты питания животного происхождения

Биотехнологии в мясомолочной индустрии

Институт: Биотехнологии

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Форма обучения: очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Директор

/ С.А. Макаров/

/ А.Б. Хохлов/

/ Н.В. Коник/

## 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	К		*	*	У	У	У	У	У	У	У	*									*		Э	Э	Э	Э	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	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	*	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К						

## 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	2/6	9 1/6	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 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	4 4/6 (28 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		16	36	<b>52</b>	20	32	<b>52</b>	104



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-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; УК-6.1; УК-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
Б2.О	Обязательная часть	
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; УК-6.1; УК-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
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; УК-6.1; УК-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
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; 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
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
B1	Дисциплины (модули)	76%	24%	26.6%	50	63	63	42	21	21	21	21	
B1.O	Обязательная часть				48	48	48	34	21	13	14	14	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				15	15	15	8		8	7	7	
B2	Практика	0%	100%	0%	40	48	48	18		18	30	6	24
B2.O	Обязательная часть												
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				40	48	48	18		18	30	6	24
B3	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					21.3	-	20.9	21.5	-	21.6	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					861.2	-	295.1	289	-	277.1	
		Блок Б2					26	-		10	-	4	12
		Блок Б3					30.5	-			-		30.5
		Блок ФТД					40.2	-	20.1	20.1	-		
		Итого по всем блокам					957.9	-	315.2	319.1	-	281.1	42.5
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	2	4	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)						9	7	2	3	3	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					29.14%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						40%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						37.97%						