МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ *Джамбулатов З.М.*

"28" 03 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.03.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

35.04.04

35.04.04 Агрономия

Программа магистратуры: Хранение и переработка плодов и овощей

Кафедра: Технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктов

Факультет: Заочного обучения

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
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 _____ / Мукаилов М.Д./

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

Декан _____ / Салманов М.М./

Заведующий кафедрой _____ / Магомедов М.Г./

Декан _____ / Оруджева Л.Ш./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

План Учебный план магистратуры 'z35.04.04_Хранение и переработка плодов и овощей 2023.plx', код направления 35.04.04, программа магистратуры : Хранение и переработка плодов и ов

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1								Курс 2								Курс 3								Закрепленная кафедра		-
																-	Летняя сессия							-	Летняя сессия							-	Летняя сессия									
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	Электч часы	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)						72	72		2592	2592	246	2058	288	24	32	35	1260	40		84	956	180		37	1332	46		76	1102	108												
Обязательная часть						39	39		1404	1404	130	1166	108	12	12	17	612	18		38	484	72		22	792	28		46	682	36												
+	Б1.О.01	Методика экспериментальных исследований	1			3	3	36	108	108	10	62	36	6	6	3	108	4		6	62	36	э																	7	Технологии хранения, переработки и	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		1		3	3	36	108	108	10	98		6	6	3	108	4		6	98		з																	20	Информатики и цифровых технологий	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
+	Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	1			3	3	36	108	108	10	62	36			3	108			10	62	36	э																	16	Иностранных языков	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
+	Б1.О.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации			2	4	4	36	144	144	16	128												4	144	6		10	128		о									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
+	Б1.О.05	Методика профессионального обучения		1		3	3	36	108	108	10	98				3	108	4		6	98		з																	12	Философии и истории	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		2		3	3	36	108	108	10	98												3	108	4		6	98		з									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	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			2	4	4	36	144	144	16	128												4	144	6		10	128		о									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5
+	Б1.О.08	**Инновационные технологии в агрономии**	**2**	**1**	**2**	16	**16**		**576**	**576**	**48**	**492**	**36**			5	180	**6**		**10**	**164**		**з**	11	396	**12**		**20**	**328**	**36**	**эо**										**УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2**
+	Б1.О.08.01	Инновационные технологии		1		5	5	36	180	180	16	164				5	180	6		10	164		з																	7	Технологии хранения, переработки и	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			2	5	5	36	180	180	16	164												5	180	6		10	164		о									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	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	2			6	6	36	216	216	16	164	36											6	216	6		10	164	36	э									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188	116	892	180	12	20	18	648	22		46	472	108		15	540	18		30	420	72												
+	Б1.В.01	История и методология научной агрономии	1			4	4	36	144	144	12	96	36	4	8	4	144	4		8	96	36	э																	7	Технологии хранения, переработки и	ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5
+	Б1.В.02	Научные основы хранения плодов и овощей	1			5	5	36	180	180	12	132	36			5	180	4		8	132	36	э																	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК-3.1
+	Б1.В.03	Научные основы переработки плодов и овощей	2			5	5	36	180	180	16	128	36											5	180	6		10	128	36	э									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК-3.2
+	Б1.В.04	Сооружения и оборудование для хранения и переработки плодов и овощей	2			5	5	36	180	180	16	128	36	8	12									5	180	6		10	128	36	э									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК-3.3
+	Б1.В.05	Стандартизация и сертификация плодов и овощей и продуктов их переработки			2	5	5	36	180	180	16	164												5	180	6		10	164		о									7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК - 4.2; ПК - 4.3
+	Б1.В.06	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции	1			4	4	36	144	144	16	92	36			4	144	6		10	92	36	э																	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК - 4.1
+	Б1.В.07	**Элективные дисциплины (модули)**		**11**		5	**5**		**180**	**180**	**28**	**152**				5	180	**8**		**20**	**152**		**2з**																			
+	Б1.В.07.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**		**1**		3	**3**		**108**	**108**	**14**	**94**				3	108	**4**		**10**	**94**		**з**																			**ПК-3.2**
+	Б1.В.07.ДВ.01.0	Современные технологии первичной переработки винограда		1		3	3	36	108	108	14	94				3	108	4		10	94		з																	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК-3.2
-	Б1.В.07.ДВ.01.0	Основы адаптивного растениеводства		1		3	3	36	108	108	14	94				3	108	4		10	94		з																	7	Технологии хранения, переработки и	ПК-2.1; ПК-2.2
+	Б1.В.07.ДВ.02	**Элективные дисциплины (модули)**		**1**		2	**2**		**72**	**72**	**14**	**58**				2	72	**4**		**10**	**58**		**з**																			**ПК-2.1; ПК-2.2**
+	Б1.В.07.ДВ.02.0	Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки плодов и овощей		1		2	2	36	72	72	14	58				2	72	4		10	58		з																	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК-2.1; ПК-2.2
-	Б1.В.07.ДВ.02.0	Безопасность плодоовощного сырья и продуктов переработки		1		2	2	36	72	72	14	58				2	72	4		10	58		з																	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК - 4.2; ПК - 4.3
Блок 2.Практика						42	42		1512	1512		1512				12	432				432			24	864				864			6	216				216					
Обязательная часть						33	33		1188	1188		1188				12	432				432			21	756				756													
+	Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа			12	33	33	36	1188	1188		1188				12	432				432			21	756				756											7	Технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктов	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
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						9	9		324	324		324												3	108				108			6	216				216					
+	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая практика)			2	3	3	36	108	108		108												3	108				108											7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	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			3	6	6	36	216	216		216																				6	216				216		о	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	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
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						6	6		216	216		216																				6	216				216					
+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	3			6	6	36	216	216		216																				6	216				216		э	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственных продуктов	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						6	6		216	216	12	204		12		6	216	4		8	204																					
+	ФТД.01	Современные проблемы в агрономии		1		3	3	36	108	108	6	102		6		3	108	2		4	102		з																	7	Технологии хранения, переработки и	ПК-3.1
+	ФТД.02	Проблемы и перспективы производства растительного белка		1		3	3	36	108	108	6	102		6		3	108	2		4	102		з																	7	Технологии хранения, переработки и стандартизации	ПК-3.2