Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.04.2025 09:58:26

Уникальный программный ключ:

4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 14 от 17.04.2025

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиНР

Л.М. Иванова

17. апреля 2025 г.

/ Ларионов Г.А./

36.04.02

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) Инновационные технологии производства и переработки продукции животноводства

Кафедра:

научно-образовательный

Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет:

Факультет биотехнологий и агрономии

Квалификация:	: Магистр	Год начала подготовки (по учебному плану)	2025						
	ия: Очная форма я образования: 2 г.	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 973 от 22.09.2017						
Код		ссиональной деятельности и (или) сферы профессиональ	ной деятельности						
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА								
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	的。 第二章							
Типы задач про	офессиональной деятельности	СОГЛАСОВАНО							
производственно-т	технологический		$\partial \mathcal{N}_{I}$						
организационно-уг	правленческий	Начальник ОПиОУП	(ДУ) . /Доброхотова Е.С./						

Руководитель магистерской программы

				Форг	мы пром	att.	3.e.		Ито	го акад.ч	acon									Курс 1													Ку	ypc 2						
	Счита				ны прон			_ 1		го акад. ч			Семестр 1 Семестр 2									Ce	еместр	3	I	Семестр 4														
-	ть в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	CP	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Лек	Пр	Пр пр. подгот			(онт ооль	з.е.	Лек	Пр	подгот	CP I		СОНТ ООЛЬ	з.е.	Пек	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Конт роль	з.е.	Лек	Пр	Пр пр. подгот	CP	СР пр. Кон подгот рол	
	Блок 1.Дисциплины (модули) Обязательная часть				84	3024	906	1758	360	54	33		224	48	688		_	24	96	160		536		72		56	70		342		108	11	60	72	igwdown	192	72			
Обяз	тельн		1		Ι.		58	2088	634	1130	324	30	19		128	24	352		108	20	80	128	6	140		72	8	28	42		146		72	11	60	72		192	72	
H	+	Б1.О.01	Философия и методология науки и техники Иностранный язык в профессиональной		1		3	108	36	72			3	12	24		72																<u> </u>	<u> </u>	ш		\vdash		+	
	+	Б1.О.02	деятельности		2		3	108	32	76										3		32		76									<u> </u> '	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>		$-\!$	
	+	Б1.О.03 Б1.О.04	Математические методы в биологии Современные проблемы зоотехнии	1			4 5	144 180	48	60 84	36 36		4 5	24 24	24		60 84		36 36														<u> </u>	<u> </u>	\vdash		\vdash			
		Б1.O.05	Управление проектами в животноводстве	1	2		3	108	60 48	60	30		3	24	36		04		30	3	16	32		60									 		₩		$\vdash \vdash$			
	-		Информационные технологии в науке и																	,	10	JZ		00				<u> </u>					 '		H		$\vdash \vdash$			
	+	Б1.О.06	производстве Интенсификация производства продукции	4			4	144	48	60	36																						<u> </u>	4	24	24	\vdash	60	36	
	+	Б1.О.07	животноводства		4		3	108	36	72									_							_		_					<u> </u>	3	12	24	\longmapsto	72		
	+	Б1.О.08	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности в зоотехнии	4			4	144	48	60	36																							4	24	24		60	36	
	+	Б1.О.09	Психология и педагогика высшей школы		1		2	72	32	40			2	12	20		40																<u> </u>	<u> </u>			igspace			
	+	Б1.О.10	Биотехнологии в животноводстве	3			4	144	42	66	36																4	14	28		66		36	<u> </u>			$\vdash \vdash$			
	+	Б1.О.11	Методология и организация научных исследований в животноводстве	3	2		6	216	60	120	36									2	16	16		40			4	14	14		80		36		<u> </u>		Ш			
	+	Б1.О.12	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока	1			5	180	48	96	36	<u>24</u>	5	24	24	<u>24</u>	96		36														<u> </u>							
	+	Б1.О.13	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины	2			4	144	32	76	36	2								4	16	16	2	76		36														
	+	Б1.О.14	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины	2			4	144	32	76	36	2								4	16	16	2	76		36														
	+	Б1.О.15	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции птицеводства			2	4	144	32	112		2								4	16	16	2	112																
Часті	фор	мируемая уч	настниками образовательных отношений	í			26	936	272	628	36	24	14	72	96	24	336			4	16	32		96			8	28	28		196		36							
	+	Б1.В.01	Инновационные технологии в сыроделии		1		3	108	36	72		<u>24</u>	3	12	24	<u>24</u>	72																							
	+	Б1.В.02	Управление качеством сырья животного происхождения и продуктов его переработки		3		4	144	28	116																	4	14	14		116									
	+	Б1.В.03	Биотехнологии при переработке продукции животноводства	3			4	144	28	80	36																4	14	14		80		36							
	+	Б1.В.04	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки		2		4	144	48	96										4	16	32		96																
	+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) 1		1		4	144	48	96			4	24	24		96																							
	+	Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии производства кисломолочных продуктов		1		4	144	48	96			4	24	24		96																1							
	-	Б1.В.ДВ.01.02	Безотходные технологии переработки молока		1		4	144	48	96			4	24	24		96																							
	+	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули) 2		1		4	144	48	96			4	24	24		96																							
	+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии производства мясных продуктов		1		4	144	48	96			4	24	24		96																							
	-	Б1.В.ДВ.02.02	Современные технологии мясных и рыбных консервов		1		4	144	48	96			4	24	24		96		T																					
	+	Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины (модули) 3		1		3	108	36	72			3	12	24		72																							
	+	Б1.В.ДВ.03.01	Деловые коммуникации		1		3	108	36	72			3	12	24		72																L'							
	-	Б1.В.ДВ.03.02	Социальная адаптация и реабилитация молодых инвалидов на рынке труда		1		3	108	36	72			3	12	24		72																1							
Блок	2.Пра	ктика	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				30	1080	148	932		800	3		40	40	68	40		9		36	36	288	204		15		60	60	480	340		3		12	12	96	68	
-	_	ая часть					30	1080	148	932		800	3		40	40	68	40		9		36			204		15		60	60	480	340		3		12	12	96	68	
	+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		1		3	108	40	68		<u>80</u>	3		40	<u>40</u>	68	<u>40</u>																						
	+	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая практика			23	12	432	48	384		<u>320</u>								6		24	<u>24</u>	192	<u>136</u>		6		24	<u>24</u>	192	<u>136</u>								
	+	Б2.О.03(П)	Производственная практика, научно- исследовательская работа			234	15	540	60	480		<u>400</u>							\Box	3		12	12	96	<u>68</u>		9		36	<u>36</u>	288	<u>204</u>		3		12	<u>12</u>	96	68	
Блок	Блок 3.Государственная итоговая аттестация				6	216	25	191																								6		25		191				
	+	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной	8			6	216	25	191									T					T		T								6		25		191		
фΤЛ)akva		квалификационной работы дисциплины				4	144	36	108										4	18	18		108		_														
	any/		Основы научно-исследовательской					-											\dashv							\dashv									\vdash		\Box			
8	+	ФТД.01 ФТД.02	деятельности инвалидов и лиц с OB3 Гигиена и санитария пищевых производств		2		2	72 72	20 16	52 56					-				\dashv	2	10	10		52 56		\dashv		\dashv					<u> </u>		\vdash		\vdash	\dashv	-	
		M.O.	а и сапитарии пищевых производетв				-		20	50										-	Ü	,										1	<u> </u>	1						

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции								
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; 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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; 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-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3								
61.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; 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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; 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-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3								
Б1.О.01	Философия и методология науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3								
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3								
Б1.О.03	Математические методы в биологии	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3								
Б1.О.04	Современные проблемы зоотехнии	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3								
Б1.О.05	Управление проектами в животноводстве	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3								
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3								
Б1.О.07	Интенсификация производства продукции животноводства	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3								
Б1.О.08	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности в зоотехнии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3								
Б1.О.09	Психология и педагогика высшей школы	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3								
Б1.О.10	Биотехнологии в животноводстве	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3								
Б1.О.11	Методология и организация научных исследований в животноводстве	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3								
Б1.О.12	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества молока	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3								
Б1.О.13	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества говядины	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3								
Б1.О.14	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества свинины	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3								
Б1.О.15	Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции птицеводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3								
Б1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3								
Б1.В.01	Инновационные технологии в сыроделии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3								
Б1.В.02	Управление качеством сырья животного происхождения и продуктов его переработки	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3								
Б1.В.03	Биотехнологии при переработке продукции животноводства	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3								
Б1.В.04	Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3								
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) 1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3								

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ļ	Б1.В.ДВ.01.01	Современные технологии производства кисломолочных продуктов	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.01.02	Безотходные технологии переработки молока	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули) 2	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии производства мясных продуктов	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.02.02	Современные технологии мясных и рыбных консерво	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины (модули) 3	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
	Б1.В.ДВ.03.01	Деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.3
	Б1.В.ДВ.03.02	Социальная адаптация и реабилитация молодых инвалидов на рынке труда	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б2		Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.O.01(У)	Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая практика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2
	Б2.О.03(П)	Производственная практика, научно- исследовательская работа	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; 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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; 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-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	БЗ.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; 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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.1; 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-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
ФΤ	<u></u>	Факультативные дисциплины	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	ФТД.01	Основы научно-исследовательской деятельности инвалидов и лиц с OB3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	ФТД.02	Гигиена и санитария пищевых производств	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3