

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Волгоградский государственный технический университет

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10 от 26.05.2021

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Навроцкий А.В.

2021 г.

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа магистратуры: Технология продуктов животного происхождения

Кафедра: Технология пищевых производств

Факультет: технологии пищевых производств

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

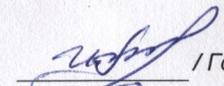
Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

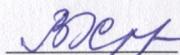
Проректор по УР

 / Гоник И.Л./

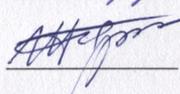
Начальник УО

 / Фролов Е.М./

Декан

 / Храмова В.Н./

Зав.кафедрой

 / Горлов И.Ф./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март					30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август								
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31						
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
I	/									*	/	/	/	/	/	/	/	/	Э	Э	К	К	/	/	/	/	*	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Э	Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К						
II	/									*	/	/	/	/	/	/	/	Э	К	К	К	К	К	К	/	/	/	/	*	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
/	Теоретическое обучение и практики	16 5/6	16 2/6	33 1/6	16 5/6	14 1/6	31	64 1/6
Э	Экзаменационные сессии	2 5/6	2 3/6	5 2/6	3		3	8 2/6
П	Производственная практика		3 2/6	3 2/6				3 2/6
Г	Государственная итоговая аттестация					5 5/6	5 5/6	5 5/6
К	Каникулы	2	6	8	1 5/6	8 1/6	10	18
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	4 2/6 (26 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	104
Студентов		18			18			
Групп		1			1			

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
Б1.О.01	Философия и методология науки	УК-1; УК-6; ОПК-5
Б1.О.02	Информационно-коммуникационные технологии	УК-1; УК-4; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.03	Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.О.04	Нутрициология	ОПК-5; ПК-1
Б1.О.05	Управление качеством и безопасностью продуктов питания	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.06	Современные методы исследования пищевых продуктов	ОПК-3; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.07	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами	ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.О.08	Управление человеческими ресурсами	УК-3; УК-5; УК-6; ОПК-1
Б1.О.09	Экономическое обоснование технических и технологических решений	УК-1; УК-2; ОПК-1
Б1.О.10	Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий	УК-5; УК-6; ОПК-2; ПК-1
Б1.О.11	Управление проектами	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-1; ПК-2
Б1.О.12	Научно-практический семинар	УК-1; УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; ПК-1; ПК-2
Б1.В.01	Физическая химия биологических систем	ПК-1
Б1.В.02	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1; ПК-2
Б1.В.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	УК-1; ПК-2
Б1.В.04	Управление инновациями	УК-1; ПК-2
Б1.В.05	Идентификация продуктов питания животного происхождения	ПК-1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.01	Сырьевые ресурсы мясной отрасли	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.02	Сырьевые ресурсы молочной отрасли	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология продуктов из мясного сырья	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология продуктов из молочного сырья	ПК-1
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
Б2.О.01(У)	Учебная практика: Проектно-технологическая практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2
Б2.О.02(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1
Б2.О.03(П)	Производственная практика: Технологическая практика	УК-4; УК-5; ОПК-2; ОПК-3
Б2.О.04(П)	Производственная практика: Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2
ФТД.01	Технологическое предпринимательство	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-2
ФТД.02	Системные аграрно-пищевые технологии	ПК-1