

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев, Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 12.09.2022 10:55:32
Уникальный программный ключ:
528682d78e671a566ab0701fe1ba2472f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания животного происхождения

Биотехнология продуктов животного происхождения

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

И.о. декана

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Д.А. Соловьев

[Signature] / С.А. Макаров/
[Signature] / А.Б. Хохлов/
[Signature] / А.А. Терентьев/

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	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; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	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; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6
Б1.О.02	Управление качеством продукции	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-5
Б1.О.03	Современные методы проведения научных исследований	ОПК-5; ПК-2
Б1.О.04	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	УК-4; ОПК-6
Б1.О.07	Организация работы малых групп	УК-3
Б1.О.08	Управление проектами в пищевой отрасли	УК-2; ОПК-1; ПК-1
Б1.О.09	Особенности документооборота и учета на предприятиях мясной промышленности	ПК-5
Б1.О.10	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4; ОПК-6
Б1.О.11	Стратегический менеджмент	ОПК-1; ОПК-3
Б1.О.12	Биотехнология в производстве продуктов питания животного происхождения	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.О.13	Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.14	Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения	ОПК-2; ПК-1; ПК-2
Б1.О.15	Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.04	Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.01.01	Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья	ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.01.02	Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья	ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.02.01	Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Рациональное использование нетрадиционных видов сырья животного происхождения	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Принципы разработки комбинированных мясных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б2.В.03(У)	Технологическая практика	УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01(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; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1; ПК-2
ФТД.01	Методология выполнения и оформления магистерской диссертации	ПК-1
ФТД.02	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения	ПК-1; ПК-2

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
					Не менее	Факт			
	Итого (с факультативами)				98	122	50	48	24
	Итого по ОП (без факультативов)				96	120	48	48	24
Б1	Дисциплины (модули)	78%	22%	57.1%	50	63	30	33	
Б1.О	Обязательная часть					49	22	27	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					14	8	6	
Б2	Практика	0%	100%	0%	40	48	18	15	15
Б2.О	Обязательная часть								
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					48	18	15	15
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	2		
	Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы				35	37.6	36.4	
		в период гос. экзаменов							
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				257.1	119.6	137.5	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					4	6	
		ЗАЧЕТ (За)					8	3	
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40.8%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					11.3%			