

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.06.2023 20:15:36

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я.Горина"

План одобрен Ученым советом университета  
Протокол № 12 от 24.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА ( в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения)
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья)
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

 / Шварев Е.В./

Декан

 / Трубчанинова Н.С./

Зав. кафедрой

 / Ордина Н.Б./

Руководитель ОПОП

 / Шевченко Н.П./





Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	11 1/6	20	15 1/6	46 2/6
Э	Экзаменационные сессии	4	4	2	10
У	Учебная практика	4			4
П	Производственная практика	22	16		38
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			4	4
К	Каникулы	9	10	3 2/6	22 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 дн)	5 4/6 (34 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

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе			
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>									51	51	1836	1836	260.8	260.8	1507.2	68	18	24	9	
<b>Обязательная часть</b>									39	39	1404	1404	196.05	196.05	1155.95	52	18	15	6	
+	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки	1				3	3	108	108	14.9	14.9	89.1	4	3			21		
+	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4	3			15		
+	Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование		1			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4	3			30		
+	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований		1			3	3	108	108	12.75	12.75	91.25	4	3			9		
+	Б1.О.05	Управление проектами		2			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4		3		30		
+	Б1.О.06	Современные проблемы в отрасли		1			3	3	108	108	16.75	16.75	87.25	4	3			9		
+	Б1.О.07	Управление персоналом		3			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4			3	30		
+	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения		1			3	3	108	108	12.75	12.75	91.25	4	3			21		
+	Б1.О.09	Современные методы исследования и приборы		2			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4		3		9		
+	Б1.О.10	Иновационные технологии в профессиональной деятельности	2				3	3	108	108	18.75	18.75	85.25	4		3		9		
+	Б1.О.11	Проектная деятельность в профессиональной области		3			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4			3	9		
+	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2				3	3	108	108	16.9	16.9	87.1	4			3	9		
+	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции		2			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4			3	9		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									12	12	432	432	64.75	64.75	351.25	16		9	3	
+	Б1.В.03	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания		3			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4			3	30		
+	Б1.В.04	Техническое регулирование в пищевой промышленности	2			2	3	3	108	108	16.5	16.5	87.5	4		3		9		
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		2			3	3	108	108	18.75	18.75	85.25	4		3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли		2			3	3	108	108	18.75	18.75	85.25	4		3		9		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания		2			3	3	108	108	18.75	18.75	85.25	4		3		9		
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		2			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4		3				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности		2			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4		3		9		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли		2			3	3	108	108	14.75	14.75	89.25	4		3		9		
<b>Блок 2. Практика</b>									63	63	2268	2268	1708	1708	560		39	24		
<b>Обязательная часть</b>									36	36	1296	1296	986	986	310		36			
+	Б2.О.01	<b>Учебная практика</b>		1			3	3	108	108	18	18	90		3					
+	Б2.О.01.01(У)	Проектно-технологическая практика		1			3	3	108	108	18	18	90		3			9		
+	Б2.О.02	<b>Производственная практика</b>		11			33	33	1188	1188	968	968	220		33					
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		1			27	27	972	972	792	792	180		27			9		
+	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа		1			6	6	216	216	176	176	40		6			9		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>									27	27	972	972	722	722	250		3	24		
+	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика		2			24	24	864	864	704	704	160			24		9		
+	Б2.В.02(У)	Технологическая практика		1			3	3	108	108	18	18	90		3			9		
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>									6	6	216	216	106	106	110				6	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216	106	106	110					6	9	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>									6	6	216	216	16.5	16.5	199.5			6		
+	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста		2			3	3	108	108	8.25	8.25	99.75			3		21		
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта		2			3	3	108	108	8.25	8.25	99.75			3		29		
<b>Итого з.е./акад. часов (без факультативов)</b>									120	120	4320	4320	2074.8	2074.8	2177.2	68	57	48	15	
<b>Недельная нагрузка в году (акад. час/нед)</b>															42.8	45	18.9			
<b>Контактная работа (акад. час/год)</b>															86.65	129.9	44.25			
<b>Резерв времени по сессиям</b>																				





№	Индекс	Наименование	Контроль	5 семестр																		
				Академических часов																		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КЗ	КВ	УЗ	КПУП	КППП	ТК	ППП ЛЗ	ППП УП	ППП ПП	СР	КЭ	Контр оль	
ИТОГО (с факультативами)			540																			
ИТОГО по ОП (без факультативов)			540																			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>			<b>324</b>	<b>44,25</b>	<b>12</b>		<b>12</b>		<b>0,75</b>		<b>6</b>			<b>13,5</b>			<b>267,75</b>		<b>12</b>			
1	Б1.0.07	Управление персоналом	За	108	14,75	4		4		0,25		2					4,5			89,25		4
2	Б1.0.11	Проектная деятельность в профессиональной области	За	108	14,75	4		4		0,25		2					4,5			89,25		4
3	Б1.В.03	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания	За	108	14,75	4		4		0,25		2					4,5			89,25		4
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			За(3)																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																			
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		216	106					75		31								110		
<b>КАНИКУЛЫ</b>																						

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого (с факультативами)				126	126	126	57	54	15
	Итого по ОП (без факультативов)				120	120	120	57	48	15
Б1	Дисциплины (модули)	76%	24%	50%	51	51	51	18	24	9
Б1.О	Обязательная часть				39	39	39	18	15	6
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				12	12	12		9	3
Б2	Практика	57%	43%	0%	63	63	63	39	24	
Б2.О	Обязательная часть				36	36	36	36		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				27	27	27	3	24	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6	6			6
ФТД	Факультативные дисциплины				6	6	6		6	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					36.5	42.8	45	18.9
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					86.9	86.65	129.9	44.25
		необязательная					16.5		16.5	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					260.8	86.65	129.9	44.25
		Блок Б2					1708	1004	704	
		Блок Б3					106			106
		Блок ФТД					16.5		16.5	
		Итого по всем блокам					2091.3	1090.65	850.4	150.25
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						1	3	
		ЗАЧЕТ (За)						9	6	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					23.01%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					62.5%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					14.2%				