министерство сельского хозяйства Российской федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Самарская государственная сельскохозяйственная академия"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

36.04.02

Направление - Зоотехния Программа подготовки - Контроль качества продукции животноводства по технологической схеме производства

Кафедра: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Факультет: Технологический

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 1 от 06.09.2017

Квалификация: магистр

Программа подготовки: академ. магистратура

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 2г 3м

Виды профессиональной деятельности

- Научно-исследовательская
- педагогическая
- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- проектная

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник учебного отдела

Декан

Зав. кафедрой

Руководитель магистерской программой

Год начала подготовки (по учебному плану)

Образовательный стандарт

319

2017

30.03.2015

УТВЕРЖДАЮ

/Гужин И.Н./

/ Борисова М.В./

Дуров М.И./

/ Коростелева Л.А./

/Коростелева Л.А./

			Форы	иы кон	TDORG				Всего	часов				3	ET								Расп	ределен	ние по	курсам								
			Ψυμι	ты кон	Троля			_		в том	числе								рс 1						pc 2						рс 3			ная
	Индекс	Наименование	爭	_	o 'Z	По	По	раб. зан.)		из них			2	Экспе				Часов		Ι.				Часов		Ι.	-			Часов	$\overline{}$	_	ŀ	жрепленн кафедра
			Экзамен	Зачеты	Зачеты с оценкой	3ET	плану	такт.	Лек	Лаб	Пр	CPC	Контрол	ртное	Факт	Лек	Лаб	Пр	CPC	лод.	3ET	Лек	Лаб	Пр	CPC	Тод.	3ET	Лек	Лаб	Пр	CPC	рол.	3ET	каф
			Æ	m	3a on			Конт (по уч	Tick	7 luo	ПР		Š			TICK	7 luo	ПP	0.0	Контрол		JICK) luo	''P	6, 6	Контро		, ick	7100	ΠP		Контро		ñ
4		Итого	9	14		4536	4536	266	80	136	50	2189	137	126	126	54	78	28	1252	64	53	26	58	22	937	73	55					=	18	
6		Итого по ООП (без факультативов)	9	12		4320	4320	244	72	122	50	2003	129	120	_	54	78	28	1252	64	53	18	44	22	751	65	49	+			=	\dashv	18	
8		Б=32% B=68% ДВ(от B)=33.33%	1			1520	1520	10%	30%	50%	20%	84%	5%	120	120	3.	70	20	ILUL	0.	33	10		LL	751	05	.,	•						
9		Итого по блоку Б1	9	12		2376	2376	244	72	122	50	2003	129	66	66	54	78	28	1252	64	41	18	44	22	751	65	25							
11		Б=32% В=68% ДВ(от В)=33.3%						10%	30%	50%	20%	84%	5%									•						•						
12		Дисциплины (модули)	9	12		2376	2376	244	72	122	50	2003	129	66	66	54	78	28	1252	64	41	18	44	22	751	65	25							ı
14	Б1.Б	Базовая часть	2	6		756	756	80	26	24	30	634	42	21	21	24	24	18	517	29	17	2		12	117	13	4							
15	Б1.Б.1	История и философия науки		1		72	72	8	4		4	60	4	2	2	4		4	60	4	2											\Box		19
18	Б1.Б.2	Информационные технологии в науке и производстве		1		108	108	12	4	8		92	4	3	3	4	8		92	4	3										ı			8
21	Б1.Б.3	Математические методы в биологии		1		108	108	10	4		6	94	4	3	3	4		6	94	4	3													8
24	Б1.Б.4	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1		72	72	8			8	60	4	2	2			8	60	4	2													31
27	Б1.Б.5	Теория и организация научных исследований в животноводстве	2			108	108	10	4		6	89	9	3	3	4			32		1			6	57	9	2							8
30	Б1.Б.6	Психология и педагогика высшей школы		2		72	72	8	2		6	60	4	2	2							2		6	60	4	2					\neg		19
33	Б1.Б.7	Современные проблемы зоотехнии	1	1		216	216	24	8	16		179	13	6	6	8	16		179	13	6											\dashv		\exists
36	Б1.Б.7.1	Современные проблемы общей зоотехнии	1			108	108	12	4	8		87	9	3	3	4	8		87	9	3													8
39	<i>Б1.Б.7.2</i>	Современные проблемы частной зоотехнии		1		108	108	12	4	8		92	4	3	3	4	8		92	4	3													8
45	Б1.В	Вариативная часть	7	6		1620	1620	164	46	98	20	1369	87	45	45	30	54	10	735	35	24	16	44	10	634	52	21	i			Ħ	Ħ	一	
47		Обязательные дисциплины	5	3		1080	1080	106	32	54	20	917	57	30	30	20	30	10	494	22	16	12	24	10	423	35	14	t			一	一	一	1
48	Б1.В.ОД.1	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины	2			144	144	16	4	12		119	9	4	4	2	2		32		1	2	10		87	9	3				П			27
		Инновационные технологии производства,																														-		
51	Б1.В.ОД.2	переработки и контроль качества свинины	1			144	144	14	4	10		121	9	4	4	4	10		121	9	4										\square			27
54	Б1.В.ОД.З	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции	2			144	144	12	4	8		123	9	4	4	2	2		32		1	2	6		91	9	3							27
		овцеводства																													Ш			
57	Б1.В.ОД.4	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока	1			180	180	18	4	14		153	9	5	5	4	14		153	9	5													27
		Инновационные технологии производства,																																
60		переработки и контроль качества продукции птицеводства	2			144	144	14	4	10		121	9	4	4	2	2		32		1	2	8		89	9	3							27
63	Б1.В.ОД.6	Публичная и научная речь		1		108	108	12	4		8	92	4	3	3	4		8	92	4	3											士		19
66	Б1.В.ОД.7	Современные подходы в организационно-управленческой деятельности		2		108	108	10	4		6	94	4	3	3							4		6	94	4	3				ıŢ			24
69	Б1 В ОЛ 8	Методика преподавания профессиональных дисциплин		2		108	108	10	4		6	94	4	3	3	2		2	32		1	2		4	62	4	2					\dashv		27
74	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	2	3		540	540	58	14	44		452	30	15	15	10	24		241	13	8	4	20		211	17	7	Í				Ti	一	
75 76	Б1.В.ДВ.1																																	
77	1	Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки		2		108	108	12	4	8		92	4	3	3	2	2		32		1	2	6		60	4	2						\Box	27
80	2	Оборудование для комплексной переработки животноводческой продукции		2		108	108	12	4	8		92	4	3	3	2	2		32		1	2	6		60	4	2					\exists		27
83	Б1.В.ДВ.2		<u> </u>	L										-	1							<u> </u>		<u> </u>	Ь—		<u> </u>	-						
63		<u></u>																										1			$\overline{}$	\neg	\neg	
84	1	Физико-химические методы исследования сырья животного происхождения и продуктов его переработки	1			108	108	12	2	10		87	9	3	3	2	10		87	9	3													27

			Δan.						Всего	часов				3	ET								Распр	ределен	ние по	курсам								
			Форм	ин кон	троля						числе	1							рс 1						pc 2						рс 3			тая -
	Индекс	Наименование	<u> </u>	_	ο, <u>ς</u>	По	По	раб. зан.)		из них			٩	Sveno				Часов						Часов						Часов				едра
	ringene	i din elicedine	Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Πο 3ET	По плану	Контакт. р (по учеб. з	Лек	Лаб	Пр	CPC	Контроль	Экспе		Лек	Лаб	Пр	CPC	Контроль	3ET	Лек	Лаб	Пр	CPC	Контроль	3ET	Лек	Ла6	Пр	CPC	Контроль	3ET	Закрепленн кафедра
87	2	Токсикологический и радиологический контроль качества животноводческой продукции	1			108	108	12	2	10		87	9	3	3	2	10		87	9	3													27
90	Б1.В.ДВ.3			•										•	•					•								•						
91	1	Генетические основы устойчивости сельскохозяйственных животных и птицы к болезням	2			108	108	10	2	8		89	9	3	3							2	8		89	9	3							8
94	2	Биотехнологии при производстве и переработки продукции животноводства	2			108	108	10	2	8		89	9	3	3							2	8		89	9	3							27
97	Б1.В.ДВ.4																																	_
98	1	Методы комплексной оценки и ранней диагностики животных и птицы		1		108	108	12	4	8		92	4	3	3	4	8		92	4	3													10
101	2	Методы ветеринарной, клинической и лабораторной диагностики		1		108	108	12	4	8		92	4	3	3	4	8		92	4	3													6
104	Б1.В.ДВ.5		<u> </u>		, ,											r -						_								,				
105	1	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки		2		108	108	12	2	10		92	4	3	3	2	4		30		1		6		62	4	2							27
108	2	Микробиологический контроль при производстве, хранении и переработки продукции животноводства		2		108	108	12	2	10		92	4	3	3	2	4		30		1		6		62	4	2							27
114	Инпоис	Наименование	2	2011	Зач. с	По	По	I/ a	Всего	часов			1	3	ET	Шол	0.01		Часов		3ET	Hor	10.51		Часов		3ET	Ноп	10.51		Часов		3ET	
115	Индекс	Практики, в том числе научно-исследовательская	Экз	Зач	0.	По 3ET	плану	Конта кт.р.				CP	3ET	Эксп		Нед 8	ель	Итого	CP	Ауд			ель	Итого	CP	Ауд		Нед	ель	Итого	СР	Ауд		
116	Б2	работа (НИР)				1728	1728							48	48			432			12	16		864			24	8		432			12	}
118	Б2.У	Учебная практика Практика по получению первичных В рад Практика по получению первичных	-			216	216							6	6	4		216	-		6	-			-			-						
119	Б2.У.1	профессиональных умений и навыков Вар		1		216	216							6	6	4		216			6													27
125	Б2.П	Производственная практика				1512	1512							42	42	4		216			6	16		864			24	8		432			12	
126	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)			1	216	216							6	6	4		216			6													27
127	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)			2	540	540							15	15							10		540			15							27
128	Б2.П.3	Научно-исследовательская работа Вар			3	432	432							12	12							6		324			9	2		108			3	27
129	Б2.П.4	Преддипломная практика Вар			3	324	324							9	9													6		324			9	27
132 133	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	По 3ET	По плану	Конта кт.р.	Всего	часов		СР	3ET	3 Эксп	Факт	Нед	ель	Итого	Часов СР	Ауд	3ET	Нед	ель	Итого	Часов СР	Ауд	3ET	Нед	цель	Итого	Часов СР	Ауд	3ET	
134	Б3	Государственная итоговая аттестация				216	216	r						6	6													4					6	
141	Индекс	Наименование				По 3ET	По плану	Конта кт.р.	Всего	часов		СР	3ET	3 Эксп	Факт	Нед	ель	Итого	Часов СР	Ауд	3ET	Нед	ель	Итого	Часов СР	Ауд	3ET	Нед	цель	Итого	Часов СР	Ауд	3ET	
143	Б3.Д	Подготовка и защита ВКР				216	216	р.						6	6													4		216			6	
144	БЗ.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной Баз работы				216	216							6	6													4		216			6	27
147	Индекс	Наименование	Экз	3a	ЗаО	По 3ET	По плану	Конта кт.р.	Всего Лек	часов Лаб	Пр	СР	Контр		Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контро	3ET	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контро Ль	3ET	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контро Ль	3ET	
149	ФТД	Факультативы		2		216	216	22	8	14		186	8	6	6							8	14		186	8	6							
150	ФТД.1	Теория и организация научных исследований по оценке качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения		2		108	108	10	4	6		94	4	3	3							4	6		94	4	3							27
153	ФТД.2	Гигиена и санитария пищевых производств		2		108	108	12	4	8		92	4	3	3							4	8		92	4	3							26

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Каф						Формируем	ые компетень	ции				
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	опк-з	опк-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
Б1	Дисциплины (модули)		ПК-6	ПК-7										
Б1.Б.1	История и философия науки	19	OK-1	ОК-3										
Б1.Б.2	Информационные технологии в науке и производстве	8	ОК-2	ПК-3	ПК-5									
Б1.Б.З	Математические методы в биологии	8	OK-1	OK-3	ПК-4									
Б1.Б.4	Иностранный язык в профессиональной деятельности	31	ОК-3	ОПК-1	ОПК-3									
Б1.Б.5	Теория и организация научных исследований в животноводстве	8	OK-1	OK-3	ОПК-2	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-7					
Б1.Б.6	Психология и педагогика высшей школы	19	OK-3	ОПК-1	ОПК-3	ПК-6								
Б1.Б.7	Современные проблемы зоотехнии													
Б1.Б.7.1	Современные проблемы общей зоотехнии	8	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-1	ПК-4	ПК-7						
Б1.Б.7.2	Современные проблемы частной зоотехнии	8	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-2	ПК-7							
Б1.В.ОД.1	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины	27	ОК-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
Б1.В.ОД.2	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины	27	ОК-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
Б1.В.ОД.3	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства	27	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
Б1.В.ОД.4	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока	27	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
Б1.В.ОД.5	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции птицеводства	27	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-7						
Б1.В.ОД.6	Публичная и научная речь	19	OK-3	ОПК-1	ОПК-3	ПК-6								
Б1.В.ОД.7	Современные подходы в организационно-управленческой деятельности	24	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-2	ПК-6							
Б1.В.ОД.8	Методика преподавания профессиональных дисциплин	27	ОК-3	ОПК-1	ОПК-3	ПК-6								
Б1.В.ДВ.1.1	Стандартизация и сертификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки	27	OK-1	ПК-4	ПК-7									
Б1.В.ДВ.1.2	Оборудование для комплексной переработки животноводческой продукции	27	ОК-3	ОПК-2	ОПК-4	ПК-4								
Б1.В.ДВ.2.1	Физико-химические методы исследования сырья животного происхождения и продуктов его переработки	27	OK-1	ПК-3	ПК-4	ПК-7								
Б1.В.ДВ.2.2	Токсикологический и радиологический контроль качества животноводческой продукции	27	OK-1	ПК-3	ПК-4	ПК-7								
Б1.В.ДВ.З.1	Генетические основы устойчивости сельскохозяйственных животных и птицы к болезням	8	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-1	ПК-7							
Б1.В.ДВ.З.2	Биотехнологии при производстве и переработки продукции животноводства	27	OK-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7								
Б1.В.ДВ.4.1	Методы комплексной оценки и ранней диагностики животных и птицы	10	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-5								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Vach						Формируом	U IO KOMBOTOU	11414				
индекс		Каф						Формируем	ые компетен	<u>т</u>				
51.В.ДВ.4.2	Методы ветеринарной, клинической и лабораторной диагностики	6	OK-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-5								
51.В.ДВ.5.1	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	27	OK-2	ОК-3	ПК-3	ПК-4	ПК-7							
Б1.В.ДВ.5.2	Микробиологический контроль при производстве, хранении и переработки продукции животноводства	27	OK-2	OK-3	ПК-3	ПК-4	ПК-7							
	Практики, в том числе		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	опк-з	опк-4	ПК-1	ПК-2	пк-з	ПК-4	ПК-5
Б2	научно-исследовательская работа (НИР)		ПК-6	ПК-7		1	1		1	1				
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		OK-1	OK-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-3	ПК-1	ПК-4					
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)		OK-2	OK-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)		OK-2	OK-3	ОПК-1	ОПК-3	ПК-1							
Б2.П.3	Научно-исследовательская работа		OK-2	OK-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4		
Б2.П.4	Преддипломная практика		ОК-2	OK-3	ОПК-1	ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5				
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	опк-з	опк-4	ПК-1	ПК-2	пк-з	ПК-4	ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация		ПК-6	ПК-7										
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													
F2 F	G DVD		ОК-1	ОК-2	ок-з	ОПК-1	ОПК-2	опк-з	опк-4	ПК-1	ПК-2	пк-з	ПК-4	ПК-5
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		ПК-6	ПК-7										
Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты		OK-1	ОК-2	OK-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
ьэ.д.1	выпускной квалификационной работы		ПК-6	ПК-7										
ФТД	Факультативы		OK-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	опк-з	ОПК-4	ПК-2	пк-з	ПК-4	ПК-5	ПК-7
ФТД.1	Теория и организация научных исследований по оценке качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения	27	OK-1	OK-3	ОПК-1	ОПК-3	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-7				
ФТД.2	Гигиена и санитария пищевых производств	26	ОК-2	ОПК-2	ОПК-4	ПК-2	ПК-5	ПК-7						