

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 04.12.2023 10:18:46
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания животного происхождения

Биотехнологии в мясомолочной индустрии



План одобрен Ученым советом

Протокол № 11 от 21.06.2023

19.04.03

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

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	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.


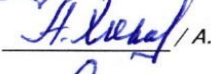

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Декан

 / С.А. Макаров/
 / А.Б. Хохлов/
 / Н.Л. Моргунова/

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль					Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август								
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24						
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25						
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26						
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27						
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28						
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29						
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23							
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						
Пн										Пд				Пд																																												
Вт										*																																																
Ср										Пд																																																
Чт										Пд																																																
Пт										Пд																																																
Сб										Пд																																																

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия	
Продолжительность	40		40		50	
Дата начала/Номер недели	22 января 2024 г. 22		17 февраля 2025 г. 25			
Дата окончания/Номер недели	1 марта 2024 г. 27		28 марта 2025 г. 30			

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	24 3/6	26 2/6	3 4/6	54 3/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 3/6		11 1/6
У	Учебная практика	6			6
П	Производственная практика	6	10	6	22
Пд	Преддипломная практика			4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Каникулы	8	8	4 5/6	20 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 □ (13 дн)	2 1/6 □ (13 дн)	1 3/6 □ (9 дн)	5 5/6 □ (35 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и □ не более 39 нед.	
Итого		52 2/6	52	26	130 2/6

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
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	Курс 3	
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
					Мин.	Макс.				Факт
	Итого (с факультативами)				98	122	122	50	48	24
	Итого по ОП (без факультативов)				96	120	120	48	48	24
Б1	Дисциплины (модули)	76%	24%	26.6%	50	63	63	30	33	
Б1.О	Обязательная часть				48	48	48	22	26	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				15	15	15	8	7	
Б2	Практика	0%	100%	0%	40	48	48	18	15	15
Б2.О	Обязательная часть									
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				40	48	48	18	15	15
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	2	2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					35.7	38.2	37.4	
		в период гос. экзаменов								
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					169.5	151.6	187.4	
		необязательная					8.2	8.2		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					339	151.6	187.4	
		Блок Б2					12.5	4.2	4.1	4.2
		Блок Б3					30.5			30.5
		Блок ФТД					8.2	8.2		
		Итого по всем блокам					390.2	164	191.5	34.7
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						4	5	
		ЗАЧЕТ (За)						8	4	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					27.98%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					14.95%				