

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

Джамбулатов З.М.

№ 24 от 03 2022г.

по программе магистратуры

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 31.03.2022

35.04.04

35.04.04 Агрономия

Ресурсосберегающ ие технологии хранения и переработки растительного сырья

Кафедра: Товароведения, технологий продуктов и общественного питания  
Факультет: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022  
Учебный год 2022-2023  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 708 от 26.07.2017

Форма обучения: Очно-заочная  
Срок получения образования: 2г 5м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА		
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО		
13.017	АГРОНОМ	№ 644н от 20.09.2021 г.	20.10.2021 г. № 65482

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

Начальник УКО

Декан

Заведующий кафедрой

 / Мукаев М.Д./  
 / Цахуева Ф.П./  
 / Салманов М.М./  
 / Салманов М.М./



План Учебный план магистратуры '35.04.04 Ресурсосберегающие технологии хранения и переработки растительного сырья 2022.rlx', код направления 35.04.04, ресурсосберегающие техн

Курс 2																				Курс 3										Закрепленная кафедра							
Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5					Семестр 6					Код	Наименование						
з.е.	Итого	Конт. раб.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт. раб.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Итого			Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль
17	612	156	40	6	60	56	6	384	72	10	360	126	42	6	84	16	162	72																		8	Товароведения, технологий продуктов
11	396	120	28	4	60	32		240	36																											20	Информатики и цифровых технологий
																																			16	Иностранных языков	
3	108	38	8	2	30			70																											8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			12	Философии и истории	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
2	72	38	8	2	30			34																											8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
6	216	44	12			32		136	36																										8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
6	216	44	12			32		136	36																										8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
6	216	36	12	2	24	6	144	36	10	360	126	42	6	84	16	162	72																	8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания		
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
6	216	36	12	2	24	6	144	36		3	108	46	16	2	30	6	26	36																	8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
																																			8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания	
3	108							108	21	756								756	15	540													540				
3	108							108	18	648									648	9	324													324			
3	108							108	18	648									648	9	324													324			
									3	108									108	6	216													216	8		
									3	108									108															8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания		
																				6	216													216	8		
																				6	216													216			
																				6	216													216			
																				6	216													216	8		
3	108	26	6		20			82																													
3	108	26	6		20			82																													
																																		8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания		
3	108	26	6		20			82																										8	Товароведения, технологий продуктов и общественного питания		

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-2.1; ПК-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.0	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
Б1.0.01	Методика экспериментальных исследований	УК-2.1; УК-2.3; 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-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.02	Математическое моделирование и анализ данных в агрономии	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.03	Профессиональный иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2
Б1.0.04	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4
Б1.0.05	Методика профессионального обучения	УК-2.2; УК-2.4; УК-2.5; УК-2.6
Б1.0.06	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
Б1.0.07	Основы коммерциализации технологических достижений	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5
Б1.0.08	История и методология научной агрономии	
Б1.0.09	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.3
Б1.0.10	Б1.0.10 Инновационные технологии в агрономии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.10.01	Инновационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.10.02	Инновационные технологии в хранении и переработке	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.10.03	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-2.1; ПК-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.01	Рациональное использование вторичных ресурсов переработки растительного сырья	ПК-2.1; ПК-2.3
Б1.В.02	Современные технологии ресурсосбережения	ПК-2.1; ПК-2.3
Б1.В.03	Теоретические основы консервирования и хранения	ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3
Б1.В.04	Технология консервирования растительного сырья	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных, кондитерских, и макаронных изделий	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.06	Физико-химические и микробиологические процессы хранения и переработки растительного сырья	
Б1.В.07	Технологии хранения продуктов растительного сырья	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.08	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	
Б1.В.08.ДВ.01.01	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.08.ДВ.01.02	Технологические добавки и улучшители	
Б1.В.08.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	
Б1.В.08.ДВ.02.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б1.В.08.ДВ.02.02	Сертификация пищевых продуктов	
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-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.0	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
Б2.0.01(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-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.В.02(П)	Технологическая (проектно-технологическая практика)	ПК -1.1; ПК -1.2; ПК -1.3; ПК -1.4; ПК -1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б2.В.03(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-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
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-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б3.0	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; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б3.0.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты	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-2.3; ПК - 3.1; ПК - 3.2; ПК - 3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД.В.01	Современные проблемы в агрономии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.02	Проблемы и перспективы производства растительного белка	