МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.Джамбулатова"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.03.2024

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

35.04.04

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Джамбулатов З.М.
"26" марта 2024 г.

35.04.04 Агрономия

Программа магистратуры: Хранение и переработка плодов и овощей

Кафедра: Технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктов

Факультет: Технологический

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 708 от 26.07.2017

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА	
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	
13.017	АГРОНОМ	№ 644н от 20.09.2021 г.

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	научно-исследовательский
-	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ / Муканов М.Д./

Проректор-начальник УКО и ЦТ _____ / Цахуева Ф.П./

Декан _____ / Салманов М.М./

Заведующий кафедрой _____ / Магомедов М.Г./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29338D67E2D501448B6CF98A8C8BBCBA
Владелец: Джамбулатов Зайдин Магомедович
Действителен: с 23.06.2023 до 15.09.2024

План Учебный план магистратуры '35.04.04 Хранение и переработка плодов и овощей 2024.plx', код направления 35.04.04, программа магистратуры : Хранение и переработка плодов и овс

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1														Курс 2													Закрепленная кафедра	
																Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	Электр часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)						72	72		2592	2592	624	1680	288	28	106	22	792	48		144	492	108	26	936	60		176	592	108	24	864	48		148	596	72									
Обязательная часть						39	39		1404	1404	334	962	108	16	52	8	288	18		52	182	36	17	612	36		112	428	36	14	504	24		92	352	36									
+	Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований	2			3	3	36	108	108	26	46	36	8	26								3	108	6		20	46	36															7	Технологии хранения, переработки и
+	Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии		2		3	3	36	108	108	26	82		8	26								3	108	6		20	82																20	Информатики и цифровых технологий
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	1			3	3	36	108	108	26	46	36			3	108	6		20	46	36																					16	Иностранных языков
+	Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации			3	4	4	36	144	144	36	108																		4	144	6		30	108									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б1.О.05	Методика профессионального обучения		2		3	3	36	108	108	26	82											3	108	6		20	82																12	Философии и истории
+	Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК		2		3	3	36	108	108	26	82											3	108	6		20	82																7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений			3	4	4	36	144	144	36	108																		4	144	6		30	108									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	**Б1.О.08**	**Инновационные технологии в агрономии**	**3**	**1**	**2**	16	**16**		**576**	**576**	**132**	**408**	**36**			5	**180**	**12**		**32**	**136**		5	**180**	**12**		**32**	**136**		6	**216**	**12**		**32**	**136**	**36**									
+	Б1.О.08.01	Инновационные технологии		1		5	5	36	180	180	44	136				5	180	12		32	136																						7	Технологии хранения, переработки и
+	Б1.О.08.02	Инновационные технологии в хранении и переработке			2	5	5	36	180	180	44	136											5	180	12		32	136																7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б1.О.08.03	Инновационные технологии в оценке качества продукции	3			6	6	36	216	216	44	136	36																	6	216	12		32	136	36								8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188	290	718	180	12	54	14	504	30		92	310	72	9	324	24		64	164	72	10	360	24		56	244	36									
+	Б1.В.01	История и методология научной агрономии	1			4	4	36	144	144	36	72	36	4	18	4	144	12		24	72	36																						7	Технологии хранения, переработки и
+	Б1.В.02	Научные основы хранения плодов и овощей	1			5	5	36	180	180	36	108	36			5	180	12		24	108	36																						7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б1.В.03	Научные основы переработки плодов и овощей	2			5	5	36	180	180	44	100	36										5	180	12		32	100	36															7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б1.В.04	Сооружения и оборудование для хранения и переработки плодов и овощей	3			5	5	36	180	180	44	100	36	8	36															5	180	12		32	100	36								7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б1.В.05	Стандартизация и сертификация плодов и овощей и продуктов их переработки			3	5	5	36	180	180	36	144																		5	180	12		24	144									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б1.В.06	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции	2			4	4	36	144	144	44	64	36										4	144	12		32	64	36															7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	**Б1.В.07**	**Элективные дисциплины (модули)**		**11**		5	**5**		**180**	**180**	**50**	**130**				5	**180**	**6**		**44**	**130**																								
+	**Б1.В.07.ДВ.01**	**Элективные дисциплины (модули)**		**1**		3	**3**		**108**	**108**	**26**	**82**				3	**108**	**4**		**22**	**82**																								
+	Б1.В.07.ДВ.01.0	Современные технологии первичной переработки винограда		1		3	3	36	108	108	26	82				3	108	4		22	82																							7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
-	Б1.В.07.ДВ.01.0	Основы адаптивного растениеводства		1		3	3	36	108	108	26	82				3	108	4		22	82																							7	Технологии хранения, переработки и
+	**Б1.В.07.ДВ.02**	**Элективные дисциплины (модули)**		**1**		2	**2**		**72**	**72**	**24**	**48**				2	**72**	**2**		**22**	**48**																								
+	Б1.В.07.ДВ.02.0	Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки плодов и овощей		1		2	2	36	72	72	24	48				2	72	2		22	48																							7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
-	Б1.В.07.ДВ.02.0	Безопасность плодоовощного сырья и продуктов переработки		1		2	2	36	72	72	24	48				2	72	2		22	48																							7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
Блок 2.Практика						42	42		1512	1512		1512				3	108				108		9	324				324		3	108				108		27	972				972			
Обязательная часть						33	33		1188	1188		1188				3	108				108		9	324				324		3	108				108		18	648				648			
+	Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа			1234	33	33	36	1188	1188		1188				3	108				108		9	324				324		3	108				108		18	648				648		7	Технологии хранения, переработки и
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						9	9		324	324		324																									9	324				324			
+	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая практика)			4	3	3	36	108	108		108																									3	108				108		7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
+	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика			4	6	6	36	216	216		216																									6	216				216		7	Технологии хранения, переработки и
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						6	6		216	216		216																									6	216				216			
+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4			6	6	36	216	216		216																									6	216				216		7	Технологии хранения, переработки и стандартизации
ФТД.Факультативы						6	6		216	216	52	164		16									6	216	12		40	164																	
+	ФТД.01	Современные проблемы в агрономии		2		3	3	36	108	108	26	82		8									3	108	6		20	82																7	Технологии хранения, переработки и
+	ФТД.02	Проблемы и перспективы производства растительного белка		2		3	3	36	108	108	26	82		8									3	108	6		20	82																7	Технологии хранения, переработки и стандартизации

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '35.04.04 Хранение и переработка плодов и овощей 2024.plx', код направления 35.04.04, год начала подготовки 2024

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.05	Методика профессионального обучения	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.06	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.07	Основы коммерциализации технологических достижений	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5
Б1.О.08	Инновационные технологии в агрономии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.08.01	Инновационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.08.02	Инновационные технологии в хранении и переработке	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.08.03	Инновационные технологии в оценке качества продукции	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.01	История и методология научной агрономии	ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5
Б1.В.02	Научные основы хранения плодов и овощей	ПК-3.1
Б1.В.03	Научные основы переработки плодов и овощей	ПК-3.2
Б1.В.04	Сооружения и оборудование для хранения и переработки плодов и овощей	ПК-3.3
Б1.В.05	Стандартизация и сертификация плодов и овощей и продуктов их переработки	ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б1.В.06	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции	ПК - 4.1
Б1.В.07	Элективные дисциплины (модули)	
Б1.В.07.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)	ПК-3.2
Б1.В.07.ДВ.01.01	Современные технологии первичной переработки винограда	ПК-3.2
Б1.В.07.ДВ.01.02	Основы адаптивного растениеводства	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.07.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)	ПК-2.1; ПК-2.2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.07.ДВ.02.01	Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки плодов и овощей	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.07.ДВ.02.02	Безопасность плодоовощного сырья и продуктов переработки	ПК - 4.2; ПК - 4.3
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5
Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая практика)	ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК - 4.1; ПК - 4.2; ПК - 4.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
ФТД	Факультативы	ПК-3.1; ПК-3.2
ФТД.01	Современные проблемы в агрономии	ПК-3.1
ФТД.02	Проблемы и перспективы производства растительного белка	ПК-3.2